



JAMESON®
TRIPLE TRIPLE

ジェムソン トリプル トリプル
発売記念

期間限定

特別キャンペーンのご案内

キャンペーン期間：2025 年 11 月 1 日(土) - 11 月 30 日(日)

キャンペーン内容：ジェムソン トリプル トリプル 1 本以上を含む対象商品 4 本のご注文につき
(混載可)対象商品サンプルボトル 1 本をご提供

キャンペーン対象商品：ジェムソン トリプル トリプル / ジェムソン スタンダード

**ジェムソン
トリプルトリプル**



3回蒸留だからスムーズ
バーボン、シェリー、
厳選された栗樽の
3種の樽で熟成

アルコール度数：40度 /
容量：700ml / オープン価格

**ジェムソン
スタンダード**



スムーズな味わい、
No.1*アイリッシュ
ウイスキー。

*2020年販売数量(IWSR調べ)

アルコール度数：40度 /
容量：700ml / オープン価格

ジェムソントリプルトリプル1本以上を含む
4本ご注文(スタンダード&トリプルトリプル混載可)につき、
サンプルボトル1本ご提供

(ジェムソン スタンダードまたはジェムソントリプルトリプルどちらか選べます)

例)



+ **or**

■ご注文日：2025 年 11 月 日	ご用命は 株式会社カクヤス まで	
■貴店名		
■飲料ご担当者名		
■業態	■ご注文数	
■ご住所：	ジェムソントリプル トリプル	_____ 本
TEL： ()	(商品コード 442682)	
	ジェムソン スタンダード	_____ 本
	(商品コード 1282)	

JAMESON®

TRIPLE TRIPLE

ジェムソン トリプル トリプル

トリプル蒸留 × トリプルカスク

3

回蒸留

だからスム——ス

3

種の樽

ヨーロッパ原産の栗樽も使用



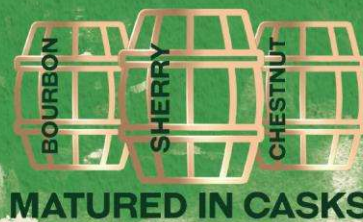
3 回蒸留

アイリッシュウイスキーが誇る3回蒸留の製法。まろやかで、自然と心地よく感じられる一杯。味わいも人とのつながりもスムーズに。



3 種類の樽で熟成

「バーボン樽」と「シェリー樽」に加え、厳選されたスペイン産とフランス産の「栗樽」を使用することで、さらなる深みのある風味と、よりなめらかな口当たりを実現。



テイスティングノート

栗の木樽が全体に奥深い風味を与え、フルーツとスパイスの贅沢な甘みが**3ステップ**で広がります。

STEP 1

青りんごやトフィーの「香り」

最初に広がるのは贅沢なトフィー（ミルクキャラメル）、ヘーゼルナッツチョコレートの深い香りに、甘く熟れた青りんごのフルーティなニュアンスがほのかに背景で揺れ動き、やがて栗樽由来の奥深い風味が徐々に際立っていきます。濃厚なダークチョコレートとトーストしたアーモンドの芳ばしさが、さらに一層の贅沢を添え、味わいに豊かな深みを与えます。



STEP 2

カカオのように口内に広がる「味わい」

カカオの風味が口中に広がり、濃厚でクリーミーなファッジとバニラが織りなす、贅沢な甘さ。ほのかなナッツとやさしい木のスパイスが重なり合い、時間とともに深まる複雑な味わい。フルーツやトーストした木の香ばしさと調和した、贅沢な味わいが特徴です。



STEP 3

「フィニッシュ」はアーモンドの香ばしさ

果実とスパイスがそっと溶け込むような余韻。最後に静かに響くのは、オークとチェスナット（栗）の絶妙なハーモニーとアーモンドの芳ばしさ。

