

富士北麓蒸留所カスクオーナーズ制度 規約

2021年10月1日

【カスクオーナーズ制度とは】

富士北麓蒸留所のウイスキーを樽単位で祖購入いただき 3 年貯蔵後にボトリングしてお渡しする制度です。蒸留仕立ての無色透明なニューポットウイスキーが、ホワイトオーク樽（200L）に貯蔵され、それぞれに異なったエイジングを経て世界に二つとない特別なジャパニーズウイスキーになります。

【ウイスキー】

カスクオーナーズ制度で使用するウイスキーはすべて富士北麓蒸留所にて糖化、発酵、蒸留（2回）されたモルトウイスキーです。2020年度のモルトウイスキーはドイツ産のノンピートタイプ（泥炭を焚いて乾燥させていないもの）の麦芽を使用しています。富士山の伏流水、富士北麓の気候がどのようにウイスキーを成長させるか楽しみです。

【カスクオーナー】

プライベートカスクをご購入いただいた名義人をカスクオーナーと呼びます。カスクオーナーには、無料の見学や、ボトリングまでに2回のテイस्टィング用サンプリング（180ml）1本などの特典が付与されます。

【エンジェルズシェア】

寒暖差や温度の変化、貯蔵の気温等により貯蔵中の樽の中の水分やアルコール分、香気成分などが揮散し、欠減を生じることを言います。日本語では「天使のわけまえ」とも言い熟成には欠かせない工程になります。この段階で、蒸留仕立てのオフフレーバーも抜けていくと想定されています。富士北麓蒸留所では、初年度の欠減率を8%、2年目は5%、3年目は4%と想定していますが、樽による個体差もありますので実際のエンジェルズシェア率は正確には明言できません。

【カスク】

使用するカスク（樽）は北米産ホワイトオークバーボン樽（内容量：190L）です。木製の樽であることで樽ごとの個性が異なることから、同じニューポットウイスキーを貯蔵してもエイジング後には個体差が生じ、その予測はほとんど不可能です。お預かりする樽の割り当てにつきましてはご予約順に蒸留所にて決定いたします。また、樽の所有権につきましては富士北麓蒸留所にありますので、ボトリング完了後の空樽はご返却いただきます。また、使用空樽をご希望であれば80000円税別、送料別にてお譲りすることもできます。

【貯蔵】

蒸留仕立てのニューポットは順次樽詰めされ、富士北麓蒸留所の貯蔵庫にて熟成されますが、貯蔵の環境、場所につきましては、一切蒸留所にて決定します。今回ご予約いただくモルトウイスキーは、2020.08.21 から 2020.09.04.に樽詰めされた同一ロットのシングルモルトウイスキーです。当蒸留所で販売するすべてのウイスキーは自社にて糖化、発酵、蒸留、貯蔵、瓶詰の工程を経たものです。またモルトウイスキーにおいては全て3年以上の貯蔵が販売の条件になります。従いましてボトリングにつきましては2023.9.5～10.31 とさせていただきます。貯蔵年数は長ければよいというものではなく、香味のバランスやエンジェルズシェアの増加など、諸問題も発生しますので、この2か月間のいずれかの日に限定いたします。

【規格及び価格】

カスクタイプ : 北米産ホワイトオーク樽 (200ℓ)

内 容 量 : 190ℓ

アルコール度数 : 57.2%

最長保管期間 : 38ヶ月

麦 芽 産 地 : ドイツ

蒸 留 日 : 2020.8.21

樽貯蔵開始日 : 2020.8.21～9.04

申込金額(税込) : 1樽 / 2,200,000円

この料金は、ウイスキー原液代、保管管理料、テイスティングサンプル代、ボトリングに係る酒税や包装材料費、送料等も含まれており、商品引き渡し時に費用は掛かりません。

【連絡の方法及び登録情報】

蒸留所からのご連絡は、原則としてマクアケ内のメッセージ機能を活用して行います。不具合、またはやむを得ない事情にて、メッセージのやり取りが困難な場合には、info@kainokaiun.jp までお問い合わせください。

【貯蔵庫見学等】

カスクオーナー様はオーナー証明書到着後、貯蔵されている樽の見学が無料で行えます。事前予約が必要になりますので、必ず14日前までにお問い合わせいただき、蒸留所と打ち合わせをしていただきます。又同伴できる無料見学者は5名迄といたします。ただし、生産のスケジュールや、休日など蒸留所の都合でご希望の日程にて承れない場合もございますのでご了承ください。

【テイastingサンプル】

ボトリングまでの間に2回まで無料サンプルをお渡しできます。出来れば見学がてらお越しいただき、お持ち帰りいただくことを推奨いたします。ご自身の樽から事前に抜き取ったカスクサンプルを弊社規定の180ml 1ボトルに充填しておきます。見学日の14日前までにご予約いただき、ご準備させていただきます。

【ボトリング】

樽詰めから2年半経過したところご連絡いたしますが、予定ではボトリングの予定は、2023年9月5日から2023年10月31日とさせていただきます。樽にて貯蔵した原酒を別の原酒とブレンドせずボトリングした商品をシングルカスクといたしますが、瓶詰時のアルコール度を40～50%にてお決めいただきます。3年貯蔵後の樽詰めウイスキーはアルコール度数も、全容量も減少していくことが一般的です。蒸留所では、初年度のエンジェルズシェアを8%、2年目を5%、3年目を4%減少すると想定し、アルコール度数の変化を1%減と見込んでいます。加水歩合によってアルコール度数、ボトリング本数に差が出ます。尚ボトリングに関しましてはお客様とご相談させていただきます、決定したアルコール度数に応じて本数が決定し、一括での充填、発送とさせていただきます。

【オリジナルラベル】

オリジナルラベルの作成に関しましては、ボトリングに間に合う時期に(2023年1月から3月)、蒸留所よりご連絡いたします。酒税法、ボトルの大きさなど成約はございますが、事前打ち合わせを密にさせていただきます、お決めいただきます。蒸留所のご連絡から2023年10月1日までにご返信いただけなかった場合は、蒸留所作成のラベル貼付となりオリジナルラベルは不可となります。またその後もカスクオーナーと連絡が取れない期間が6ヶ月間(2024年3月1日)を経過した場合は、遺失物として弊社が所有権を取得いたします。

【善良なる管理義務及び不可抗力】

延べ3年間の貯蔵期間における不測の事態が生じた場合の責任の所在についてはあらかじめ定めておきます。当蒸留所で貯蔵するオーク樽は当然天然木材を使用しているため、経年劣化により液漏れなどが生じる場合も想定できます。エンジェルズシェアと液漏れとは異なる現象であるため、平均的なエンジェルズシェアと著しい差異が見受けられる等明らかに樽の不具合や、当方の過失による欠減については可能な限り同等品質の貯蔵酒にて補充するなどカスクオーナー様の損失を補填いたします。また、天変地異や自然災害、当蒸留所の責任外の火災（近隣火災による類焼）などによる損失につきまして当社の債務不履行が認められる場合、カスクオーナー様は損害の補償を受けられなくなります。ただし、富士北麓蒸留所としては最善の努力をし、その損害の軽減に努めます。

<例>

ボトリング直前の樽の残量を1600、アルコール度を56.6%と仮定し、45%まで加水してボトリングすることになると、720mlにて280本のシングルモルトウイスキーが瓶詰めされます。

エンジェルズシェア、アルコール度の変化はあくまで想定値ですので、実際は本数の増減が発生する可能性大になります。

富士北麓蒸留所 井出與五右衛門
山梨県南都留郡富士河口湖町船津8番地
Tel : 0555-72-0006 Fax0555-72-6636
Mail:info@kainokaiun.jp
<https://www.kainokaiun.jp>