

限定販売では常にSOLD OUT!

《ノーマ》出身者が開発した「エンピリカル」 待望の通常販売がスタート!

世界的に有名なデンマークのレストラン《noma(ノーマ)》出身の2人のクリエイターが開発したスピリッツ「エンピリカル」。何よりも“フレーバー”を重視したこれまでにないスピリッツに世界のバーテンダーも大絶賛。日本でも様々なメディアに取り上げられました。日本での発売を待ち望む声が多く聞かれる中、2021年、遂に「エンピリカル」が日本に初上陸。これまで3回行われた限定販売も常に完売し、注目の高さが伺えました。その人気に後押しされ、この度いよいよ通常販売することとなりました。「エンピリカル」とは何か、類い稀な特徴を改めてご紹介いたします。



世界が騒ぐ革新的なスピリッツ「エンピリカル」とは

あの世界的レストラン 《ノーマ》出身者が開発

コペンハーゲンにあるレストラン《noma(ノーマ)》は、『世界のベストレストラン50』で過去4度も1位に輝いた超有名レストラン。そこでテストキッチン&新メニューの責任者を務めたラース・ウィリアムズと、コンセプト&ビジネス開発の責任者を務めたマーク・エミル・ハーマンセンが「エンピリカル」を創り出したのです。

フレーバー第一主義! ベーススピリッツに麹菌

「エンピリカル」のスタイルは、東洋と西洋の酒造技術を独自にブレンドしたものと言えます。何よりもフレーバーにこだわり、従来の業務用エタノールは使用せず、日本の麹菌を使用したベーススピリッツを開発。蒸した裸麦に日本の麹菌を植えることで、「エンピリカル」の軸となる重なり合った旨味を生み出しています。

他にないスピリッツ カテゴリーは「エンピリカル」

ベーススピリッツは、『Helena(ヘレナ)』と呼ばれています。ヘレナを軸に、ユニークな原料を合わせ、自家蒸溜したピネガーやコンプチャなどをブレンド。他にはないスピリッツのためジンやウォッカなど既存のカテゴリーには収まりません。そのため彼らは「エンピリカル」という独自のカテゴリーをつかったのです。

世界のバーテンダー絶賛 有名BARのメニューにも!

世界の5大バーと称されるニューヨーク『NOMAD』やサヴォイロンドン『AMERICAN BAR』同じくロンドンの『LYANESS』、『CONNAUGHT』、シンガポールの『MANHATTAN』でも「エンピリカル」がメニューアップ。世界の名だたるレストランやバーで広く取り扱われ、その人気は止まるところを知りません。

ここが「エンピリカル」のすごいところ!

■原料がユニークすぎる!

梅の種の内部にある乾燥させた核(仁)や、鹿児島県枕崎市のかつおぶし、メキシコのオアハカ付近にある海拔約1500メートルの山でとれるパシーヤトウガラシなど、思いもつかないユニークな原料が「エンピリカル」には使われています。

■カットは80~100回!

蒸溜時のカットは何と80~100回。1回で500ℓを蒸溜するので、5ℓごとにボトリングしています。カットごとの蒸溜過程で起きる様々な差異をキャッチし、微妙なニュアンスを見つけ出し、それらを組み合わせて、思い描いた通りのフレーバーを造り出します。

■水で希釈しない!

カットした蒸溜液は、様々なアルコール度を自ら確かめ、それぞれ自家蒸溜したビネガー、コンブチャなどで加水し、ブレンドします。“美味しいソースが出来てから水を足さないのと同じ”という考えから、水での希釈は一切しません。

■香味の表現がしにくい!

「エンピリカル」はどのスピリッツカテゴリーにも属さず、原料や製法がかなりユニークなため、端的に味わいを表現することができません。味わったことのない、経験したことのないフレーバーだからこそ、世界中のバーテンダーの興味をそそるのかもしれない。



① 開発者のラース・ウィリアムズ(左)とマーク・エミル・ハーマンセン(右)。2人はコペンハーゲンのあの超有名レストラン《ノーマ》の出身。② コペンハーゲンのミートパッキング地区にある「エンピリカル」蒸溜所。2017年に完成した。③ ベーススピリッツ『ヘレナ』をつくる際に使う60年前のバター攪拌器を改造した蒸し器。裸麦が蒸され、日本の麹菌を植え付ける。このステップがエンピリカルの軸となる何層にも重なり合った旨味を生み出す。④ 蒸溜所内には、日本酒の酒蔵を思わせる麹室が。天然の抗菌作用を持つダグラスモミの木が使われ、室温37°C、湿度70%と常にサウナのような状態が保たれている。⑤ 麹にダメージを与えないよう細心の注意を払いながら、麦麹は濃密な白いケーキのような状態になるまで発酵される。⑥ メキシコのオアハカで出会ったパシーヤトウガラシ。ラースはこれを求め海拔約1500メートルの山まで自らの足で出向いた。⑦ 植物や穀物、酵母などが生み出すフレーバーをすべてキャッチするため、15°C~20°Cの低温で真空蒸溜を行っている。⑧ 80~100回に細かくカットされた蒸溜液は5ℓごとにボトリングされる。こうすることでカットごとの蒸溜過程で起きる様々な差異をキャッチすることが可能に。

日本で発売されている「エンピリカル」



Ayuuk

アユーク

■ ぐつぐつとした土壌味あふれる スモーキーなフレーバー

主な原料はメキシコ・オアハカ州のパシーヤミヘートウガラシです。完全に熟すと枝上で部分的に乾燥していき、熟し終わるとスモーキーな香りを醸らせるのが特徴です。このトウガラシは夕焼けのようなダークレッドの色合いですが、フルーティーさとオアハカのごつごつとした大地を反映したような土壌味あふれるユニークな風味を持っています。

容量:500ml アルコール分:43%
参考小売価格9,500円(税別)



THE PLUM, I SUPPOSE

ザ プラム アイ サポーズ

■ マジパンを想わせる フローラルでやわらかな香り

ロバート・フロストの詩「バラの家族」の一節『Plum, I suppose ーたぶん、プラムー』から名付けられました。デンマーク産の梅が使われていますが、使用するのは種の中の核のみ。梅の皮とタンニンの香りを想わせる蒸溜したマリーゴールド・コンブチャを合わせることで、梅のニュアンスを感じさせ、爽やかな甘さとマジパン、フローラルさを兼ね備えています。

容量:500ml アルコール分:32%
参考小売価格8,900円(税別)



Empirical x Kneshichi

エンピリカル x カネシチ

■ 枕崎の金七商店とコラボした 鯉節の旨味が凝縮

鹿児島県枕崎市にある『金七商店』の鯉節を使用した鯉節フレーバーが主役の商品。削った鯉節を麦麴と麦芽大麦の真空蒸溜発酵液に浸して柔らかくし、再蒸溜後コニャック樽で2週間寝かせています。その結果、奥ゆかしくて香ばしいスピリッツが誕生。鯉節はミネラル感と複雑なドライ感を醸し出し、海の穏やかでデリケートな印象を添えてくれます。

容量:500ml アルコール分:49%

「BAR TIMES」のSNSでも発信

WEBメディア「BAR TIMES」では、エンピリカル公式の日本版ブランドサイトを開設しています。独自の製法や特徴、味わい、楽しみ方その他、日本のトップバーテンダーがつくるエンピリカルカクテルも日本版独自の企画として紹介しています。また、FacebookやInstagramにも公式アカウントがあり、日々情報を発信しています。

各SNSはこちらからご覧いただけます

BAR TIMES
エンピリカル公式サイト



Facebook 日本版
エンピリカル公式アカウント



Instagram 日本版
エンピリカル公式アカウント



酒販店様へのご提案

アユーク	ご提供販売価格/7,600円(税別) ※参考小売価格/9,500円(税別)
ザ プラム アイ サポーズ	ご提供販売価格/7,100円(税別) ※参考小売価格/8,900円(税別)

※ご注文は6本以上でお願いいたします。(アユーク/ザ プラム アイ サポーズの混載可) ※送料は弊社が負担いたします。

ご注文はこちらにご連絡ください

BAR TIMES STORE 担当 丹羽(ニワ)、関本(セキモト)
Tel. 03-6801-6767 E-mail. info@bar-times-store.com