



2023年（令和5年）7月19日

帝国ホテル 大阪のバーテンダー厳選の樽をボトリング

## オリジナルラベルウイスキーを販売

2023年7月20日（木）販売開始

【店舗】 メインバー「オールドインペリアルバー」（2階）



オリジナルラベルウイスキー「<sup>とごうち</sup>戸河内」

帝国ホテル 大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）は、メンバー「オールドインペリアルバー」（2階）にて、オリジナルラベルウイスキー「戸河内<sup>とごうち</sup>」を2023年7月20日（木）より販売します。

原材料や製法に基準が設けられている『ジャパニーズウイスキー』は、ウイスキーと炭酸水を混ぜる飲み方であるハイボールが国内で広く受け入れられ、さらには国際的な賞を多く獲得して海外で高評価を受けるなど、国内・海外ともに人気が高まっていることから品薄状態にあると言われています。

今回販売するウイスキーは、広島県廿日市桜尾にある蒸留所「SAKURAO DISTILLERY」（※1）の桜尾蒸留所にて蒸留し、戸河内貯蔵庫で熟成させたシングルカスクウイスキー（※2）です。鉄道用として使われていたトンネルを生かして、四季を問わず冷涼な気温を保ち、時間をかけて熟成できる貯蔵庫でつくられたウイスキーは、ほんのり香ばしく、樽の香りが感じられます。帝国ホテル 大阪のバーテンダーが現地を訪れ、厳選した原酒樽の一つをオリジナルラベルを付けたボトルにボトリングし、228本限定でご用意しました。

オリジナルラベルウイスキーをお召し上がりいただけるオールドインペリアルバーは、1923年に開業し今年で100周年を迎える帝国ホテル旧本館 通称「ライト館」のモチーフを店内に取り入れています。照明やインテリアのデザインに加え、「ライト館」を訪れた往年の映画スターや著名人のパネルなど、「ライト館」の雰囲気を感じられる落ち着いた空間でお過ごしいただけます。

オリジナルラベルウイスキー「戸河内」の概要は以下の通りです。

## <オリジナルラベルウイスキー「戸河内」 概要>

【販売開始日】 2023年7月20日（木）

【店 舗】 メンバー「オールドインペリアルバー」（2階）

【時 間】 17：00～24：00（ラストオーダー 23：30）

【価 格】 ショット 4,200円／ボトル 73,000円

※サービス料・消費税込

※228本限定。なくなり次第終了

<お問い合わせ先>

メンバー「オールドインペリアルバー」（2階）

TEL. (06)6881-4886（直通 17:00～24:00）

※1 SAKURAO DISTILLERYとは

株式会社サクラオブルワリーアンドディスティラリーが設立した蒸留所。1918年の創業以来100年以上にわたって受け継いできた蒸留技術をウイスキーやスピリッツづくりに活かし、新たな挑戦を続けている。

※2 シングルカスクウイスキーとは

カスクとは木製の熟成樽のことで、単一（シングル）の樽（カスク）で熟成されたウイスキー原酒のみを瓶詰めしたもの。