



『ソバ』 唯一の原料にこだわったウイスキー

メンヒル蒸溜所について

1921年、現在の経営者の高祖母にあたるフランスス・ル・レイ女史がフランスはブルターニュ地方のプロメリンで中古のランビグ（※1）の蒸溜器を所有したのが始まりです。

それ以降、代々シードルやランビグを製造し続けてきましたが、1986年、現在の経営者であるガイ・ル・レイ氏は蒸溜所を新設し、最初のポモー・ド・ブルターニュ（※2）なるものを誕生させた時から新たな挑戦が始まりました。

この製品はパリの農業ショーにおいて高品質な製品と認められて金や銀のメダルを受賞しました。

また、商品名であるポンモー・デ・メンヒルは実際に最初のポモードブルターニュ AOC（Appellation d'Origine Controlée：原産地呼称）となっております。

1998年、更に大胆な一歩として、ル・レイ・ファミリーは新たな取り組みを始めました。大麦をベースしない、ブルターニュ独自の全く新しいウイスキーです。ベースは古くから特産品であった『ソバ』。そのため、その名前はEddu（ブルトン語で「ソバ」）と名付けられました。

2002年、ついに世界初で唯一の純粋な『ソバ』の実を原料にしたウイスキーがこの世に誕生しました。

※1 ランビグ：アップル・ブランデー

※2 ポモー・ド・ブルターニュ：シードルにリンゴ果汁を加えたもの、アルコール度数 17%



EDDU の製造工程について

原料となるそば麦芽は殻等を除去し粉碎され、天然水と酵母を加え発酵させます。その後、アランビックと呼ばれる 2,500L サイズの銅製ポットスティルで 2 回蒸溜され、アルコール度数が約 70° になった状態で蒸溜し、フレンチオークの樽で熟成させます。慎重に樽を吟味し、ボトリングされ製品化されます。



(商品ラインアップ)

エデュ シルバー

アルコール度数 40° 容量 700ml ケース 6 入 POS コード 3426390801022

バラや蜂蜜、特にマーマレードやスパイシーなナツメグといった香りが印象的。
バニラオークの魅力的な味わいがビロードのようです。
飲み方はストレートがおすすめ、氷を足すとアプリコット、柑橘類、熟した
イチジクなどの新しい香りが現れます。



エデュ グレイ ロック

アルコール度数 40° 容量 700ml ケース 6 入 POS コード 3426390801015

グレイ・ロック・シリーズはケルト人の伝統に敬意を表して造られました。
繊細なバニラオークの香りとオレンジやアプリコットのような甘い果実や、
心地よい海とミネラルを感じます。
余韻にはシナモンの微妙な香りがあります。



エデュ グレイ ロック ブロセリアンド

アルコール度数 40° 容量 700ml ケース 6 入 POS コード 3426390801053

ブルターニュの温暖な気候の下で、理想的な熟成のための完璧な「ゆりかご」
であるフランシ・オークの樽で始まり、最終的な熟成は、ブロセリアンドの
神話の森から贈られた樹齢 100 年以上のオークの木で作られた非常にレアな
樽で行われます。ヘザーハニーの花とフルーティーなアロマが豊富。
繊細なミネラル感のある森林の特別な香りを感じます。余韻は、ジンジャーの
スパイシーな香りとローストしたソバの実の香りを感じます。



アクサス株式会社 貿易事業本部
徳島本社
〒770-8054 徳島県徳島市山城西 4-2
TEL. 088-654-0077 FAX. 088-654-0080

東京営業所
〒107-0062 東京都港区南青山 2-2-15 843 号
TEL. 03-3868-0444 FAX. 03-3868-0445