

北イタリア・ピエモンテ初 プレミアムクラフトウイスキー

創業 180 年の歴史的蒸留所が求めた理想設計 x グラッパカスク・フィニッシュ

《日本初上陸》ウイスキー・ピエモンテーゼ アニモ新発売

予約受付 ～2026 年 7 月 31 日（金）

株式会社イタリアーモ（本社：千葉県浦安市、代表取締役：野宮裕介）は、イタリアの歴史ある名門蒸留所が手掛けたプレミアムクラフトウイスキー「ANIMO（アニモ）」の日本総代理店として発売及び予約受付を開始いたします。

1. 商品の特長

- 世界的に名高いワインと美食の文化的聖地、北イタリア・ピエモンテ地方で生まれた初のウイスキー
- 大麦麦芽のコクと小麦のしなやかさを、ポットスチルで立体的に引き出した“設計型”イタリアンウイスキー
- バーボン樽で 3 年以上熟成、グラッパカスク・フィニッシュによるイタリアらしい独自のアロマティックな味わい
- 1846 年創業の歴史的ブランドである名門蒸留所が手掛けた、高い品質と少量生産の限定性
- イタリアンデザインの洗練された個性的なボトルと、高級感ある美しい化粧箱
- 高品質なイタリアの革新を求める愛好家やコレクターにアピールする、特別なウイスキー



2. 予約受付概要

予約受注輸入により、日本未輸入の特選品を多くのお客様に確実にお届けする体制を整えております。

予約受付期間： 2026 年 7 月 31 日（金）締切

※定数に達した場合は予約期間内でも受付を終了することがありますので、お早めにご連絡願います。

商品発送予定： 2026 年 8 月上旬以降 順次発送

【先取り特典】数量限定・先着順にて即日発送

お申込先： info@italiamo.jp

<https://liquoreria.com/prodotti/prenotazione/>

3. 商品概要

商品名：ANIMO（アニモ） 種類：イタリアンクラフトウイスキー 製造元：マッツェッティ・ダルタヴィッラ蒸留所 原産国：イタリア 容量：700ml アルコール度数：48% 小売価格：オープン価格 イタリア店頭売価 ※参考：79 ユーロ（約 14,600 円）	
---	---

◎ 定義ではなく、理想の味で設計したイタリアンウイスキー

主体の大麦芽で厚みとコクを出し、少量の小麦で柔らかさと口当たりを整え、それらをポットスチル蒸留により重厚で立体的に両立させたハイブリッド設計。さらにグラッパカスク・フィニッシュにより、イタリアらしい洗練されたアロマの層を重ねています。

マスターディスティラーが理想とした「モルトの満足感 + 飲みやすさ + 独自の香り」を優れたバランスでまとめた一杯。

スコッチの定義の枠を超えて、モルトウイスキーとグレーンウイスキーのメリットを最大化した、美食を追求するイタリアらしい設計思想を込めた特別なクラフトウイスキー。“カテゴリーではなく味で選ぶ人”に刺さる一本です。



◎ 美酒と美食の宝庫・ピエモンテ地方

北イタリアのピエモンテ州は、フランス、スイスと国境を接するアルプス山脈の山麓に広がる肥沃な大地。小麦や大麦などの穀物栽培が盛んで、清らかな水も豊富。冷涼な気候は多種多様なワインやチーズなどの長期熟成に適しています。

“白いダイヤモンド”とも称される白トリュフやヘーゼルナッツなどの高級食材、コーヒーやチョコレートなどのサヴォイア王家の宮廷文化、洗練されたピエモンテゼ（ピエモンテ風）の美食の歴史と伝統に、世界の食通が憧れるグルメの聖地です。

“イタリアワインの王様”「バローロ」などを生産するイタリアの代表的なワイン産地であり、数世紀に及ぶグラッパ蒸留も盛ん。

19 世紀に産業革命が波及したイタリア近代化の首都としても、高度な蒸留文化が発展しました。

◎ 1846 年創業の名門蒸留所

ピエモンテの州都トリノから東に位置するモンフェッラート地方。世界遺産にも登録されたワインの銘醸地で、その中心地に 180 年の歴史的ブランドとして国家から認定されたマツツェッティ・ダルタヴィッラ蒸留所があります。

イタリア国内外にて数多く受賞してきた名門蒸留所で、7 代に渡ってグラッパを中心にブランデー、ジン、ベルモット、アマーロ、リキュール等を製造。その伝統と高い技術で生まれた業界注目の最新作が「アニモ」、ピエモンテ初のウイスキーです。

◎ イタリアらしい個性とアロマのグラッパ樽

グラッパは、ワイン醸造で得られる発酵したブドウの搾りかす（ポマース／ヴィナッチャ）を原料とした蒸留酒。イタリアおよびイタリア語圏スイスで生産されたものだけ「グラッパ」の名称の使用が認められています。ワインを蒸留するブランデーや、ブドウ圧搾液（マスト）を蒸留するアクアヴィーテ・ドーヴァ（ブドウ蒸留酒）とは区別された、イタリアを象徴する蒸留酒です。

バーボン樽由来のバニラを思わせる柔らかな香ばしさとスパイシーなニュアンスを、グラッパ樽に移し替えて仕上げることで軽やかに香りを引き締めます。フローラルでハーバルな香り、ブドウの果皮や種子のほんのりとした苦味、タンニンのドライな余韻が長く持続します。



※オフィシャル画像は以下よりダウンロードをお願い致します。

<https://drive.google.com/drive/folders/1ZI27ganSixmL8etCJJ7avqMXBV6iBZ8S?usp=sharing>

■株式会社イタリアーモ

2003 年からイタリアを拠点に活動し、最前線のイタリア食文化情報を発信。2018 年に日本で創業後、イタリア飲食業界の独自ルートにより、日本で入手が難しい洋酒の輸入を開始。イタリア各地に根付く風土、歴史、クラフトマンの熟練の技術と情熱を醸した上質な酒のみを厳選して、ヨーロッパで親しまれる食文化としての洋酒の魅力を紹介。

【本件に関するお問い合わせ先】

日本総代理店：株式会社イタリアーモ（酒類輸入・卸売・小売）

メール：info@italiamo.jp 担当：野宮

※本リリースの内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。