

“GRAIN TO BOTTLE” 原材料の良さだけを、そのままボトリング

2008年にシカゴで創設されたコーヴァル蒸溜所。熟成年数や従来の概念に縛られず、原材料に焦点を当てた独自の製法で世界中で高く評価され、米国スピリッツ市場を代表するブランドに成長しています。数多くある米国のクラフト蒸溜所の中で、最も大きな蒸溜所の1社です。使用される原材料は、全て契約農家で有機栽培で作られた遺伝子組み換えを一切行っていない穀物のみを使用しており、また、製造工程においても糖化・発酵に伴う酵素と酵母、樽に至るまでアメリカ合衆国農水省オーガニック認定を受けたものだけを採用しています。世界で最も難しい食品既定の1つである「コーシャ」の認定も受けています。

KOVAL

コーヴァル
ミレット

KOVAL
MILLET

アメリカ
度数：40%



世界でも非常に珍しいキビ100%を原料としたウイスキー。クリアで爽やかなバナナの香りに、甘く繊細な口当たりで、しっとり滑らかに広がります。

ウイスキー
希望小売価格
¥8,500
容量：750ml
入数：6

弊社コード：
512152
JANコード：
0850786006099

コーヴァル
ライ

KOVAL
RYE

アメリカ
度数：40%



原料はライ麦100%。クリアでスパイシーなライ麦本来の味わいを最大限に活かしたKOVALこだわりの逸品です。メープルのような甘さがありながらスパイシーです。

ウイスキー
希望小売価格
¥8,500
容量：750ml
入数：6

弊社コード：
512153
JANコード：
0850786006006

コーヴァル
バーボン

KOVAL
BOURBON

アメリカ
度数：47%



バーボンの定義に則り、原料の51%はコーンですが、残りの49%はキビを使用したKOVALらしいウイスキー。柔らかな甘さと微かなキャラメルの味わいが特徴です。

ウイスキー
希望小売価格
¥8,500
容量：750ml
入数：6

弊社コード：
512150
JANコード：
0850786006013

コーヴァル
フォアグレイン

KOVAL
FOUR GRAIN

アメリカ
度数：47%



その名の通り4つの穀物「オーツ麦、大麦麦芽、ライ麦、小麦」を原材料としています。KOVALのなかでも重厚で複雑なフレーバーで、リッチでスパイシー。

ウイスキー
希望小売価格
¥8,500
容量：750ml
入数：6

弊社コード：
512151
JANコード：
0850786006020

コーヴァル
ドライ ジン

KOVAL
DRY GIN

アメリカ
度数：47%



13種類のボタニカルが使用されたKOVALのドライジンは、ジュニパーとコリアンダー、シナモン、ローズヒップの香りが芳醇に感じられます。芸術的なラベルも人気です。

ジン
希望小売価格
¥5,000
容量：500ml
入数：6

弊社コード：
600380
JANコード：
0850786006082

コーヴァル
パレルド ジン

KOVAL
BARRELED GIN

アメリカ
度数：47%



ウイスキーの熟成で使用した樽で約6か月以上熟成させ、ボタニカルのアロマに樽由来の豊潤さも加わった樽熟成のジン。ウイスキーファンにもおすすめです。

ジン
希望小売価格
¥6,000
容量：500ml
入数：6

弊社コード：
600434
JANコード：
0850786006174

コーヴァル
クランベリー ジンリキュール

KOVAL
CRANBERRY GIN LIQUEUR

アメリカ
度数：30%



オーガニッククランベリーを使用したジンリキュールで、フルーティで酸味があり、ほろ苦い甘さも広がります。ソーダで割るだけで魅力的なカクテルを愉しむことができます。

リキュール
希望小売価格
¥3,800
容量：500ml
入数：6

弊社コード：
700519
JANコード：
0850786006471

