

“Water is really important to Lighthouse Gin.
Using soft water that has spent years running slowly over rocks
and filtering down through the ranges results in a clean, pure taste.
I wouldn’t have it any other way.” -
Rachel Hall

HAND CRAFTED
LIGHTHOUSE
BATCH DISTILLED
GIN

—▶ **A BEACON FOR
QUALITY GIN LOVERS** ▶—

レイチェル・ホール

Lighthouse Gin ヘッド・ディスティラー

ニュージーランド初の女性ジン蒸留製造者

「私たちの農園の裏にある建物で、ニールがひっそり一人でジンを作っていたんです」

Lighthouse Ginの蒸留製造リーダーを務めるレイチェル・ホール。ジン蒸留に関することであれば文字通り「なんでも全て」こなす彼女。原材料を混合し、瓶詰め、ラベル貼りまで丁寧に1本ずつ手がける。

ジン作りのきっかけは、地元のりんご農園。

当時農園の窓口として働いていたレイチェルの同僚で、初代マスターディスティラーであるニール・キャセラルが、農園の裏にある建物で趣味でジンを作り始めていたことがきっかけ。

ニールの手伝いをしていくうちに、彼女はジン製造の仕事に参入し、ニールは、レイチェルにジン蒸留のユニークなものづくりの世界を教えることになる。





クラフトジン愛好者の燈火

このジンのデザインとインスピレーションは、ニュージーランド北島の最南端にある”Cape Palliser Lighthouse（ケープ・パリサー灯台）”から引用されました。

この著名な灯台を念頭に置いて、創業者であるマスター・ディスティラーのニール・キャスラール氏はニュージーランド産ネーヴルオレンジとエン・ベン・レモン種から新鮮な香り、多種の天然植物を研究と実験し数年間費やしました。

ニールの長年に渡る研究は200リットルの銅製蒸留器をゼロから設計し、地元の職人が建設するといったところにも及びます。

～ジンのレシピが固まるまで5年～

適切な水と使用する植物の割合を定めること。

製造過程がシンプルでも、全て正しく行われている必要があり、
細かく味見をしながらベストな品質を追求しています。



～ニュージーランド産のボタニカル～

無香料アルコール、地元の高品質な湧水を使用しジュニパーベリー、
ニュージーランド産コリアンダーシード、シナモン、アーモンド、ケ
イヒ、ニオイイリスの茎、イエンベンレモンやオレンジなど厳選した
植物性素材を使用。

ニュージーランドはどこに行っても自然が身近な存在であり、林へ向
かうことも多くの人にとって日常の一部。

蒸留製造所から少し車を走らせた場所には、レイチェルが植物原料を
摘むお気に入りの場所があり、あたりを軽く散歩しながら、彼女は野
生のフェネル、マヌカやカワカワを摘みバスケットに入れていく。



商品番号/5710

商品名 / LIGHTHOUSE Gin/ ライトハウス ジン

醸造所名 / LIGHTHOUSE / ライトハウス

アルコール度数 / 42%

産地 / マーティンボロー（Martinborough） New Zealand

ボタニカル / ジュニパーベリー、リコリス、ニュージーランド産のコリアンダーシード、シナモン、アーモンド、桂皮、ニオイリリスの根、ネーブルオレンジ、イエンヴェンレモン

スタイル / ピュアな中に複雑味を持ち合わせたジン、レモンとジュニパーが華やかに現れ、細やかなスパイスが味わいの中ほどに感じ柔らかな余韻で終わる。＊無濾過

容量 / 700ml

希望小売価格 4,600円（税別）

バーコード / 9421901811013

北米で一番販売されているニュージーランド産クラフトジン。灯台（ライトハウス）がモチーフに描かれておりボタニカルの素材が綺麗に表現された味わい。

ジンリッキー、ジントニックなどシンプルな飲み方が合います。