

# Sorghum Syrup Spirits “CODELLANNI” Barrel Aged 2020 ソルガム シロップ スピリッツ「コデランニ」樽熟成 2020

## 日本初ソルガムシロップから 作られたお酒

ソルガムシロップは、米國中東部ではポピュラーな食材で、メープルシロップに似ている、グルテンフリーの健康食材ですが、日本ではまだあまり普及していません。

シロップが収穫できる糖分の多い品種は、日本では、実は牛の餌用の品種でしたが、牛さんの餌になる前に、シロップだけ先に、人間が頂いて、お酒を造ろうと思って作ったのが、このソルガムスピリッツになります。



2023年5月にイギリスで開催  
されましたスピリッツコンテスト  
「International Spirits  
Challenge 2023」  
テイasting部門で、  
銅メダルを獲得しました。



## ソルガムシロップスピリッツ 樽熟成2020 デビュー！

2020年にこのスピリッツを樽仕込みし、3年の熟成期間を経て、この度、“ソルガムシロップスピリッツ「コデランニ」樽熟成” のリリースとなりました。  
樽熟成ならではの芳醇な味わいをお楽しみください。

ソルガムスピリッツ「コデランニ」  
2018は、公式ウェブサイト  
で絶賛発売中です。

コデランニ公式ウェブサイト  
<https://www.codellanni.shop/>



## 「CODELLANNI」コデランニって？

東北弁で、コデライネとか、コデライネとか言う言葉は、「やめられない」とか「たまらない」とか言う意味があるそうです。この「こでらん」に」という言葉の響きを、「CODELLANNI」というイタリア語綴りに置き換え、スタイリッシュなデザインとして蘇らせました。

飲み口は、ほんのり甘みを感じられるまろやかな口当たり、どことなく草の風味が漂う素朴な風味に仕上がっています。樽熟成によって、芳醇な味わいと香りがプラスされています。是非とも皆様にご賞味頂けたらと存じます。



長野県北佐久郡軽井沢町大字発地517-522  
代表取締役 池田立一  
TEL&FAX 0267-31-5612  
E-mail: weekendfarmer@furusatonomori.info