



## リペア

各種（シェリー樽除く）リペア	バーボン樽・ワイン樽・ホグス樽シェリーホグス等の鏡板・側板のリペア <特徴> リペアすることで樽のコンディションを整え液漏れを防ぎ、欠減率を低く抑えることができます <条件> ※シェリーバットを除く
シェリーバットリペア	シェリーバットの側板・鏡板のリペア <特徴> リペアすることで樽のコンディションを整え液漏れを防ぎ、欠減率を低く抑えることができます <条件> ※スパニッシュオークの場合、材料不足の為、鏡板不可
各種樽タガ縮め・漏れ止め	各種樽のタガ縮め又は漏れ止め <特徴> タガ縮めを行うことで樽のコンディションを整え、事前に液漏れを防ぎ、欠減率を低く抑えることができます <条件> ※タガ6～10本縮め締め直し+漏れ止め ※タガは現状のものを使用しリベットのみ交換とする
各種樽新品タガ交換	各種樽の新品タガ交換費 <特徴> 錆びや劣化が進んだタガを新品に交換することで、樽の耐久性が向上し、より長く使用することが可能になります。 <条件> ※タガ1～10本交換可能 ※タガ防錆加工済

## リメイク

ホグス加工（ホワイトオーク）	バーボン樽（200ℓ）→ホグスヘッド（240ℓ）にサイズアップする為の加工費 <特徴> サイズを大きくすることで容量が増え、その結果、原酒の欠減率も抑制されます。熟成速度は遅くなりますが、新しい鏡板を使用することで、適度な熟成に期待できます。 <条件> ※鏡板はホワイトオーク新材（ヘビーチャー） ※バーボン樽お客様準備
----------------	---

## リチャー・リトースト

<p>各種樽チャーリング ・リチャーリング</p>	<p>チャー又はリチャーリング（焼き）する加工費          &lt;特徴&gt;          直火によるチャーリングを施すことで樽の内面の木材を再活性化し、さらに深い熟成を促進します。原酒は豊かな香りと滑らかな味わい、品質の向上が期待できます。          &lt;条件&gt;          ※チャーレベル ライト・ミディアム・ヘビー選択可能          ※樽お客様準備</p>
<p>トースティング樽 <b>準備中</b></p>	<p>樽内面にトースト（遠赤外線加工）したバーボン樽又はワイン樽          &lt;特徴&gt;          バーボン樽の内側の炭化層を削り取り、丁寧にトースティングを施した特別なトースティングバーボン樽です。遠赤外線を用いたこの処理により、木材を細部まで熱分解し、木材本来の持ち味を最大限に引き出します</p>
<p>トースティング加工 <b>準備中</b></p>	<p>樽内面にトースト（遠赤外線加工）したバーボン樽又はワイン樽          &lt;特徴&gt;          バーボン樽の内側の炭化層を削り取り、丁寧にトースティングを施した特別なトースティングバーボン樽です。遠赤外線を用いた処理により、木材を細部まで熱分解し、木材本来の持ち味を最大限に引き出します。          &lt;条件&gt;          ※樽お客様持ち込み</p>
<p>各種デ・リチャー <b>準備中</b></p>	<p>リチャーリング（焼き）する加工費          &lt;特徴&gt;          バーボン樽の内側の炭化層を削り取り、直火によるチャーリングを施すことで樽の内面の木材を再活性化し、さらに深い熟成を促進します。原酒は豊かな香りと滑らかな味わい、品質の向上が期待できます。          &lt;条件&gt;          ※チャーレベル ライト・ミディアム・ヘビー選択可能</p>
<p>各種 STR 加工費 <b>準備中</b></p>	<p>各種樽の S（シェーピング）T（トースティング）R（リチャー）する加工費          &lt;特徴&gt;          STR 加工することで炭化層を取り除き、遠赤外線処理後、直火によりチャーリングを行うことでウイスキーに深みと複雑さを与える効果が期待できます</p>

## 樽販売

<p>三郎丸リフィルバーボン樽</p>	<p>三郎丸蒸留所で一度使用したバーボン中古樽          &lt;特徴&gt;          三郎丸蒸留所のピート原酒を熟成させたことで、バーボンの豊かな香りと三郎丸のスモーキーな風味が融合し、熟成スピードはゆっくりとしているものの、新たな風味に期待できる樽。          &lt;条件&gt;          材質：ホワイトオーク          チャーレベル：ヘビーチャー          ※時期によってはご提供できない場合がございます。</p>
<p>ホグス改造樽（ホワイトオーク）</p>	<p>バーボン樽（200ℓ）→ホグスヘッド（240ℓ）にサイズアップした樽          &lt;特徴&gt;          サイズを大きくすることで容量が増え、その結果、原酒の欠減率も抑制されます。熟成速度は遅くなりますが、新しい鏡板を使用することで、適度な熟成に期待できます。          &lt;条件&gt;          ※鏡板はホワイトオーク新材（ヘビーチャー）</p>