News Release

Yamaga Distillery Co., Ltd.
980-1 Kaomachi aizato, Yamaga, Kumamoto
861-0565 Japan
Tel 0968-36-3400　Fax 0968-36-3890

2021 年 10 月 29 日

報道関係各位

株式会社 山鹿蒸溜所
熊本県内にウイスキー蒸溜所を開設
～2021 年 11 月 6 日竣工～

株式会社山鹿蒸溜所（所在地：山鹿市鹿央町合里 980－1　代表取締役社長：本坊 正文）は、このたびウイスキー製造免許が交付され、かねてから建設を進めてきたウイスキー蒸溜所を 2021 年 11 月 6 日（土）に竣工することとなりました。

熊本県山鹿市は福岡県、大分県と隣接する熊本県北部に位置し、江戸時代には参勤交代の道筋となった豊前街道が通る宿場町で、古代より豪族が栄え古墳遺跡が数多く点在するほか、県内一の湧出量を誇る温泉や、明治時代の芝居小屋「八千代座」など歴史ロマンを感じることができる情緒豊かな土地です。

山鹿蒸溜所は、国見山系と菊池川水系の深層地下水により良質な軟水に恵まれており、冬場と夏場の寒暖差が大きく湿度が高い土地柄での熟成により、山鹿の気候と自然を生かしたバランスの良いモルトウイスキー造りに挑戦します。歴史ある町に相応しい力強さと自然の美しさに加え、山鹿灯籠まつりの女性の優雅さをイメージさせる、そんな、やさしく綺麗な味の中に力強さのある酒質を目指します。

当社にとってウイスキー製造は新規の事業であるため、ウイスキーに関する知見が深く、世界的にも品質が認められている本坊酒造株式会社様の技術支援を受けております。また、ウイスキーは製造開始後、最低 3 年の熟成期間が必要となるため、商品としての発売は 2024 年以降となる見込みです。

世界を視野に入れたジャパニーズウイスキー注 1蒸溜所として、地元である山鹿市と共生し地域に貢献する企業になれるよう、社員一丸となって取り組んでまいります。

注 1　ジャパニーズウイスキー
国内外の消費者の適正な商品選択に資することで消費者の利益を保護し、事業者間の公正な競争を確保するとともに品質の向上を図ることを目的に、日本洋酒酒造組合が 2021 年 2 月 12 日に制定。

特定の用語	製法品質の要件		
ジャパニーズウイスキー	原材料		原材料は、麦芽、穀類、日本国内で採水された水に限ること。なお、麦芽は必ず使用しなければならない。
	製 法	製造	糖化、発酵、蒸留は、日本国内の蒸留所で行うこと。なお、蒸留の際の留出時のアルコール分は95度未満とする。
		貯蔵	内容量700リットル以下の木製樽に詰め、当該詰めた日の翌日から起算して3年以上日本国内において貯蔵すること。
		瓶詰	日本国内において容器詰めし、充填時のアルコール分は40度以上であること。
		その他	色調の微調整のためのカラメルの使用を認める。

出典：日本洋酒酒造組合
ウイスキーにおけるジャパニーズウイスキーの表示に関する基準

■蒸溜所概要

蒸溜釜は、ボールネックが山鹿灯籠をイメージさせるバルジ型のポットスチルを使用

最大約 3,300 本を貯蔵する、移動式ラックシステムを備えた樽貯蔵庫

施 設 名： 山鹿蒸溜所
建設面積： 蒸溜所 1158.02 ㎡ 2 屋建て
　　　　　 貯蔵庫 1043.93 ㎡平屋建て
延床面積： 蒸溜所 1257.86 ㎡
　　　　　 貯蔵庫 1043.93 ㎡
総 工 費： 約 11 億円（うち設備関係 約 5 億円）
主たる設備：発酵タンク 6 ㌔ℓ 5 基
　　　　　 蒸溜釜：初溜釜 6 ㌔ℓ 再溜釜 3 ㌔ℓ

ラウンジにはテイスティングができるバーカウンターとショップを併設

■会社概要

会 社 名： 株式会社山鹿蒸溜所
所 在 地： 熊本県山鹿市鹿央町合里 980-1
代 表 者： 代表取締役社長 本坊 正文
創 業： 2013 年 3 月
事業内容： ジャパニーズウイスキーの製造販売
　　　　　 ／ショップ運営
人 員 数： 9 名（2021 年 10 月現在）
ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞ： http://www.yamagadistillery.co.jp/

※親会社は株式会社 MCA ホールディングス（所在地：東京都中央区銀座七丁目 10-16）

【本件に関するお問い合わせ先】
株式会社山鹿蒸溜所 熊本県山鹿市鹿央町合里 980-1
担当：松下尚治、藤本亜希
TEL：0968-36-3400 FAX：0968-36-3890
Email：yamaga-info@yamagadistillery.co.jp