



笹の川酒造株式会社  
代表取締役社長  
やまぐち てつぞう  
山口 哲蔵

1765年(明和2年)創業の笹の川酒造の10代目蔵元。安積町(現在の郡山市)で育ち、大学進学で上京。1978年笹の川酒造に入社。2015年創業250周年を迎え「5代目山口哲蔵」を襲名。



白い漆喰の壁の蒸留所。セパレーター\*1 体験やハンドフィル\*2、試飲などができる、有料の「プレミアムコース」での工場見学も人気。

### 仲間の窮地を救った縁

国内のみならず、海外のコンテストでも栄誉ある賞を受賞し続け、ウイスキーファンから熱い支持を得ている安積蒸溜所を運営する笹の川酒造は、1980年代の第二次ウイスキーブームを牽引した「北のチェリー、東の東亜、西のマルス」の1つ。「チェリーウイスキー」を生み、「地ウイスキー北の雄」として全国にその名を轟かせました。

しかしその後、国内のウイスキー市場は冬の時代を迎え、笹の川酒造もウイスキーの蒸留を休止し、事業の中心は日本酒製造になりました。そんな時、ウイスキーを製造していた仲間の酒造会社から、ウイスキー原酒の在庫廃棄をせざるを得ない状況にあるとの相談を受け、山

口哲蔵社長は、「長い年月をかけて熟成を重ねてきたウイスキーは捨ててしまったら終わり。業界にとつて大きな損失になる」となんとかしたい一心で敷地内の貯蔵庫を提供し、保管を引き受けたのです。

やがてその原酒は「イチローズモルト」として世に送り出され、瞬く間に業界を席巻。窮地を救った株式会社ベンチャーウイスキー代表の肥土伊知郎氏との親交が深まるにつれ、山口社長は次第に本格的なウイスキーの製造に興味を惹かれていきました。

### 一から始めたウイスキー造り

2015年に創業250周年を迎えたタイミングで、山口社長はウイスキー蒸留の再開を決意。創業の地から移築した土蔵建築の蔵を「安積蒸溜所」として構え、ポットスチルやマッシュタンなどの設備を新調。肥土氏からのアドバイスを参考に、ウイスキー造りの全工程と丁寧に向き合い、製造を始めました。

クラフトウイスキー蒸溜所が満を持して復活「安積蒸溜所」

# ウイスキーへの情熱を再び

世界的な人気を誇るウイスキー「イチローズモルト」との深い縁がきっかけで、かつて「地ウイスキーブーム」を牽引した「北のチェリー」の製造元・笹の川酒造が、ウイスキー造りを再開。時代に求められるウイスキーと向き合いながら、守り続ける代々受け継がれてきた酒造りへの思いとは。

「肥土さんを通して見えた新たなウイスキー市場は、私たちが知る市場とは、売り方も購入者層も大きく違いました。時代の流れに伴った進化を感じましたね。その動向にあわせて、私たちが「ウイスキー造りに取り組まれました」(山口社長)

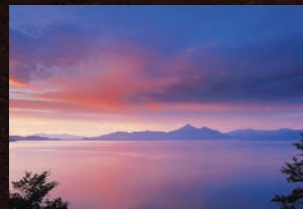
2022年、ワールド・ウイスキー・アワードで世界最高賞を受賞するなど数々の賞を受賞。郡山のウイスキーが再び脚光を浴びたのには、臆することなく蒸留所の復活にチャレンジした結果だと山口社長は語ります。

「先々代(8代目)の祖父は先見性がありウイスキーの製造免許を取得し、先代(9代目)の父は企業規模を拡大し現在地へ移転しました。新しいことに果敢に挑むのは、家系的に自然な流れなんです(笑)」

### 丸みを味わってもらいたい

この度発売する「シングルモルト 安積 ナバ ヴァレー カベルネ ソーヴィニヨンカスクリザーヴ」は、しっかりとした味わいに安積蒸溜所らしい上品なフルーティさが織り重なった珠玉の逸品。「私たちが大切にしているのは、透明感ときれいな飲み口。そして、調和が取れた角がない丸み。ストレートで飲むと、その特長をより感じられると思います」(山口社長)

安積蒸溜所の歴史はまだ始まったばかり。今後ますますまなチャレンジが続きます。



猪苗代湖の南に位置する安積蒸溜所。冬に磐梯山から吹き下ろす西風はウイスキーの熟成に良い影響を与えます。



約1,400樽が並ぶ貯蔵庫。安積蒸溜所で「ウイスキー樽オーナー制度」を導入しています。



ウイスキー原酒を守りぬいた「イチローズモルト」の樽。その出会いはかけがえのない縁に。



「背丈が短く、ラインアームがやや下向きの形状が安積ならではの個性を生み出します」(山口社長)



# ASAKA

先祖から受け継いだ  
チャレンジ精神で  
ウイスキー造りに再挑戦

シングルモルト 安積  
ナバ ヴァレー  
カベルネ ソーヴィニヨン  
カスク リザーヴ

JAL 限定品。2018年に蒸留したノンピーテッドのモルト原酒をバーボン樽で熟成し、その後、カベルネ ソーヴィニヨンのワイン樽でカスクフィニッシュ(追加熟成)。赤ワイン由来の美しい色合いとフルーティな香りが際立つ。

詳しくはP.102へ

Koriyama-shi, Fukushima  
KORIYAMA



\*1 機械で粉砕した大麦麦芽を「グリストセパレーター」という道具を使用して粉砕度合いや割合をチェックする工程。  
\*2 蒸留所の数種類のウイスキーを自分好みの配合でブレンドしてボトリングし、オリジナルウイスキーとして購入できる。