

価値あるモノには
モノ語りがある (名品の理由)

JAPANESE WHISKY
SAKURAO

桜尾蒸留所



株式会社サクラオブルワリーアンド
ディステラリー代表取締役社長
白井 浩一郎

2017年、SAKURAO DISTILLERY
を設立し、休止していたウイスキー
の蒸留を再開する。本場の蒸留所
を訪れ、洋酒の文化、歴史、価値
観について学ぶことからスタートし、
目標とするウイスキー、スピリッツを
形に。現在も世界へ販路を拡大し
つつ、品質の探求を続けている。



このブランドのアイテムは
P.95に掲載

長い間培われてきた技術や伝統を大切に、次の100年へと挑戦を続けているSAKURAO DISTILLERY。
2025年秋には、山間の吉和地域にウイスキー蒸留所を併設したテーマパーク「SAKURAO YOSHIWA WHISKY PARK
(仮称)」をオープン予定。ジャパニーズウイスキーを通して、日本のものづくりの精神と地方文化について発信していきます。



銅製スチルに銅製コラム塔を取り付けた
独自のハイブリッド蒸留器。

1 00年以上の歴史
を持つサクラオブル
ワリーアンドデイ
ステイラリー。日本酒に使用
する醸造アルコールの製造
から始まり、2017年には
「SAKURAO DIST
ILLERY」を設立。ジンの製
造を開始し、翌年にウイスキー
の製造を再開しました。海と山
による寒暖差、そして豊富な資
源を有する広島だからこそ造

ることのできる味わいを、一人
でも多くの人に届けたい。その
想いから誕生したのが、2種類
のウイスキー「桜尾」と「戸河
内」です。「桜尾」は、甘日市市
桜尾の海沿いにある貯蔵庫で
寝かせたウイスキー。「戸河内」
は蒸留所からずっと北の山沿
い、安芸太田町の戸河内にある
旧トンネル内の貯蔵庫で寝か
せたウイスキー。それぞれまっ
たく異なる環境のため、同じ原
酒、同じ熟成期間でも異なる個
性を持った味となるのが桜尾
蒸留所の大きな特徴です。ウイ
スキー造りには、地域と協力し
て地場産の大麦芽栽培に取り組
むなど、広島企業の企業や人々の熱
い想いが込められています。伝
統と革新で広島から世界へ。ウ
イスキー造りへのあくなき挑
戦がこの素晴らしい味わいを
生み出しているのです。

From Hiroshima to the world

温故知新を
大事に

広島から世界へ

潮風に育まれたシングルカスカス