



「桜尾シングルモルト」の樽を囲む白井社長(右)と山本氏(左) 年齢が近い二人の信頼関係は厚く、良きパートナー。

次の100年に向けて
瀬戸内海を望む広島県廿日市市 桜尾の海辺に堂々と構えるサクラオブルワリーアンドディステラリー(以下サクラオB&D)。その前身となる中国醸造株式会社は、日本酒に使用する醸造用アルコールを製造する焼酎蔵として大正時代に創業し、幅広くアルコール飲料を製造する総合酒造メーカーとして地元を代表する企業へと成長しました。創業100周年の節目に、次の100年に向けた新規事業として洋酒の製造に本格的に挑戦。広島県産のポタニカルを原料にしたクラフトジン発売し、さらに桜尾蒸溜所初のシングルモルトをリリースしました。「実は中国醸造では80年代後半までウイスキーを製造していましたが、需要の低迷で休止していましたが、需要の低迷で、いくつもの海外の蒸溜所を訪

地域が育む2つのブランド
製造の責任者には、酒造りに精通した山本泰平氏を抜擢。初めてのウイスキー造りで試行錯誤はあったものの、会社の変革期の挑戦に、失敗は許されぬ覚悟と必ず良いものを生み出す使命感を持って取り組んだと振り返ります。

ね、ウイスキーの熟成環境が味わいに大きく影響を与えるのを知り、広島気候風土を活かして食の楽しさを伝えたいという会社の理念と致することから、「広島らしさを感じるウイスキーを造りたい」との想いが固まりました。(白井社長)



海辺に立つ蒸溜所。対岸の宮島には蔵島神社が鎮守しています。

「蒸留器は国内でも珍しい、モルトウイスキーとジンの両方に使えるドイツ製のハイブリッドスタイルです。現地まで視察に行き特注しました。熟成は蒸溜所内の桜尾貯蔵庫と、鉄道用トンネルを再利用した戸河内貯蔵庫の2カ所で行って

個性豊かに花開く海のウイスキー「SAKURAO」・山のウイスキー「TOGOUCHI」

広島豊かな風土が育む2つの個性

穏やかな瀬戸内海と緑豊かな中国山地に囲まれた立地を生かし、個性の違う2つのウイスキーブランドを掲げる蒸溜所のウイスキーが、この度、JAL限定商品として2本同時に登場。

スモーキーさや濃厚な甘味のある「桜尾」と、軽やかでフルーティーな「戸河内」。しかし今回のJAL限定品はそのイメージを覆す逸品です。「桜尾」は、ノンピートの原酒を希少なシェリー樽を取り寄せて樽詰めし、桜尾蒸溜所内でも比較的温度差が少ない場所で熟成しました。一方、「戸河内」は、通常ノンピートのものを貯蔵しますが、敢えてミディアムピーテッドの原酒を、バーボン樽に詰めています。通常の桜尾と戸河内らしさが入れ替わる形で表現された、サクラオB&Dにとって初めてチャレンジしたウイスキーで、個人的にも大切に見守り続けた思い入れの深い樽です。(山本氏)

特徴が交差した限定品

ですが、同じ蒸溜所で生まれた原酒が、海の近くでの熟成と山のトンネル内の熟成でどう変化するかを葉しめるのが、サクラオB&Dの大きな特長です。(山本氏)
桜尾貯蔵庫は海からの暖かい潮風と山からの冷たい風が届き、一目の中で大きな気温差が生まれることで熟成が早まり、さらに熟成樽に潮の香りがほのかに纏うのに対し、戸河内貯蔵庫は、四季を通して冷涼な気温を保ち、爽やかな香りと軽快な飲み口が魅力のウイスキーに仕上がります。「熟成に大きな違いがあることで香りや味わいの個性が明確になり、2つのブランドが成立しました。(山本氏)

SAKURAO

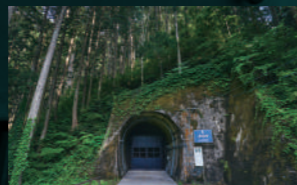


瀬戸内海からの潮風が、原酒の芳醇な味わいを育みます。



ドイツ・ホルスタイン社に特注した高性能なハイブリッドスタイル。

TOGOUCHI



安芸太田町の山間にある、かつて鉄道用だったトンネルの貯蔵庫。



冷涼なトンネル内では森の香りを吸い込みゆっくりと熟成が進みます。

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
しらいこういちろう

白井 浩一郎 (写真右)

1978年 広島県生まれ。青山学院大学理工学部を卒業後、米国へ留学。セントラル・ミシガン大学院でMBAを取得。協和アメリカにて勤務後、2007年中国醸造入社。2009年代表取締役社長に就任。

株式会社サクラオブルワリー
アンドディステラリー
執行役員 製造本部ブレンダー室 室長
やまもと たいへい

山本 泰平 (写真左)

1974年 岡山県生まれ。広島大学工学部工学研究科修士課程修了後、1998年中国醸造入社。製造部商品開発課にて清酒を担当。2017年ウイスキー製造開始に伴い蒸留責任者に就任。2024年より現職。



シングルモルト戸河内
JAL EXCLUSIVE 2025

2019年冬に蒸留後、バーボン樽に樽詰め。森林と清流に囲まれたトンネルの貯蔵庫で6年間ゆっくりと熟成。フルーティーな香りを持ちつつ、ボディ感も感じられ、バナナのような香りとほのかなスモーキー感が上品な複雑さを生む。

詳しくはP.133へ

シングルモルト桜尾
JAL EXCLUSIVE 2025

2020年冬に蒸留後、希少なアモンテリャード樽に樽詰め。四季折々の気温の変化と、瀬戸内海から届く潮風が漂う貯蔵庫で4年間静かに熟成。瀬戸内の穏やかな気候を感じさせる飲み口、柑橘の香りとハチミツや干しブドウのような甘さが絶妙。

詳しくはP.132へ

JAPANESE WHISKY
**SAKURAO,
TOGOUCHI**

2つの貯蔵庫の特徴が交差した
奇跡のJAL限定品

Akiobta-cho Hiroshima
TOGOUCHI
Hatsukaichi-shi,
Hiroshima
SAKURAO

