



原料には荒川の源流の良質な水を豊富に使用。「質の良い軟水はウイスキーを仕込みやすく、秩父は酒造りの環境に恵まれている」と話す肥土氏。

人生をかけたウイスキー造り
いまやジャパニーズウイスキーを代表する存在の「イチローズモルト」。数々の名品たる賞を受賞し、多くの人々を魅了しています。ジャパニーズウイスキーのバイオニア的存在となったベンチャーウイスキー代表取締役社長の肥土伊知郎氏ですが、「イチローズモルト」誕生の裏には多くの苦難と試練がありました。日本のウイスキーの人気の低迷していた冬の時代、肥土氏は、父が営む酒造会社の長期熟成のウイスキー原酒の在庫廃棄を余儀なくされました。長年培ってきた原酒を「見捨てずに守りたい」とその一心で、2004年にベンチャーウイスキーを設立。支援者からの「熟成した原酒の廃棄は業界の損失」という言葉

JALで旅する幸福感を表現
肥土氏の地元でもある秩父は、江戸時代から続く造り酒屋もあつたことから、荒川の軟水の水質の良さと寒暖差ある自然環境がウイスキー造りに適していると、秩父蒸溜所を構えました。秩父蒸溜所の特徴でもあ

が胸を突き、「父の原酒をキーに、自身で築き上げたウイスキーを未来の財産として世に送り出す」と決意しました。名の由来は、自身の名を取り、「イチローズモルト」とし、未来へつなぐ想いを銘納に込めました。2年の歳月をかけ、肥土氏はウイスキーの味を評価してくれるパートナーを訪ね延べ2000軒を巡り、夢を語りました。そんな未来への熱意が業界の評判を呼び、「イチローズモルト」は、2006年にイギリスの専門誌のジャパニーズウイスキー部門で最高得点を獲得したのを皮切りに、わずか数年で世界が認める日本を代表するクラフトウイスキーブランドへ成長を遂げたのです。



自然が豊かで空気がきれいな秩父は、夏は高温多湿、冬は朝晩水点下と寒暖差が激しく、ウイスキーの熟成に良い影響を与えます。

世界が認めた注目のジャパニーズウイスキー「イチローズモルト」

ウイスキーに秘めた想い

英国の専門誌『ウイスキーマガジン』が認定する「Hall Of Fame」を日本人最年少で受賞し殿堂入りした肥土氏。JALでの旅をイメージし誕生した、珠玉のウイスキーにかける、胸に秘めた想いに迫ります。

るミズナラ樽の発酵槽は、乳酸菌と酵母の働きを活性化させ、「和」の要素が、奥ゆかしく上品さを纏った仕上がりに進化します。
この度、JAL限定でリリースされた「イチローズモルト秩父シングルモルト JAL EXCLUSIVE 2024」は、秩父蒸溜所の熟成樽より厳選された異なる約10種の原酒をブレンドした贅沢な逸品。伝統的な味わいを残しつつ、スモーキーさも引き立ち、複雑かつ絶妙なバランスと上質な個性が見事に調和しています。
「JALのラウンジでこれから始まる旅を想う人を想像しながら、旅の高揚感をイメージした印象に残る味わいに仕上がった」と肥土氏。時の流れを染しみ、ゆつくりとお好みで嗜んでとのこと。さらに「日本の良さをウイスキーを通して感じてもらえたら」と、世界各国で楽しんでほしいと期待を込めています。
年代ものを味わうその日まで
秩父蒸溜所でのウイスキー造りは16年目を迎えました。貯蔵庫には2万樽を超える原酒が時を重ねています。夢は、秩父蒸溜所の30年物のウイスキーを味わうこと。「ウイスキーの熟成年数にあわせて未来を想像するのが楽しい」と語る目には、ウイスキー造りへの熱い想いが宿り続いています。いまや日本のクラフトウイスキー界の唯一無二の存在。世界からの期待はますます高まるばかりです。



- 1 世界的にも珍しいミズナラの木で造られた発酵槽が並ぶ秩父蒸溜所。
- 2 ミズナラの木製の発酵槽にすみ着いた優良な乳酸菌の働きが、良い酒質を生み出しています。
- 3 スコットランドの老舗メーカーから取り寄せたポットスチル。
- 4 貯蔵庫には約25,000樽もの原酒が熟成を重ねています。全てをテイastingし、味や香りを覚え込みます。



株式会社ベンチャーウイスキー
創業者
あくといちろう
肥土伊知郎

1965年生まれ。東京農業大学農学部醸造学科卒業後、サントリーでの勤務を経て家業の酒造会社に入社。埼玉県秩父市に株式会社ベンチャーウイスキーを設立し「イチローズモルト」を販売開始。ウイスキーの世界最高賞を連続受賞している他、英国の権威ある専門誌が認定する「Hall Of Fame」を2024年に受賞し殿堂入りを果たす。



JAPANESE WHISKY Ichiro's MALT

「原酒を守りたい」という想いをきっかけに歩み続けた20年

イチローズモルト秩父
シングルモルト
JAL EXCLUSIVE 2024
エレガントな香味が織りなす
見事な調和と
なめらかな飲み口が際立つ
シングルモルトウイスキー。
国際線 JAL ファーストクラスラウンジで
提供されている唯一無二の商品を
468 本限定で機内販売でも
お楽しみいただけます。

Chichibu-shi, Saitama
CHICHIBU

詳しくはP111へ

