



入社前の草野氏と酌み交わし、ウイスキーへの熱い想いに感嘆したと話す本坊社長。「ウイスキー造りはパッションなんです」（本坊社長）

地域に根差した結束力

1872年（明治5年）鹿児島県津貫村（現在の南さつま市加世田津貫）にて創業。1909年より酒造りを開始した本坊酒造は、ドイツ特許で最新の連続式蒸留機を導入するなど、当時の日本では珍しい画期的な取り組みで焼酎を製造。みりんや合成清酒などの酒類も手掛けるなど、次々と事業を展開し地域を盛り上げました。「本坊酒造の前身にあたる会社は、私の祖父の代の7人の兄弟がそれぞれの職分をしっかりと果たし、相互に協力し合いながら、地場産業を活かした事業を営みました。いまの本坊家の礎を築いたのは、紛れもなく兄弟の強い結束力。私たちは代々、その気風を守り受け継いでいます」（本坊社長）



山間の平地で一際目を引く26mのシンボルタワーは、かつて焼酎の大量生産を支えた連続式蒸留機が展示されている蒸留塔。

1949年に戦火のため全焼した製造工場を復旧すると、新たにウイスキーの製造免許を取得。アルコール精製技術の第一人者として知られた大阪帝国大学（現・大阪大学）の岩井喜一郎氏の指導のもと「マルスウイスキー」が誕生し、80年代に入ると、地ウイスキーの西の雄として一世を風靡しました。「岩井氏は、兄弟の末弟の蔵吉氏が娘婿になった縁で当社の顧問に就任して、焼酎やウイスキーの技術指導に携わり、また、あの竹鶴ノートをもとに山梨工場でのウイスキー蒸留設備の設計をするなど、本坊酒造のウイスキー造りに尽力されました」（本坊社長）

32年ぶりの凱旋

90年代に入るとウイスキー市場は冬の時代を迎え、本坊酒造でも蒸留を休止し貯蔵庫に眠る原酒の商品化に注力しました。当時はワインブームで、私はワインを輸入して販売する仕事をしていましたが、ヨーロッパのアルコール市場はアカデミッ

百有余年にわたる酒造りの歴史と伝統を守り続ける「マルス津貫蒸溜所」

津貫らしい味わいを世界へ

1980年代の地ウイスキーブームの先駆けとなり“西の雄”と呼ばれた本坊酒造のマルス。需要低迷による長野での蒸留休止期間を乗り越え、2016年に32年ぶりに鹿児島でも蒸留を再開。思い入れの深い創業の地・津貫で取り組む地域の風土を活かしたウイスキー造りとは。

クに商品価値を高めていたのに対し、日本は価格を重視。正直、中小メーカーとしての危機感を覚えました。しかし、クオリティを高めた商品力で売り出すウイスキーなら、しっかりとしたものを作れば、世界でも認めてもらえるのではないかと感じ始めたのです（本坊社長）

2011年にマルス駒ヶ岳蒸溜所で原酒蒸留を再開し、2016年には第一蒸留所を津貫に開設。「やっぱり本坊酒造の酒造り発祥の地で、この環境だから生まれる味を表現していきたい」と思いましたね（本坊社長）

“崩れない”のが津貫らしさ

マルス津貫蒸溜所の製造を統括し、さらにブレンダーとしても辣腕を振る草野辰朗氏に深い信頼を寄せ、本坊社長。今回JALとの初コラボで発売する商品は、梅酒樽由来の上品な爽やかさとマルス津貫蒸溜所のコンセプト「ディーブでエネルギー」な味わいが見事に調和しており、余韻まで心地よく楽しめます。「ピー」だけどメロウな味わい。そして味が崩れないのが津貫らしさ。「津貫って、こうだよね」と世界中の愛好家に認知されるのが目標です（草野氏）

ウイスキーを通して、津貫の地の素晴らしさや造り手の想いを感じてもらい、ぜひ蒸溜所に足を運んでほしいと語るお二人。蒸留酒と歩んできた本坊酒造の歴史は、多彩な原酒と共に未来にも受け継がれていきます。



山々に囲まれた盆地に位置し、良質な蔵多山湧水を仕込み水に使用。酒造りには最適な自然環境。



戦後の復興時に建てられた石蔵を貯蔵庫として使用。さまざまな樽に詰められた原酒が時を重ねている。



三宅製作所に依頼したポット STILLは小ぶりのオニオン型。下向きのアームによってヘビーな酒質に。



単式蒸留釜と連続式蒸留塔(精留塔)の2つの機能を持つハイブリッド型蒸留機。さまざまなスピリッツの製造が可能。



本坊酒造株式会社
代表取締役社長
ほんぼう かずと
本坊 和人 (写真右)

1954年 鹿児島県生まれ。慶應義塾大学卒業後、グループ会社の南九州コカ・コーラボトリング株式会社入社。同社海外事業部よりブラジル・ピラチンガ・アグロに出向。1980年 本坊酒造株式会社入社。2013年 代表取締役社長に就任。

本坊酒造株式会社
マルス津貫蒸溜所
チーフディスティングマネージャー兼
ブレンダー
くさの 辰朗
草野 辰朗 (写真左)

1988年 大分県生まれ。2013年 鹿児島大学大学院 農学研究科 焼酎発酵学研究中心に修了。本坊酒造株式会社入社。マルス駒ヶ岳蒸溜所勤務。2016年よりマルス津貫蒸溜所勤務。



JAPANESE WHISKY TSUNUKI

創業の精神を受け継ぎ
発祥の地で育む
絶品のウイスキー

シングルモルト 津貫
JAL EXCLUSIVE
2025

Minamisatsuma-shi, Kagoshima
KASEDATSUNUKI

2019年に蒸留されたニューポットを梅酒の熟成樽で5年熟成させたシングルカスクのウイスキー。ほのかに漂う梅酒由来の品のあるフルーティーな香りの後、厚みとふくよかさが落ち着いた余韻で現れ、絶妙なバランスを保つ。

詳しくはP.125へ

