

KYOMI

こだわり三信社員が贈る、興味しんしんプレミアム雑学誌

SIN SIN

第12号

特集1

木内酒造株式会社

特集2

カフェラウンジ AOU 銀座の森

プレミアムエッセイ

シンガーソングライター さだまさし





法的規制や、バブル経済崩壊後には、耐ハイやホッピー、レモンサワーなど安価なお酒が好まれ「ウイスキー冬の時代」が長く続いたことで、新規参入する会社はいなかったようです。

2008年にサントリーが起死回生を狙った「ハイボール・キャンペーン」をスタートさせ、これが大ヒットし、若い人たちから徐々にハイボールが人気となりました。その後、ウイスキーは焼酎やジン、ウオッカと並んでソーダなどで割って飲むお酒の代表となっています。

そして、もうひとつの新たな動きとなったのが、大手メーカーとは一線を画す「クラフトウイスキー蒸留所」の誕生です。近年、日本のクラフト蒸留所の数はうなぎのぼりに増え続け、100以上の蒸留所があります。



いざ、ジャパニーズ・クラフトウイスキー蒸留所へ

本号のプレミアム・プレゼンターを務める営業部の大谷将也です。昨年ソーダメーカーを購入してからは、ハイボールを楽しむのが日課になるほどハマっています。そこで今回の特集を「ジャパニーズ・クラフトウイスキー」というテーマにして、ハイボールの原点ともなるウイスキーについて、その知られざるこだわりを取材することにしました。

インスタ映えで人気の観光スポット「いばらきフラワーパーク」からほど近い八郷蒸溜所



外国人観光客も魅了する、洗練された八郷蒸溜所 ビジターセンターの外観

のあるビジターセンターへ朝早くから集合。緩やかな坂の先で迎えてくれたのは、石積み風の壁の風格のある建築物。周囲を見渡すと、悠然たる筑波山がそびえている大パノラマ。その雄大な自然に囲まれる絶景の中にビジターセンターがあり、ジャパニーズ・クラフトウイスキーの「製造工程」を見学させていただけることになりました。

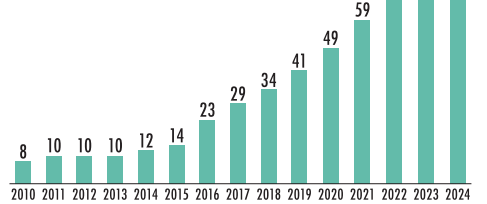
操業から6年目の新しいクラフト蒸留所。運営会社の木内酒造は、江戸時代末期より二百年以上日本酒づくりを続けてきた老舗の酒蔵です。その酒づくりの歴史の永さに驚かされました。筑波山周辺は良質な水に恵まれて、古くから酒づくりが盛んだったため、『関東の灘』とも呼ばれていたそうです。そんな酒造りのエキスパート、プロ中のプロが生み出すモノづくりへの興味が益々高まってきました。



お忙しい中、笑顔で出迎えてくれた、ゼネラルマネージャーの谷氏。

国内クラフトウイスキー蒸留所数の推移

十数年ほど前は、わずか十数カ所だった日本のクラフトウイスキー蒸留所は、2024年11月時点では、計画中も含めて123カ所に急増しています。
※2024年は開業準備中の蒸留所を含む



(出所) ウイスキー文化研究所



食の循環で地域と連携、地球環境まで見据えたSDGsを目指す

今回、洋酒製造部・ゼネラルマネージャーの谷 幸治さんのガイドのもと、ウイスキー製造工程のはじめから終わりまで学びつつ、ビジターセンター館内の裏側まで見学させていただきました。

エントランスから館内に入るとフワッとアルコールの香りに包まれ、まずはその存在に圧倒されたのが、特注のオリジナル大型蒸留器。特別に、蒸留器のある別室内を見学させていただきました。蒸留による製法のほか、発酵や原料選びなど製造工程の中には、多くのこだわりが存在しています。

そのこだわりの一つが、木内酒造が追求してきた「食の循環による地域との連携」でした。その根底にあるのは、豊かな自然に恵まれた常陸野地域であることを活かしたモノづくり。それは地元の農業と連携した酒造りや商品開発で茨城を中心とする地域ブランドとしての確立を目指しています。

八郷蒸溜所には、地元の農畜産業から派生した

PROFILE



木内酒造 洋酒製造部
ゼネラルマネージャー 谷 幸治氏
同社にて20年以上に亘りビール製造に携わる。ビール以外にも同社が製造する洋酒全体に関わり、現在は新規事業であるウイスキーづくりを中心に製造管理とマネジメントを担当。

木内酒造 株式会社
1823年創業。初代・儀兵衛が思いを込めて名付けた「菊盛」。以来二百有余年、常陸野の地で醸し続ける。1995年常陸野ネストビールの製造を開始。世界の多くのコンテストで高く評価されている。



酒づくりと食を通して地域とつながり、持続可能な環境への取り組みを心がけている。(提供図版)



急増する日本のクラフトウイスキー蒸留所

近年、日本のウイスキーの評価が国内外で軒並み高まっているということをご存知でしょうか。

日本で国産のウイスキーが誕生したのは、いまからおよそ100年前の昭和の初期。つい十数年前までは、日本でウイスキーメーカーといえば大手数社に限られていました。メーカーはある一定以上の量を生産しなければならないといった



「日の丸ウイスキー」を豊富に取り揃えたショップと試飲もできるイートインスペース

日本初のウイスキーが誕生しておよそ100年
いま新たな蒸留所が次々と日本各地に



image illust



原材料の大麦(提供写真)



を有効活用したいという想いから、2016年に額田醸造所の一角でウイスキーづくりをスタートさせました」と話す谷さん。当時は秩父蒸溜所の「イチローズモルト」が話題でした。ジャパニーズ・クラフトウイスキーの黎明期と重なりましたが、決して近い将来の流行を見据えただけのものではありませんでした。あくまでも、茨城県産の農産物にこだわり、地元のかけがえのない素材を無駄にしたくないという一貫したモノづくりの姿勢を貫いた結果の製品づくりだったそうです。自然が育んだ地産へのこだわり、筑波山から湧き出るミネラル豊富な水と澄んだ空気に抱かれた環境、日本クオリティと地元を大切にした、これぞ「ジャパニーズ・クラフトウイスキー」。想像した味わいが知れば知るほどより豊かに広がっていくように感じてきました。見学のあとに「テイステイング」をさせていただけると聞いていたため、この時点で試飲にますます期待が高まりました。



新たなジャパニーズ・ウイスキーの可能性を拓く

木内酒造の酒づくりへの観点は、日本酒、ビール、ウイスキーなどどれも地元の農業から始まるというお話がとても印象に残っています。1990年代にいち早くクラフトビール製造に参入、さらにクラフトウイスキーづくりを手がけ、飲食部門を展開。更に、茨城県内にとどまらず都内でも直営店を数々と展開するなど、柔軟で多角的なイメージの酒造。酒づくりのこだわりだけでなく、どのような会社なのか、どんな企業風土を持っているのかと興味が湧いてきました。そこには地元産原料に創意工夫を加え、全国に、世界に通用するローカル性を発信していきたいという想いが根底にありました。



あたり前のことを、ただ自然に続けてきた「こだわり」といえばただそれだけ

「流行りでモノはつくらない」それが木内酒造の変わらないこだわり



木内儀兵衛が酒づくりを始めた江戸時代後期の様子(提供写真)

ビール製造に関しては、清酒づくりにおける「杜氏(とうじ)」制度からの脱却がひとつのテーマだったといえます。「企業という社員制により「人が育って人が創る」という理念



木内酒造の「日の丸ウイスキー」は、WORLD WHISKIES AWARDSなど日本国内外のコンペティションで高い評価を得ている。

のもと、新しいモノづくりに挑戦。「他社と違った楽しいことをしよう」を合言葉に、徹底して国産の原料と技術にこだわった「ジャパニーズ・クラフトビール」が完成したと自負している」といふ谷さん。取材中、その熱意が言葉の節々から伝わってきました。ビールづくりを成功させた木内酒造がウイスキーづくりをはじめたきっかけはなんだったのでしょうか。「流行りでモノはつくらない」という印象的な言葉と共に、さらに詳しくお話を伺いました。



image illust



様々な質問にとっても丁寧にお応えいただきました。

い、バーボン樽で熟成させた後にシェリー樽に移してフィニッシュ（熟成）させたものです。これは、2種類の樽の豊かな味わいが楽しめます。もう1本は『日の丸ウイスキー KOME』という、お米を使った珍しいウイスキーです。日本酒用の酒米を無駄にせず使用したもので、米の甘みがあるのでハイボールに向いているかと思えますよ」と谷さん。どちらも全く違う魅力がありましたが、初心者の中には『日の丸ウイスキー KOME』の方が口に合い、とても飲みやすかったです。谷さんの説明を聞きながら、じっくり試飲させていただく至福の時間でした。テイastingなどでは通常2倍程度に加水（トウワイスアップ）することが多いというお話も印象的でした。最後は私のようなウイスキー初級者に目線を含ませたお話をしていただき、谷さんの紳士なご対応に感動しながら、筑波山のおおらかな青さを眺めつつ、優雅で心地の良いリラクセスした時間にたどり着きました。テイasting時にいただいた「ハムの盛り合わせ」は近隣の養豚農家が育てる銘柄豚「常陸野ポーク」の飼料として「日の丸ウイスキー」の製造過程で出る麦芽粕を取り入れているそうで、それは絶品の組み合わせでした。是非皆さんも「八郷蒸溜所 ビジターセンター」に訪れてみてはいかがでしょうか。

木内酒造 店舗&バスツアー紹介

八郷蒸溜所 ビジターセンター

ショップ併設の同センターでは、国内の2か所の蒸溜所で醸造から手がけた日の丸ウイスキーを豊富に取り揃え、各種ウイスキーは1杯からテイastingが可能です。製造工程の見学もできます。



常陸野ブルーイング 秋葉原



日の丸ウイスキーや日の丸ジン蔵風土、常陸野ネストビールを味わえる、蒸留設備併設のダイニングバーです。茨城の銘柄豚をメインに常陸野の自然のおいしさを味わえる料理とお酒とのマリアージュをお楽しみください。

その他にも都内各所の駅構内や駅直結の店舗も展開中。

- 常陸野ブルーイング 丸の内 ● 常陸野ブルーイング 新宿
- 常陸野ブルーイング 品川 ● 常陸野ブルーイング Tokyo Yaesu
- 常陸野ブルーイング・ラボ マーチエキュート神田万世橋店 ● 常陸野ブルーイング 水戸



木内酒造 TOKYO



東京都内における木内酒造のフラッグシップショップ。店内にはバーカウンターや日本酒の木桶を贅沢に使ったテーブル席なども併設。お酒をご購入前に試飲することもできます。

都内の店舗の他に、本店をはじめとする様々な食の店舗を茨城県内で展開中。

- 木内酒造 本店 ● 木内酒造1823
- 蔵+蕎麦 な嘉屋 ● 蔵+かつ 水戸店
- 蔵+かつ 八郷店 ● 母屋



日の丸ウイスキー 石岡 Tasting Room



八郷蒸溜所で蒸留した「日の丸ウイスキー」の様々な原酒が味わえるテイastingスペース。JR常磐線・石岡駅の駅直結施設に店舗を構え、茨城県産の食材を使用したメニューもご用意。

BAR BUS HITACHINO



バーカウンター付きの専用バスで「日の丸ウイスキー」、「常陸野ネストビール」、「清酒菊盛」など木内酒造のお酒を楽しみながら八郷蒸溜所・額田醸造所・鴻巣の蔵の3つの拠点を巡り常陸野の魅力を体験するガストロノミーバスツアーです。



知識を得て、テイasting

蒸留所からウイスキー樽の貯蔵庫など、敷地内を一通り見学したあと、いよいよ「テイasting」の時間です。八郷蒸溜所のビジターセンターには、「日の丸ウイスキー」をはじめ、木内酒造の手がける商品を豊富に取り揃えたショップと試飲や軽食が楽しめるイートインスペースがあります。その傍らに筑波山の絶景を楽しみながら試飲させていただきますことになりました。

私はハイボールが好きなので、『ウイスキー』といえば『ハイボール』というイメージでしたが、今日はウイスキーの基本的な味わい方を教えていただけることとなりました。

「お酒は嗜好品ですし、人それぞれ自分の好



常陸野ポークのハムと日の丸ウイスキーの組み合わせは絶品

きなモノを好きなように飲めばいいとは思っています。ですが、せっかくなのでいくつかお話ししましょう」と谷さんは2種類のウイスキーを用意し、テイastingを教えてくださいました。

まずは自分でグラスに適量注いで、舌先で舐めるように味と香りを試しました。さすがリアルコールド数48%だけでなく、ガツンときました。次に「水をワンドロップ（※1）して変化を楽しむ」という今まで想像もなかったウイスキーの楽しみ方を伝授していただきました。先ほどと比べて格段に飲みやすく、ウイスキーの個性や香りの違いも感じてきました。「ウイスキーは度数が高いので無理してストリートで飲むのではなく、自分の好みで楽しんでいいと思います。少量の加水によって味わいも香りも変わっていきますし、その変化さえもウイスキーの楽しみ方のひとつなんです」という谷さんの言葉に私も安心しました。ゆっくりと口の中で味わってみると、たしかにウイスキーの香りの変化を楽しめました。「1本目のウイスキーは『日の丸ウイスキー 常陸野 シェリーカスクフィニッシュ』とい



image illust

※1「ワンドロップ」／ストレートグラスに入れ、スポイトなどで1滴ずつ常温の水を垂らす飲み方

今号は、日本のクラフトウイスキーを取り上げ、 その奥深い魅力とこれからの可能性を掘り下げます。

営業部の大谷将也と申します。現在の仕事は、不動産部から仕入れた土地を引き継ぎ、大手不動産会社・総合商社等のパートナー企業へ共同開発事業のご提案や推進をおこなっております。今回KYOMI SINSINのプレゼンターを担当するにあたり、テーマとして浮かんだのはクラフトウイスキーでした。正直、お酒は強い方ではありませんが、昨年ソーダメーカーを購入してからは、ハイボールを楽しむのが日課になるほどハマっています。とは言ったものの、種類が豊富で、お店でも何を選んだらいいか悩むことも多く、もっとウイスキーの事を知りたいと思うようになっていきました。

そこで、この機会にウイスキーについて知識を増やすチャンスだと思い、今号の取材先をいま人気の高まっている日本のクラフトウイスキーに決めました。大半の方も同意見かもしれませんが、日本のウイスキーメーカーと言えば、サントリーやニッカウイスキーなど大手メーカーを思い浮かべると思います。実はここ5～10年の間にベンチャーの蒸留所が瞬く間に増え、今では全国120箇所を超える蒸留所(ウイスキーメーカー)があるそうです。

Made in Japanは世界中からそのクオリティの高さが評価されています。そこには伝統的なモノづくりニッポンの底力があると私は思います。今回訪ねた木内酒造株式会社の八郷蒸留所は、ジャパニーズ・クラフトウイスキーの大注目株のひとつ。2020年に開設以来、木内酒造にしか作れない「日の丸ウイスキー」を世界に届け、数々の国際的なコンテストで受賞をしています。日本酒づくり200年という伝統を兼ね備え、“酒はその土地が醸すもの”という信念のもと、常に新たな挑戦に挑み続けています。そして、食の循環で地域と連携し、地球環境までも見据えたSDGsを目指すといえます。私たち不動産の仕事も土地に関わる仕事です。その土地のこと、地域のこと、それまでそこに暮らしてきた人々のこと、その土地の文化や歴史をどこまで考え理解し、仕事をしているのか。改めて考えるいい機会となりました。ウイスキー好きの方はもちろん、そうでない方も是非、ご一読ください。



大谷 将也
営業部

2025.4.1

「PREMIUMシリーズ」は、創業以来さまざまなプロジェクトに参画した経験を結集し、磨き上げた、自社ブランドです。これからも、数多くの土地との出会いの中からふさわしい地を選び抜き、ただ1つのマンションを、丹精を尽くして創り上げてまいります。


PREMIUM



三信住建

●本誌に関するお問い合わせ

Tel.03-3569-1123

営業部門 広報人材開発部 9:00～17:00(年末年始・土・日・祝日は除く)

●WEBサイト

<https://www.kyomisinsin.jp/>

●Mail kyomisinsin@sanshinjk.co.jp

