

# オール厚岸産のウイスキー造りを目指して

あつけし  
堅展実業株式会社厚岸蒸溜所(厚岸町)



厚岸(あつけし)蒸溜所外観

## ◇【取組の経緯と概要】

- ◆ 食品原材料の輸入を主な事業とする同社は、1965年に創業。
- ◆ 日本のクラフトウイスキーを英国などに輸出するビジネスを始めた直後、世界的なクラフトウイスキーブームにより入手が困難に。「手に入らないのなら自社で製造しよう」と考え、蒸溜所の建設を決意。
- ◆ 蒸溜所建設地は、樋田社長が昔から憧れていたウイスキーの本場である英国・スコットランドのアイラ島に風土や気候が似ている厚岸町を選定。
- ◆ ウイスキーの原料となる大麦、ピートや原酒を熟成するミズナラの樽まで「オール厚岸産」のウイスキー製造に取組中。
- ◆ 高品質で安全・安心なウイスキーを消費者に届けるため、2021年には「北海道HACCP」認証を取得。

## 【取り組む際に生じた課題と対応方法】

- 冷涼湿潤な厚岸町では難しいとされた大麦の栽培  
⇒ JA釧路太田など関係者の協力を得て、2017年に栽培を開始。試験栽培を重ね、順調な生産を実現。

## 【組織等の概要】

- 代表者：代表取締役社長 樋田 恵一
- 会社名：堅展(けんてん)実業株式会社(本社：東京都)
- 厚岸蒸溜所：所長 立崎 勝幸
- 厚岸蒸溜所従業員数：18名(2022年4月現在)

## 【取組の成果】

- 「厚岸ブレンドドウイスキー処暑(しよしよ)」が英国の国際品評会「ワールド・ウイスキー・アワード(WWA)2022」ブレンド部門で世界最高賞を受賞。
- 本年(2022年)は精麦棟の新設、第5熟成庫の増設など、計画的に事業を拡大。



蒸溜装置のポットスチル



原酒を熟成している樽



厚岸産牡蠣とのマリアージュ



最高賞を受賞した厚岸ウイスキー処暑

## 【今後の展望】

- 「ウイスキーの街・厚岸」として有名になり、厚岸産牡蠣とのマリアージュなど、海産物や乳製品とともに厚岸の地域活性化に貢献したい。
- 四季折々の味を楽しんでいただきたいと思い名付けた「二十四節気(にじゅうしせつき)シリーズ」をはじめ、ここでしか造れない個性豊かなウイスキーを目指したい。



ウイスキーの原料となる二条大麦