

株式会社ベンチャーウイスキー

埼玉県秩父市

はばたく中小企業・小規模事業者300社

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

地元秩父の原料や気候を活用し、世界で高く評価される高品質なウイスキーを製造

日本国内唯一のウイスキー専門メーカーとして、2008年に秩父蒸溜所を設立。秩父の山あいにウイスキー蒸溜所を構え、秩父の質のよい水、気候の寒暖差などを利用し、高品質で個性豊かな味わいを楽しめる「シングルモルト」を軸にウイスキーを製造する。また、樽工場を保有し、樽の修理、生産も行う。同社の現有生産能力は年間90,000リットルを超えるが、高級志向のバーやホテルのラウンジ、百貨店等を中心に国内・外ともに販路を拡大中であり、市場に品薄状態が続いている。

- | | | | |
|----------|---|--------|---------|
| ● 所在地 | 埼玉県秩父市みどりが丘49番 | ● 設立 | 2004年 |
| ● 電話/FAX | 0494-62-4601/0494-53-9719 | ● 資本金 | 4,100万円 |
| ● URL | https://www.facebook.com/ChichibuDistillery | ● 従業員数 | 23人 |
| ● 代表者 | 代表取締役社長 肥土 伊知郎 | | |



需要獲得

海外からも高評価で、海外への販売が売上の半分以上を占める

ウイスキーの製造は気温や湿度、天気等によって味が大きく左右されるが、同社は高品質なウイスキーを安定して製造する高い技術を有している。温度管理の難しい直火加熱方式のステンレスも新たに導入し、商品の幅を広げ計画している。また、品質のみならず、醸造技術も高く評価され、世界でも権威あるウイスキー品評会「ワールド・ウイスキー・アワード」で3年連続で世界最高賞を受賞。「イチローズモルト」を展開して海外のファンも多く、海外への販売が製品売上の半分以上を占めている。



秩父蒸溜所

「メイドイン秩父」のオリジナルウイスキーで世界に

同社も、主原料の大麦は海外から輸入しているが、地元秩父で栽培した大麦を活用した新しいウイスキーの開発も行っている。この開発も、地元農家に大麦の生産を依頼し、数年前から仕込みに使用しており、すっきりとした味わいになっている。秩父産の大麦、秩父産のミズナラを使った貯蔵樽、荒川水系の秩父の軟水を使った「メイドイン秩父」のウイスキーは地域に根付いたウイスキー造りを行い、顧客ニーズに応え、他社にも負けない価値を提供することによって世界に事業展開を進めていく。



同社生産のイチローズモルト

秩父の気候を活かした製法でウイスキーの付加価値を生む

ウイスキーは、10年物、20年物、30年物と熟成年数が伸びるほど、付加価値が高まる製品である。同社も、地面を土にするなど昔ながらのスタイルを用いて、秩父の自然環境を生かした貯蔵庫を建設している。秩父の気候の特徴である大きな寒暖差を活用することによって貯蔵庫の地面側と天井側の温度差により個性の異なるウイスキーを生産することも可能である。加えて、同社の安定した生産技術力によって期間の熟成を行い、高い付加価値を生み出している。



付加価値を生むウイスキーの貯蔵庫

ものづくり