

本坊酒造株式会社 鹿児島県南さつま市にウイスキー蒸留所を新設 ～2016年11月より稼働開始～

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)は、このたび津貫工場(鹿児島県南さつま市加世田津貫)に、ウイスキー蒸留設備の敷設工事を行い2016年11月からの稼働に向けて、ウイスキー蒸留所を新設いたします。

弊社は、1949年、鹿児島にてウイスキー製造免許を取得。1960年、国産ウイスキー創生の一翼を担った岩井喜一郎氏の設計・指導のもと、山梨工場(現、山梨マルスワイナリー)で、ウイスキー蒸留設備を竣工、「マルスウイスキー」のブランド名で、数々のウイスキーを生み出してきました。1985年、長野県上伊那郡宮田村に、信州マルス蒸留所を竣工(蒸留釜など設備を移設)、ウイスキー需要低迷期にモルト原酒の蒸留を休止していましたが、ウイスキービジネスが活性化する中、2011年に蒸留を再開。2014年に蒸留釜を更新し、2015年からは最大の年間稼働日数(180日)で生産を行っています。

そのため、世界的なウイスキー需要の拡大を受けて、将来的に生産が追いつかない状態が想定されたことから、多様なモルト原酒の確保と安定した生産体制の整備が必要と判断し、鹿児島市南栄の鹿児島工場にあるウイスキー製造場免許を、本坊酒造発祥の地である南さつま市津貫に移転して、本格的ウイスキー蒸留所を新設することに決定いたしました。

ウイスキー蒸留所の新設により、2蒸留所体制となることで、生産体制の強化につなげ、安定したモルト原酒の生産確保が可能になる見込みです。また、日本最南端のウイスキー蒸留所となり、マルスならではの熟成を遂げた新しいモルトウイスキーの誕生が期待されます。

世界中で評価が高まっているジャパニーズウイスキーの海外需要を取込みながら、成長戦略としてウイスキー事業を強化・拡大してまいります。



＜津貫について＞

本坊酒造は、1872年(明治5年)に、鹿児島県薩摩半島南端にある津貫の地に誕生しました。創業から受け継がれてきた弊社の原点とも言える蔵では、伝統の技を生かした焼酎造りが行われています。「かごしま建築・まちなみ108景」にも選ばれた古い石蔵は、原酒の貯蔵庫として活用され、その佇まいからも歴史と伝統を感じさせる弊社発祥の地になります。

■蒸留所施設概要

所在地	鹿児島県南さつま市加世田津貫 6594(津貫工場施設内)
工場敷地面積	約24,000平方メートル(約7,200坪)
総工費	約5億円(内設備関係 約4億円)
主たる設備	麦芽粉碎機、糖化機5KL、酒母タンク600L 2基、発酵タンク6KL 5基 蒸留釜1対2基:初留釜5.8KL、再留釜3.3KL ハイブリッド型スピリッツ蒸留機400L 1基 他
着工予定	2016年5月
竣工予定	同年10月
稼働開始予定	同年11月

蒸留所の正式名称をはじめ施設詳細については検討中です。今後、適時適切に発表させていただきます。

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 企画マーケティング課
〒891-0122 鹿児島市南栄3丁目27番地
(TEL) 099-822-7003 (FAX) 099-210-1215