

本坊酒造株式会社 マルス信州蒸溜所のウイスキー生産設備を増強 ～蒸留酒ビジネスの一翼を担うブランドを目指して～

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)は、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需要拡大を受け、将来にわたる安定したモルト原酒の生産確保のため、マルス信州蒸溜所(長野県上伊那郡宮田村)のウイスキー生産設備を増強いたします。

マルス信州蒸溜所は、1985年に竣工。ウイスキー需要低迷期に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、蒸溜釜を更新。2015年以降は、最大の稼働日数でモルト原酒の生産を行っています。

そのため増産を見据えた樽貯蔵施設の整備と、老朽化した設備の改修が必要と判断し、ウイスキー蒸溜棟(樽貯蔵庫含む)、ビジター棟の新設、既存施設及び設備の改修整備を決定いたしました。

今回は、さらなる生産体制の拡充を図るため、2016年のマルス津貫蒸溜所、マルス屋久島エージングセラー新設に続く、マルス信州蒸溜所におけるウイスキー生産設備の増強になります。あわせてビジター棟の新設により、マルスウイスキーの魅力をより深くお伝えする生産拠点として、地域の観光振興に貢献すべく取り組みます。

成長戦略としてウイスキー事業を強化・拡大し、世界の蒸留酒ビジネスの一翼を担うブランドを目指し邁進してまいります。



<マルス信州蒸溜所について>

日本アルプス山系、駒ヶ岳の麓に佇むマルス信州蒸溜所は、蒸溜所としては日本一の標高 798mの地にあります。ウイスキーの仕込み水は、標高 3,000m級の山々に降り注いだ雨や雪解け水が、理想的な花崗岩土壌をくぐり天然のミネラル分をたたえた良質な水を、地下 120mから汲みあげて使用しています。満ちる清冽な空気、深い霧、雄大な自然林に囲まれ、最適な自然環境のもとで、ウイスキー造りが行われています。

■マルス信州蒸溜所 生産設備増強 概要

所在地	長野県上伊那郡宮田村 4752-31
敷地面積	約 30,000 m ² (約 9,000 坪)
投資額	約 12 億円
新設施設	ウイスキー蒸溜棟(樽貯蔵庫含む) 1,998 m ² ビジター棟 650 m ²
改修整備	既存施設及び設備
着工予定	2019年 5月
竣工予定	2020年 9月

施設詳細については、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 総合企画マーケティング部 鹿児島市南栄 3 丁目 27 番地
(〒891-0122) TEL099-822-7003 FAX099-210-1215