

ふじの

しずく

【滴】



富士山の水と風土が育む琥珀色の美酒 御殿場市

富士の裾野に位置する富士御殿場蒸溜所。富士の伏流水に恵まれ、霧が発生しやすく、平均気温が約13℃の気候風土はウイスキーづくりにうってつけだという。この蒸溜所では、澄んだ味わいと甘い樽熟香という理想をかなえるため、ウイスキーづくりの水は100%富士の伏流水とし、各工程にも工夫を凝らす。例えば、蒸溜は香り高く雑味のない原酒をつくるため、独特の形状のポットスチル(蒸留釜)を使用する。熟成には、バレル樽と呼ばれる小樽を使用。樽が小さいと樽の数が多くなり手間も増えるが、小樽は原酒と樽がふれあう表面積が大き



くなり、豊かな香りとも色が得られるからだ。じっくりと熟成し、無色透明から琥珀色に育てられた原酒は、熟練ブレンダーによって芳醇なウイスキーとなり、ボトルングされる。口に含むと広がる、甘くまろやかな香りと澄んだ味は、富士の恵みの豊かさ、それを最大限に生かす独自の製法のすばらしさをも伝えてくれるだろう。

N 富士山の水を生かしてミネラルウォーターや缶チューハイも製造
キリンティスティラリー株式会社 富士御殿場蒸溜所

Note 〒412-0003 静岡県御殿場市柴怒田970 ☎0550-89-4909
工場見学の問い合わせ・予約受付時間/9:00~15:30
休館日/年末年始、毎週月曜日 ※個人での工場見学も可能。
臨時休業する場合があります、事前に問い合わせを。
<http://www.kirin.co.jp/brands/sw/gotemba/index.html>

 東名高速 御殿場ICより約20分

水の恵みを守るため、約5万坪の敷地のうち約45%を緑地として残す。地域の人々やNPOとともに、植樹などを行う水源の森づくりにも力を入れている。富士御殿場蒸溜所は、モルトウイスキーとグレーンウイスキーの仕込みからボトルングまでを一貫して行う、世界でもまれな蒸溜所。蒸溜所限定のウイスキーやオリジナルグッズなどを販売するショップもある。

