

# ひがし北海道発「厚岸ウイスキー」 大阪・関西万博の午餐会でご提供

けんてん  
堅展実業株式会社 厚岸蒸溜所より二十四節気シリーズ「立春」など3種類

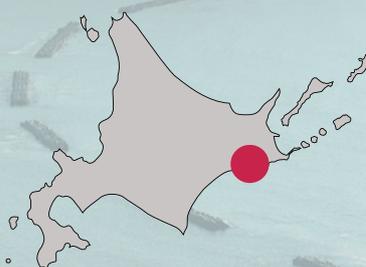
日本洋酒酒造組合に加盟する国内10社が製造するジャパニーズウイスキー<sup>\*</sup>が、大阪・関西万博の会期中に開催される午餐会にて、国内外の政府要人の皆様に提供されることとなりました。道内製造2社のうち、堅展実業株式会社 厚岸蒸溜所（本社：東京都千代田区、代表取締役：樋田恵一）からは、二十四節気シリーズ「立春」を含めた3商品を提供しました。このことは、当社のウイスキー造りに対する姿勢、品質を評価していただいた結果と考えます。これを機に、北の大地が育む厚岸ウイスキーを世界各国の方々に認知していただくきっかけになれば幸いです。



選ばれたのは代表製品の「24節気シリーズ」から「立春」「小暑」、  
エゾヤマザクラをラベルに冠した「カリンパニ」の3種類です。

<sup>\*</sup>日本洋酒酒造組合(JSLMA、Japan Spirits & Liqueurs Makers Association)の定める「ウイスキーにおけるジャパニーズウイスキーの表示に関する基準」に合致する製品。  
(ウイスキーの提供はすべて日本洋酒酒造組合を通じて行われます)

# 厚岸 THE AKKESHI



当社は、ウイスキーの本場 スコットランド・アイラ島で造られるウイスキー「アイラモルト」をリスペクトし、日々ウイスキーの製造に励んでいます。スコットランドの伝統的製法を受け継ぎつつ、厚岸という土地の良さを最大限に活用したウイスキーは、潮の香りと柑橘様の甘さに加え、スモーキーでピーティーな風味が特徴です。

## 美味しさへのこだわり「一切の妥協なし」



堅展実業株式会社  
代表取締役 樋田 恵一

厚岸蒸溜所は、北海道では82年ぶりのウイスキー蒸溜所として、2016年からウイスキーの製造を開始しました。樽詰め前の蒸溜原酒（ニューメイク）を一切の妥協なくおいしく造ることにこだわり、バーボン樽、シェリー樽、赤ワイン樽、北海道産ミズナラ樽に詰められた原酒は、厚岸の自然環境の中でゆっくりと時を重ねます。厚岸ウイスキーの特徴は、特異な自然環境によって醸成される潮風のニュアンスと柑橘様の甘い香りです。

大阪・関西万博の午餐会への当社ウイスキーのオンメニューが、厚岸蒸溜所ひいては厚岸町に興味を持っていただくきっかけのひとつになれば幸いです。



ポットスチル(英国フォーサイス社製)



北海道産ミズナラ樽



厚岸蒸溜所外観

- 2013年 厚岸町でウイスキー原酒の試験熟成を開始
- 2016年 厚岸蒸溜所 蒸溜棟が完成し、ウイスキーの製造を開始
- 2020年 初の700mlフルボトルとなる「厚岸シングルモルトウイスキー 寒露」を発売以降、3ヶ月に一度のペースで二十四節気シリーズをリリースしています。

ワールド・ウイスキー・アワード(WWA) 2022 「厚岸ブレンデッドウイスキー 処暑」 World's Best Blended受賞  
ワールド・ウイスキー・アワード(WWA) 2024 「厚岸カムイウイスキー® レブンカムイ」 カテゴリーウィナー金賞

【お問い合わせ先】 堅展実業株式会社 厚岸蒸溜所  
(お客様センター) 0120-66-1650  
公式HP : <http://akkeshi-distillery.com>