

2025 年 4 月吉日

報道関係者各位

「ウイスキー樽オーナー」という夢を叶える ガイアフロー 静岡蒸溜所 プライベートカスク 2025 プログラム



静岡県でウイスキーを製造販売するガイアフロー静岡蒸溜所（静岡県静岡市葵区落合 555 番地／代表 中村大航）は、自社製造のウイスキー原酒を樽ごと予約販売する「プライベートカスク 2025」にて、2025 年 4 月 1 日より、大麦麦芽、蒸留機、樽、樽の容量など様々なバリエーションでご提供を開始したことをご案内します。

近年、「オクシズ（奥静岡）」という愛称で注目を集める静岡市葵区の山間部で、地元根ざしたウイスキーづくりを行うガイアフロー株式会社 静岡蒸溜所。

「プライベートカスク」は 2016 年の創業当初より実施している、樽オーナーを募集するプログラムです。蒸留後の原酒を詰めた樽を予約受付し、最短で 3 年後にボトリングしてお届けしています。

ウイスキー愛好家の「自分の樽を持つ」という夢を叶える当プログラムは、年々人気となっています。

2025 年に樽詰めする「プライベートカスク 2025」においては、180L のバレルと 50L のオクタヴ樽で受付を開始していますが、この度、大麦麦芽を 1 種類から 3 種類に増やし、お好みの麦芽タイプをお選びいただけるようになりました。

●産地、製麦方法で異なる 3 種の大麦麦芽

静岡蒸溜所では、産地による麦の味わいがウイスキーの風味に影響すると考えています。プライベートカスクでも同じ体験ができるよう、4 月 1 日より日本国内産の麦芽に加え、英国産大麦のノンピート麦芽とスモーキーなピーテッド麦芽もお選びいただけるようになりました。大麦の産地ごとの味わいの違い、スモーキーなテイストの有無と、お好みのタイプでお選びいただけます。

***日本国内産ノンピート麦芽：**

日本(静岡県外産)の麦芽を泥炭を焚かずに製麦。癖のない 穏やかで繊細な味わい。

***英国産ノンピート麦芽：**

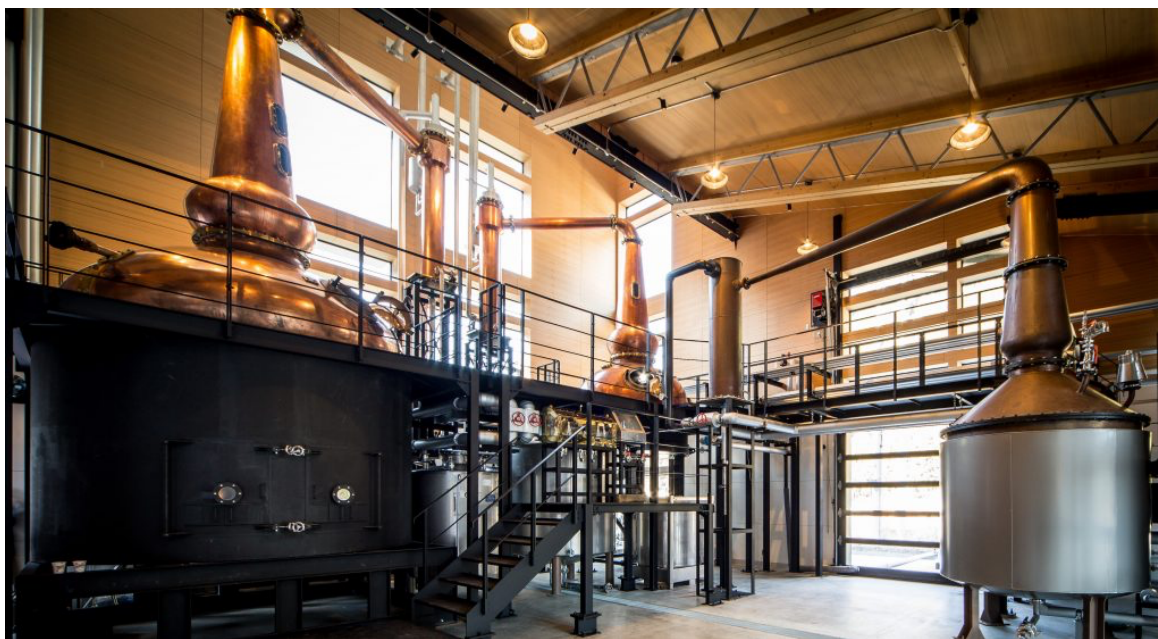
イギリスで泥炭を焚かずに製麦。癖がなく、厚みのある味わい。

***英国産ピーテッド麦芽：**

イギリスで泥炭を焚いて製麦されたモルト。スモーキーさのある個性的な味わい。

●初留蒸留機の違いで選べる 2 タイプ

シングルモルトウイスキーは、単式蒸留機(ポットスティル)で2回蒸留するのが基本です。静岡蒸溜所では、WとKという2つの蒸留機で、初留(1回目の蒸留)を行なっています。



<写真左>スコットランド製の薪の直火蒸留機Wは、地元の間伐材を熱源としています。800°Cにも及ぶ高熱で、独特の味わいを生み出しています。

<写真右>軽井沢蒸留所から移設された蒸留機Kは、スチームによる間接加熱。昨年大規模改修を行い、伝統の味わいを引き継いでいます。

<写真中央>2回目の蒸留(再留)を行う蒸留機S。WとKのどちらで初留を行っても、再留はこのSで行われます。

静岡蒸溜所ではこの初留機の違いを活かしたシリーズ「ポットスティルW」「ポットスティルK」を年間数量限定リリースとして発売しています。「プライベートカスク 2025」においても同様に2つの初留タイプからお選びいただけます。

***W(薪直火加熱)：**ヘビーでパワフル、香ばしい甘さを持った味わいが特徴。

***K(蒸気間接加熱)：**軽やかで華やか、フルーティーな香り。

●バレルとオクタヴ、2種類の樽サイズ

プライベートカスクのもう一つの大きな特徴は、樽のサイズが選べることです。

ウイスキーの熟成で一般的な「バレル」と約4分の1サイズのミニ樽「オクタヴ」の2種類をご用意しています。

「プライベートカスク 2025 バレル」に使用される樽：

***Ex-SHIZUOKA（内容量 180L）**

「バレル」はアメリカ ケンタッキー州から輸入した新樽に、静岡蒸溜所のシングルモルトを詰めて熟成させたものを使用します。新樽はしっかりとしたバニラ香や香ばしいスパイス感を原酒に与えてくれますが、樽の成分が強すぎる可能性があります。そのため、まず静岡蒸溜所の原酒を詰めて熟成に使用し、木材と原酒を馴染ませます。一定期間の熟成を経たら、その原酒は払い出し、プライベートカスク用の樽として使用します。

「プライベートカスク 2025 オクタヴ」に使用される樽：

静岡蒸溜所のプライベートカスクのために製作された、通常のバレルサイズの 4 分の 1 程度のサイズの新樽。スコットランドの樽メーカーから到着後、静岡蒸溜所のブレンデッドウイスキー「ブレンデッドM」の原酒の熟成に使用し、木材と原酒を馴染ませます。バレル同様、一定期間の熟成を経て、プライベートカスク用の樽となります。

「ブレンデッドM」の原酒は、ノンピート、ピーテッド、グレーンの 3 種類があり、直前に熟成した原酒が樽のアクセントとして残るため、好みの仕上がりを樽のタイプでも選べます。

***Ex-M ノンピートカスク（内容量 50L）**

ノンピートウイスキーの熟成に使用。モルト原酒本来の味わいを大切に仕上がり。

***Ex-M ピーテッドカスク（内容量 50L）**

ピーテッドウイスキーの熟成に使用。ほんのリスモーキーな仕上がり。

***Ex-M グレーンカスク（内容量 50L）**

グレーンウイスキーの熟成に使用。穀物感、複雑味が感じられる仕上がり。

●カスクオーナー特典

プライベートカスクをお申し込みいただき、カスクオーナーとなった方々には、以下のカスクオーナー特典があります。

***原酒の樽詰め：**

オーナー様ご自身で原酒を樽に詰める「樽詰め」を体験できます。

***ニューメイクスピリッツ(200ml)：**

実際にご自身の樽に詰めたニューメイクスピリッツ（蒸留したての色の着いてない原酒）です。

熟成前の味わいをお確かめいただけます。

***見学ツアー無料：**

カスクオーナー様は、静岡蒸溜所の見学ツアー料が無料となります。（同伴者 2 名も含む）

***オーナーズバッジ：**

静岡蒸溜所のロゴとともに、プライベートカスクのタイプが刻印されています。

奥静岡の自然に抱かれた、自分だけの樽。ウイスキーの成長とともに時を過ごせる「プライベートカスク」プログラムは、ご家族や会社の特別な記念日のお祝いや、ご自身へのご褒美としても最適です。

「静岡プライベートカスク 2025」 概要

	2025 バレル	2025 オクタヴ
樽詰め年	2025 年	2025 年
樽の種類	バレル (内容量 180L) Ex-SHIZUOKA	オクタヴ (内容量 50L) 以下より一つを選択 ・ Ex-M ノンピート ・ Ex-M ピーテッド ・ Ex-M グレーン
初留タイプ (一つを選択)	・ W (薪直火) ・ K (蒸気間接加熱)	・ W (薪直火) ・ K (蒸気間接加熱)
麦芽タイプ (一つを選択)	・ 日本国内産ノンピート麦芽 ・ 英国産ノンピート麦芽 ・ 英国産ピーテッド麦芽	・ 日本国内産ノンピート麦芽 ・ 英国産ノンピート麦芽 ・ 英国産ピーテッド麦芽
ボトリング時期	樽詰め日から 3 年経過以降、7 年まで	樽詰め日から 3 年経過した時点
予約申込金額 (税別) ※麦芽によって異なります	日本国内産ノンピート：1,830,000 円 英国産ノンピート：1,380,000 円 英国産ピーテッド：1,830,000 円	日本国内産ノンピート：448,000 円 英国産ノンピート：348,000 円 英国産ピーテッド：448,000 円

◆申し込み

プライベートカスク 2025 バレル：<https://whiskyport.jp/view/item/000000002134>

プライベートカスク 2025 オクタヴ：<https://whiskyport.jp/view/item/000000002133>

会社概要

ガイアフロー株式会社／ガイアフローディスティリング株式会社（代表取締役 中村大航）



「静岡らしいウイスキーを造る」という目標のもと静岡蒸溜所を創設し、2016 年よりシングルモルトウイスキーの生産を開始。2020 年に初めて「シングルモルト日本ウイスキー 静岡 プロローグ K」をリリース。2022 年からジャパニーズウイスキーでは例のない大麦の産地で製品を造り分けた「ポットスティルシリーズ」を発売し話題となりました。海外でも各リリースは高く評価されており、2024 年、WWA にて「シングルモルト日本ウイスキー 静岡 ポットスティル W 純日本大麦 初版」が日本地区小規模シングルモルト最高賞を受賞。静岡に根ざしたウイスキーづくり、地域創生を目指しています。

コーポレートサイト <http://www.gaiaflow.co.jp>

静岡蒸溜所：<https://shizuoka-distillery.jp>

商品に関するお問い合わせ ガイアフローディスティリング株式会社 担当：須賀、磯沼 TEL：054-292-2555 FAX：054-292-2500 Email：general@gaiaflow.co.jp	報道機関からのお問い合わせ ガイアフロー株式会社 担当：溝口 TEL：080-6885-0042 Email：tomoko.mizoguchi@gaiaflow.co.jp
---	--