

## 三郎丸蒸留所改修までの道のり

北陸でただひとつの  
ウイスキー蒸留所。

### 1927年～ 逆境の中で挑んだ新たな酒造り

日本に不況の嵐が吹き荒れ、第二次世界大戦の足音も迫る中、酒の品質向上に奔走していた2代目社長、稲垣小太郎が米以外の原料からアルコールを作り出す方法に目を付け、若鶴発酵研究所を設立。蒸留酒の生産に力を入れ始めます。

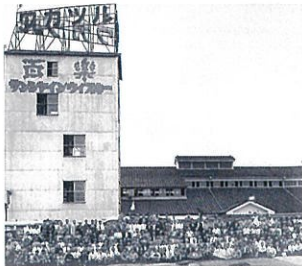


### 1953年 若鶴ウイスキーの誕生

1952年にウイスキーの製造免許を取得し、若鶴酒造初となる「サンシャインウイスキー」を発売。

### 1953年～ 火災からの復興。動き始めた歴史

蒸留酒部門が軌道に乗り始めたその矢先、蒸留室からの出火で約635坪を全焼。大火災に見舞われましたが、地域の人々の助けによって半年もかからず再建。当時日本に5社しか所有していなかった最新の「アロスパス式蒸留器」を導入し蒸留を再開しました。



復興完成した蒸留塔

奇跡的な復興・再開から64年余り。老朽化した蒸留所を改修することを目指し、動き出した三郎丸蒸留所改修プロジェクト。その資金確保のため、若鶴酒造が60年以上守り続けてきたウイスキー造りへの情熱、そして、富山のクラフトウイスキーを世界のウイスキーに育てるという挑戦を世界に発信するクラウドファンディングにて支援を呼びかけたところ、2500万円の目標金額をはるかに超える、463名から3825万5000円という大きなご支援をいただきました。

### 富山産ミズナラの樽づくり

三郎丸蒸留所では地元の林業家と木工職人がタッグを組み、富山県産ミズナラなどの地場木材を使った樽づくりに取り組んでいます。老齢になったミズナラを樽に加工することで付加価値を生み、水源地に新たな広葉樹の植林をおこなっています。山林の保全による地域循環型社会の形成を推進しています。



© Junyong Ju

若鶴酒造株式会社

# 三郎丸蒸留所

WAKATSURU SABUROMARU DISTILLERY  
since 1952



WAKATSURU  
SABUROMARU  
DISTILLERY



〒939-1308 富山県砺波市三郎丸208  
TEL.0763-32-3032 FAX.0763-32-1251  
交通アクセス/北陸新幹線 新高岡駅より  
JR城端線にて油田駅下車、徒歩1分

三郎丸蒸留所へのお問い合わせ  
TEL.0763-37-8159

【受付時間】月曜日～金曜日 9:30～17:00



三郎丸蒸留所  
@saburomaruD

このパンフレットに使用している柄は、シングルモルト三郎丸のパッケージカラー「斑紋孔雀色」です。富山県高岡市の伝統産業「高岡銅器」の着色技術を採用し、モメンタムファクトリー・Oriiが独自に開発した色合いです。

# ウイスキーを五感で楽しむ、北陸でただひとつのウイスキー蒸留所。

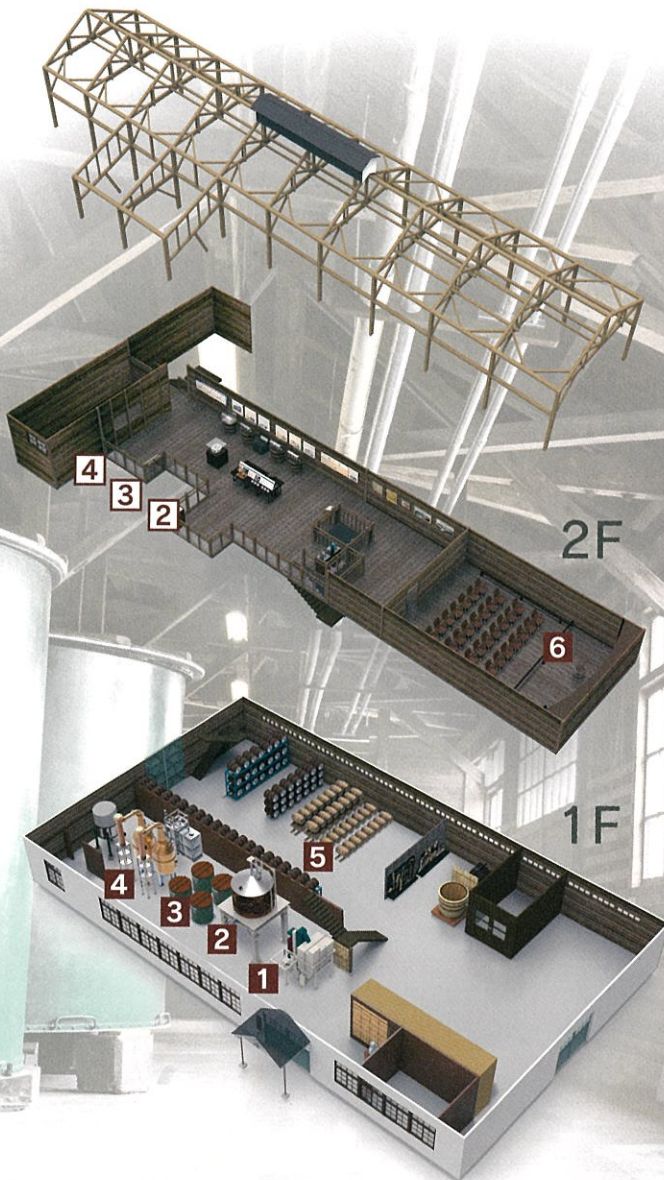
ウイスキーを愛するすべての人へ

三郎丸蒸留所は、1952年から続くウイスキーづくりの原点。水と緑豊かな砺波の大自然に抱かれながら、モルトから原酒が生まれる工程のすべてを体感してください。

五感で味わう  
三郎丸蒸留所



見る 聞く 触れる 香る 味わう



## 1 粉碎機【モルトミル】



ウイスキーの原料となるモルトを、糖化しやすくなるよう粉碎します。本場イギリスのモルトミルを間近でみるができます。



ピート



アラシラドック社製

## 2 糖化タンク【マッシュタン】



細かく粉碎したモルトと温水を糖化タンクの中で混ぜ合わせると、糖がたっぷり含まれた麦汁ができます。見学のタイミングがよければ甘く香ばしい麦汁を味わうことができます。

## 3 発酵槽【ウォッシュバック】



麦汁の温度を下げ醸酵槽に移し、酵母を加えて醸酵させます。発酵槽を直接見ることができ、酵母が生み出すフルーティーな香りや泡のはじける音をじかに感じることができます。



## 4 蒸留器【ポットスチル】



世界初の高岡銅器鑄造による蒸留器です。2回の蒸留によりアルコール度数は70%近くになります。蒸留器のガラス窓から沸騰した泡が上がっていくのを見ることができます。蒸留によって発する熱を感じてください。

## 5 樽貯蔵庫【ウェアハウス】



自然熟成庫

蒸留したのウイスキーは無色透明です。長期にわたる樽熟成によって琥珀色のウイスキーとなります。蒸留所内に設けられた熟成庫では地元のミズナラ樽をはじめ、バーボン樽やシェリー樽など様々な種類の樽が眠っています。

## 6 室<sup>△ロ</sup>ジェクションマッピング



かつて<sup>コッパ</sup>を育てていた<sup>AD</sup>室を音と映像でウイスキーの知識を体感できる空間に改修しました。プロジェクションマッピングによる最新映像技術により楽しみながらウイスキーを深く学ぶことができます。

