

# サントリー白州蒸溜所、50周年記念改修完了

## ’24年の来場者数は16万人見込み



奈良部長(左)、中島工場長(右)

【北杜市】サントリーは昨年から実施しているサントリー白州蒸溜所のリニューアル工事が完了したことを受け8月27日、メディアに新施設を公開した。同蒸溜所では昨9月に、ビクターセンターやティステイングラウンジなどを改修。今年フロアモルティングの設備、レストラン「Hakushu Terrace」、バードサンクチュアリに繋がるバードブリッジを完成させた。

施設の改修は、さらなる品質向上や、蒸溜所の魅力訴求の強化が目的。取材会の席上、奈良匠ウイスキー部長は、「白州蒸溜所は2023年に竣工50周年を迎え、今年にかけて大規模な改修を進めてきた。昨年1000人、白州で16万7000人を見込む」などと説明した。

00周年を迎え、同様にリニューアル工事を行っている山崎蒸溜所と合わせて、100億円規模を投資。13年以降では国内ウイスキー全体で700億円規模の設備投資を実施している。



蒸溜棟

リニューアルの内容について、中島俊治白州蒸溜所工場長は、「竣工当時から続く蒸溜所のコンセプトは『森林公園工場』。改修により『白州の森』として、豊かな自然の魅力とつくり手の想いをより体感いただける場に進化した。5月にはビクターセンター

からバードサンクチュアリに繋がる橋であるバードブリッジを設置。9月1日からは自然や地域と共生した新レストランHakushu Terraceをオープン。



貯蔵庫



Hakushu Terrace 外観

品質向上に向けては、麦芽と酵母にさらにこだわることで、長期熟成に耐える品質の高いニューポットづくりを実現し、より高品質な原酒のつくり込みを目指す。麦芽はフロアモルティングを8月中旬から本格稼働し、一部商品で使用。酵母は酵母培養プロセスの導入による自製化を9月中旬から稼働し、25年に本格稼働予定だ。



ものづくり棟



レストランの看板メニュー

加えて、自然と共生したものづくりのこだわりや製品の魅力を最大限に体感できる新ツアー「白州蒸溜所

ものづくりツアープレステージ」(事前抽選制・1万円・130分・週2回)を9月20日から開始する(現行の「同プレミアム」は8月で終了)。



フロアモルティング

取材会ではティステイングルーム、蒸溜棟(仕込みくくり棟)、貯蔵庫、ものづくり棟(フロアモルティング)、Hakushu Terraceを紹介した。レストランの看板メニューは「白州フォレストピザ」(2200円)、「白州 森香るハイボール」(700円)。

「美味品質の追求」サントリーは1923年に日本最古のモルト蒸溜所である山崎蒸溜所を設立。50年後の1973年には白州蒸溜所を竣工した。80年代に白州(81年)、山崎(89年)ともに設備の大改修を行い、品質が大きく向上。現在は「シユプリム チャンピオン スピリット」(23年)を受賞している。23年にはサントリーとして「プロデューサー オブザ イヤー」を受賞した。(〇)