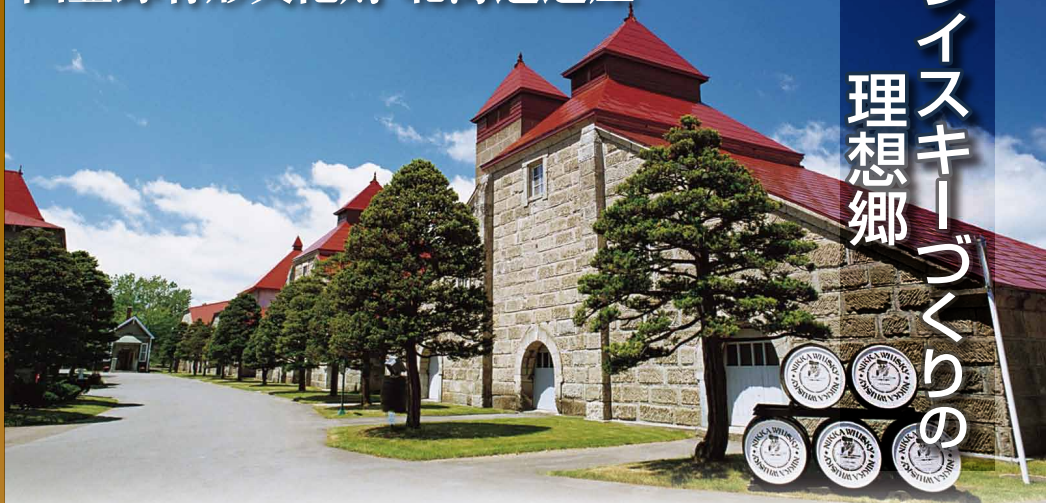


国登録有形文化財・北海道遺産

ウイスキーづくりの理想郷



ニッカウヰスキーといえば「モルト」だ。モルトだけでつくれば絶対うまいウイスキーができるような幻想が潜んでいる。しかし、そのモルトは温度、湿度、水、気候風土といった自然の恩恵を決して忘れない。ニッカの故郷・余市蒸溜所では、世界でも希少な「石炭直火蒸溜」を採用する。手間を惜しまめ熟練の職人の技により濃厚なコクと香ばしさが引き出されるのである。湿潤で冷涼な貯蔵庫で熟成の眠りについてからも、「余市」のモルトは急がない。

効率はずばい。それゆえ完熟の域に至るのだ。



ポットスチル



ニッカウヰスキー余市蒸溜所正面

赤い屋根と軟石づくりの工場や貯蔵庫、そして手入れの行き届いた芝生や樹木。JR余市駅前に広がるニッカウヰスキー余市蒸溜所には、ウイスキーの故郷・スコットランドの雰囲気と琥珀色の夢が漂います。

創業者・竹鶴政孝氏は1934年（昭和9年）自分の理想とするウイスキーをつくるため、自然豊かな山々に囲まれ、日本海に面し、町の中心を清涼な余市川が流れる余市町を選び操業を開始しました。



竹鶴政孝像
ニッカウヰスキー工場内



ウイスキー博物館

- 住所／余市町黒川町7-6
- 電話／(0135) 23-3131
- 入場料／無料
- HPアドレス／<http://www.nikka.com/>
- 営業時間／9：00～17：00
- 休業日／年末年始以外は年中無休
- 交通アクセス／JR余市駅から徒歩2分

原点はここにあるーニッカウヰスキー余市蒸溜所