

標高 2,500m で熟成開始のお知らせ

十山株式会社

2023.11.20

井川蒸溜所（静岡市葵区、所長：瀬戸泰栄）は、2023 年 10 月末より社有地である南アルプス井川山林において標高 2,500m 地点でのウイスキー熟成を開始しました。

高標高部における樽熟成は、モルトウイスキーとして世界的にも例のない挑戦ではないかと考えられます。未知なる環境での挑戦であることから、試験的に「マウンテンカスク」の取り組みを開始しています。

現地は非常に険しい環境で、2,500m 地点では最高気温 25°C/最低気温マイナス 20°C 程度と予想されます。気圧は理論値としては約 750hPa と非常に低く、湿度も夏期と冬季で大きな差があると考えられます。

他にも物理的なリスクとして、多量の積雪を伴う影響がどの程度あるのか、ツキノワグマによるいたずらも懸念されるところです。ただ、今回の挑戦には、自社材樽づくりの皆さんにも協力いただき万全を期しています。タガや治具などを製作いただいている山崎製作所さんには、熊にも負けない強固な内箱。和杉さんには、気密性や断熱性、そして雪への対応を考慮した木の家を現地で建付けていただきました。登山者も目にすることができないこの秘境にポツンと立派な熟成庫。まずは無事に越冬できるか、不安と期待でいっぱいです。

このように、非常に特殊な環境での挑戦となりますため、将来的にマウンテンカスクをお試しいただける運びになるのかさえ未知数です。

試験の経過は SNS（井川蒸溜所【公式】Ikawa Distillery）などで発信してまいります。

井川蒸溜所の前人未到の取り組み「マウンテンカスク」をぜひ応援していただければ幸いです。