

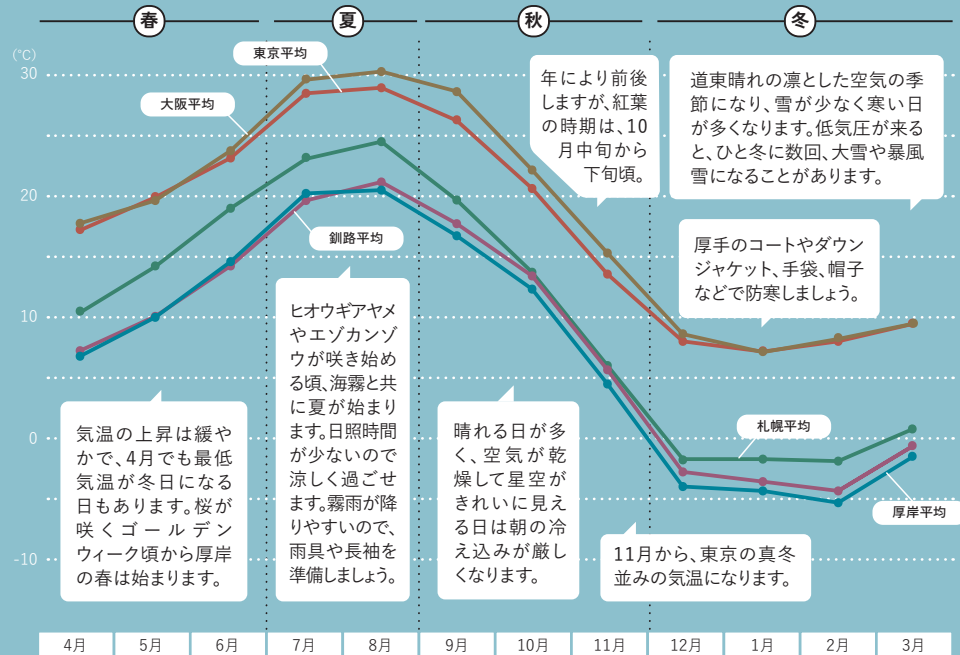
気候
&
持ち物

道東 厚岸町をめぐる前に

CHECK!



夏は30℃を超える日は少なく、平均して冷涼で、海流の影響により海霧が発生しやすいことから昼間でも幻想的な風景が広がります。秋から冬は晴天の日が多くなり、積雪は、北海道の中では比較的少ないほうです。



服装・持ち物



厚岸ウイスキーの詳細は、HPをご覧ください。
厚岸蒸溜所見学ツアーは厚岸味覚ターミナル・コンキリエヤホテル 五味で受け付けています。



厚岸蒸溜所 HP

ラムサール条約湿地の地中に堆積するピート層を通った良質な水、大地を覆い潮の香りを運ぶ海霧ウイスキーの熟成を早めるのに適した冷涼湿潤な気候すべての環境がアイラ島と似ている厚岸町に、2016年、厚岸蒸溜所が設立されました。

スコットランドの伝統的製法と厚岸らしい風味を融合し、アイラモルトのような世界の国々でも認められるウイスキーづくりをめざしています。



厚岸蒸溜所のそばを流れる尾幌川。上流のホマカ川が仕込み水の取水口。

Akkeshi
Topics北の大地が育む
ウイスキー

厚岸町内の飲食店等ではか
味わうことができない
厚岸ウイスキー「社囃の子守唄」



厚岸ウイスキーの誕生

冷涼な気候で、原料である水や大麦の生育環境に適しており、ウイスキーの香りを特徴づける重要な材料のピート（植物が炭化してできた泥炭）が豊富なスコットランドのアイラ島は「ウイスキーの聖地」と呼ばれています。世界5大ウイスキーの一つとされているスコッチウイスキー「アイラモルト」は、磯つばく、スモークフレーバーが最大の特徴です。



プラントの設計から生産設備の製造、試験蒸溜までをスコットランドのフォーサイス社に一任。



ウイスキーの原料となる大麦、ピート、原酒を熟成するミズナラの樽までオール厚岸産ウイスキー製造をめざす。