



菱田蒸溜所

HISHIDA DISTILLERY

2022年10月18日

鹿児島県の焼酎蔵 天星酒造から ウイスキー製造「菱田蒸溜所」が誕生

平成の名水百選に選定された超軟水を使用しウイスキーブルーリーを開始いたします



鹿児島県にある焼酎蔵、天星酒造株式会社(本社：鹿児島県曾於郡大崎町)は、2022年10月13日付でウイスキー製造免許を新規取得し、同蔵内「菱田蒸溜所」にてウイスキー事業を開始いたします。

同社がある菱田の地を流れる水は、平成の名水百選にも選定された「普現堂湧水源(ふげんどうゆうすいげん)」を源流としており、県内でもトップクラスの超軟水と言われています。その水を求め、明治の頃には、この地に20件以上の酒造会社がありました。現在では、ただ1件となった菱田の焼酎蔵ですが、歴史の中に培った技術と新たな醸造方法を融合させ、高品質な製品開発に邁進しています。

そんな中、焼酎と同じ蒸溜酒であるウイスキーに、120年以上蓄積してきた焼酎造りのノウハウと、この地の銘水が最大限活用できると考え当事業に着手いたしました。菱田の地を流れる超軟水の水質を活かした、この地ならではのウイスキーの製造を目指してまいります。

【天星酒造】

1901 年創業。老松酒造の屋号で焼酎製造を開始し、2010 年末に天星酒造へと屋号を改称。近年ではウイスキー製造のミドルカットにヒントを得た「早垂蒸溜」製法を確立し、その製法から産まれた「天星宝醇赤」は TWSC で 2 年連続となる最高金賞を受賞するなど、対外的にも高い評価をいただいている。

【会社概要】

会社名：天星酒造株式会社

代表者：代表取締役社長 森藤雅礼

所在地：鹿児島県曾於郡大崎町菱田 1270

TEL : 099-477-0510

FAX : 099-471-6100

URL: <https://tensei-shuzo.com>

Mail : control@tensei-shuzo.com

【本件に関するお問合わせ先】

会社名：株式会社 都光（菱田蒸溜所販売代理店）

担当：竹中 康一

TEL : 03-3833-3541

FAX : 03-3832-6930

E-Mail : toko-eigyo@toko-t.co.jp