

2025年9月1日

報道関係各位

PRESS RELEASE



株式会社 三宅本店

**瀬戸内の魅力を世界へ！ 初のジャパニーズウイスキー
『シングルモルトジャパニーズウイスキー瀬戸内
オロソシェリーカスク』を10月6日より新発売！
【セトウチディスティラリー】**

ー地酒「千福」の蔵元が地元 広島県呉市に設立した蒸留所から、ジャパニーズウイスキーがついに登場ー



※画像はイメージ

広島県呉市にある日本酒「千福」醸造元 株式会社三宅本店（代表取締役社長：三宅清嗣）が運営する蒸留所 SETOUCHI DISTILLERY（セトウチディスティラリー）は2025年10月6日（月）より「シングルモルトジャパニーズウイスキー瀬戸内 オロソシェリーカスク」を新発売します。（税別8,500円）

本商品はセトウチディスティラリー初となるジャパニーズウイスキーです。厳選したノンピート麦芽、ミネラルを豊富に含む上質な伏流水を使用し、長年に渡る日本酒造りで培った経験を活かして発酵にもこだわり、複数の酵母を使い長時間発酵を行いました。そして蒸留した原酒を瀬戸内の四季を通じてオロソシェリー樽で3年以上熟成させ、着色や冷却濾過をせず、全てシングルカスクでポトリングすることで唯一無二のシングルモルト・シングルカスクウイスキーが誕生しました。

瀬戸内の自然の息づかいが感じられる豊かな香りと個性あふれる味わいは、ウイスキーがお好きな方にぜひお試しください。弊社の自信作です。

生産量が限られているため、弊社直営店を始めとした取扱店限定での販売となります。

（セトウチディスティラリー三宅本店 公式サイト <https://setouchidistillery.com/>）

【シングルモルトジャパニーズウイスキー瀬戸内 のこだわり】

私たちセトウチディスティラリーがウイスキー造りにあたって考えたのは「自分たちが本当に美味しいと自信をもって言える本物のウイスキーを造りたい」ということです。これを実現するためにひとつひとつの工程にこだわりました。



1. 厳選した素材と製法の追求

原材料に最適な品質のノンピート麦芽を厳選。水はミネラルを豊富に含む地元呉の独立峰“灰ヶ峰”の伏流水を使用しています。そして 120 年以上の日本酒造りで培った経験を活かして発酵にもこだわりました。

一般的に麦汁の発酵はアルコール生成能力の高いディスティラリー酵母のみで行われますが、私たちは前者に比べアルコール生成能力は低いものの、フルーティで豊かな香りを与えてくれるエール酵母を併用しています。そして通常の発酵時間の 1.5 倍の時間（90～114 時間）をかけてゆっくり発酵させることで芳醇な香り・味わいを実現しました。

蒸留器は小規模サイズ（1,000L）の銅製ポットスチルを使用することにより、オフフレーバーを抑えたスムーズ&アロマティックなウイスキーに仕上げています。ニューポット（原酒）の味わいを大きく左右する再留のミドルカットは、ウイスキー造りの主流であるハイカットではなく、あえてテール部分を多く入れるローカットにすることで、味をより濃厚・複雑なものにしました。

2. オロロソシェリー樽で 3 年以上熟成し、シングルカスクでボトリング

貯蔵する樽は一般的なバーボン樽ではなく、ウイスキーに深いコクと熟成感を持たせる「オロロソシェリー樽」を選びました。熟成に使用するオロロソシェリー樽の大きさは通常 500L ですが、樽が小さいほど熟成は早くすすむため、私たちは通常より小さい 225L の「ホグスヘッド」と呼ばれる大きさの樽を使用し、より熟成感が楽しめるようにしています。これを瀬戸内の四季がダイレクトに影響するよう 3 年以上の時間をかけて熟成させ無着色・ノンチルフィルタードで仕上げました。これにより一般のウイスキーに比べて沈殿物・にごりが出やすくなっていますが、ウイスキー本来の味を楽しんで頂けるよう旨味の源泉としてあえて成分を残しています。

また、通常ウイスキーは同種の樽で熟成しても樽ごとで微妙に味わいが異なります。そのためシングルモルトウイスキーでも樽同士で原酒を混ぜ合わせて味わいを平均化することが一般的ですが、セトウチディスティラリーでは樽ごとの味わいの違いも楽しんでいただきたいと考え、原酒を混ぜ合わせないシングルカスクでリリースいたします。

3. 「瀬戸内」を象徴するデザイン

デザインはセトウチディスタリリーが手掛けるシリーズの象徴「瀬戸内」のロゴを中心に、瀬戸内の穏やかでゆったりとした空気感と美しい海をイメージしています。スマートなオリジナルボトルは波の揺らぎや優しい島風を直感的に表現しました。



※画像はイメージ

4. 参考小売価格について

私たちは常々、お酒とは実際にお楽しみ頂いて初めて感動を共有できるものであると考えております。そこで「ハイクオリティなウイスキーをより身近に楽しんで頂けるものになりたい」と考え、プレミアムなウイスキーの中でも手頃な価格の実現を目指しました。（税別 8,500 円）

このためセトウチディスタリリーを上げる時点から機材・設備を厳選し、コストを限りなく最小限に抑えています。一方、ウイスキーの貯蔵樽・麦芽・酵母等は極めて品質の高いものを選び、情熱とこだわりの製法をもってウイスキー造りに臨みました。是非価格に対するクオリティを感じていただければ幸いです。

【ウイスキー造りへの想い】



▲左：三宅清史、右：三宅清隆

このたびコロナ禍に造り始めたウイスキーが3年の熟成を迎え、ついにジャパニーズウイスキーとしてリリースできる運びとなりました。ここまで応援して下さいました皆様により感謝申し上げます。ウイスキーを育てた3年という長い年月の思い出を振り返りながら、その味・香りの熟成による変化をお楽しみください。

私たちは、人の本質は「変化」にあると思っています。これがゴールではなく新たなスタートラインに立てたと

らえ、これからも新たな試み을續けて常に上昇という変化を重ね、瀬戸内の魅力を世界に誇れる酒造りに取り組んで参ります。今後ともセトウチディスティラリーを何卒宜しくお願い致します。

SETOUCHI DISTILLERY 株式会社三宅本店

取締役 三宅清史

Master Distiller 三宅清隆

【販売について】

本商品は 10 月 6 日（月）から出荷を開始します。生産量が限られるため、弊社併設の直営店「ギャラリー三宅屋商店」や EC サイト「千福・セトウチディスティラリー オンラインショップ」を始めとした取扱店限定での販売となります。

（公式オンラインショップ：<https://www.sempuku-miyakeya.com/>）

【商品情報】

商品名：シングルモルトジャパニーズウイスキー瀬戸内 オロソシェリーカスク

小売価格：8,500 円（税別）

内容量：700ml

製造者：株式会社三宅本店

原材料：モルト（イギリス製造）

アルコール分：47 度

【会社説明】



<株式会社三宅本店>

広島県呉市にある 1856 年創業の蔵元。地元広島県産米を中心にした日本酒「千福」の醸造ならびにウイスキー・ジン・焼酎・リキュール・甘酒などの製造販売、弊社併設の直営店舗・EC サイトの運営も行っています。私たちが 100 年以上に渡り一貫して大切にしているのは、『酒の味』です。日々試行錯誤して造りの技を磨きながら、酒米の個性を活かした最高の味わいを追求しています。

<SETOUCHI DISTILLERY（セトウチディスティラリー）>

三宅本店の蒸留所セトウチディスティラリーは、瀬戸内の温暖で豊かな環境に恵まれた広島県呉市にあります。私たちは 2020 年の誕生以来、素材を吟味し独立峰“灰ヶ峰”の良質な仕込み水を使いながら、一つひとつの工程に今できる最高の品質を詰め込んで、瀬戸内の魅力を世界に伝えるウイスキー・ジン造りを行っています。



【会社概要】

社名：株式会社 三宅本店／創業：安政 3 年(西暦 1856 年)

代表者：代表取締役社長 三宅清嗣

本社住所：広島県呉市本通七丁目 9 番 10 号

事業内容：酒類の醸造並びに販売、その他

URL：<https://www.sempuku.co.jp>

<https://setouchidistillery.com>

〈本件に関するお問い合わせについて〉

(株)三宅本店 ワクワク企画室 担当：森本 / E-mail：morimoto-takeshi@sempuku.co.jp

〒737-0045 広島県呉市本通七丁目 9 番 10 号

TEL：0823-22-1029（平日 8：30～17：00） FAX：0823-23-1076