

Welcome to GAIAFLOW SHIZUOKA DISTILLERY

ようこそ、ガイアフロー静岡蒸溜所へ。

ガイアフロー静岡蒸溜所は、豊かな自然に囲まれた静岡の奥座敷「オクシズ」にあります。

南アルプスから流れ出る伏流水が、この大地を潤し、やがて大いなる安倍川へと姿を変え、駿河湾へと流れていきます。

動物たちが息づき、季節ごとにうつろう美しい自然の恵みを受けて、ウイスキーがゆっくりと熟成しています。

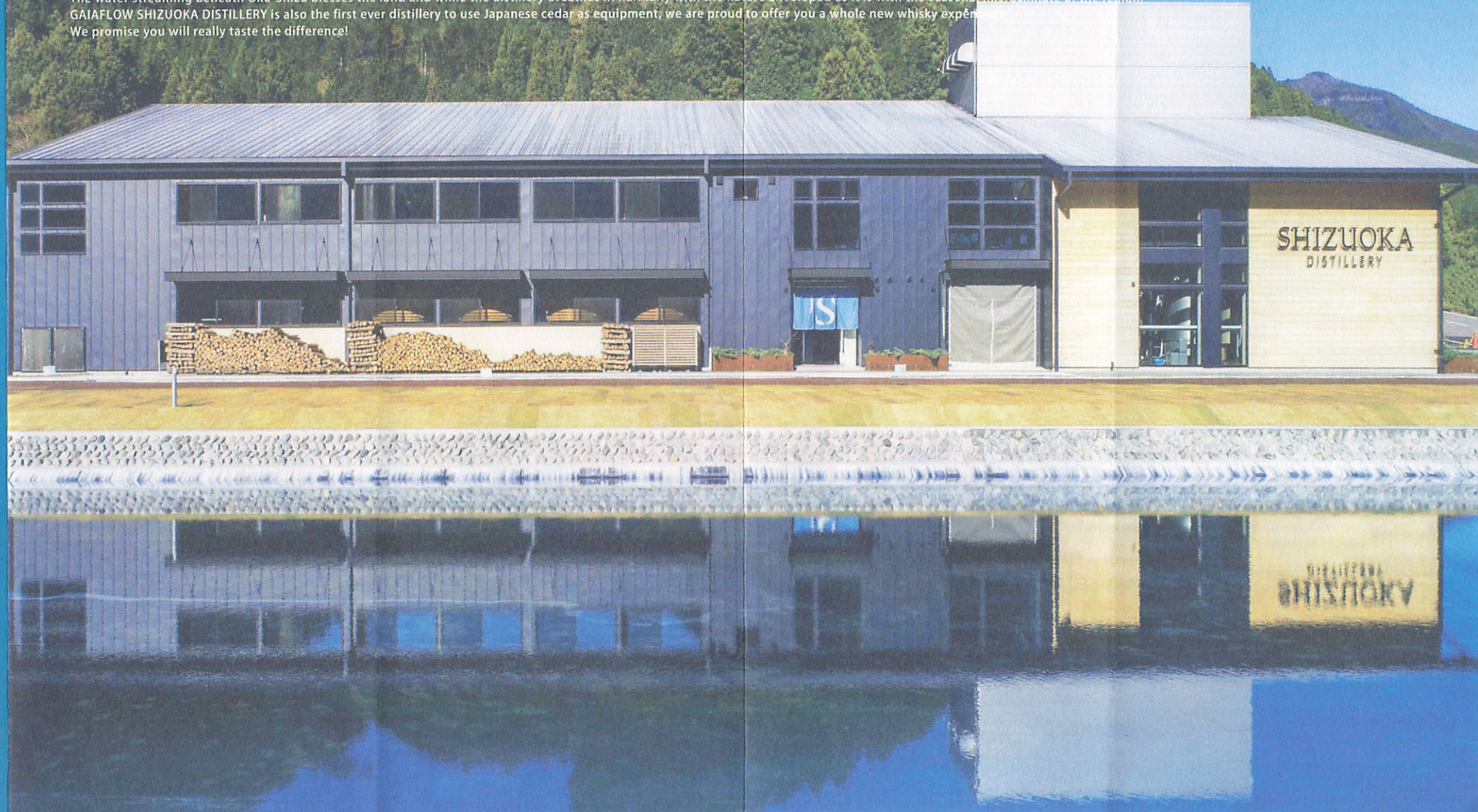
Located in the protected mountainous area of Shizuoka, known as Oku-Shizu, GAIAFLOW SHIZUOKA DISTILLERY lives in close harmony with nature.

The underground water from the Southern Alps, which nourishes the earth of this area, flows into the Abe River before reaching Suruga Bay.

The water streaming beneath Oku-Shizu blesses the land and while the distillery breathes in harmony with the nature Enveloped as it is with the seasonal microclimate of the region.

GAIAFLOW SHIZUOKA DISTILLERY is also the first ever distillery to use Japanese cedar as equipment, we are proud to offer you a whole new whisky experience.

We promise you will really taste the difference!



静岡蒸溜所

SHIZUOKA
DISTILLERY

ガイアフローディッシング株式会社
ガイアフロー 静岡蒸溜所

〒421-2223 静岡県静岡市葵区落合555番地

Tel 054-292-2555

Fax 054-292-2500

GAIAFLOW DISTILLING CO. LTD.
Shizuoka Distillery

555 Ochiai, Aoi-ku, Shizuoka-shi,
Shizuoka-ken 421 2223 Japan
Phone: +81 (0) 54 292 2555
Fax: +81 (0) 54 292 2500

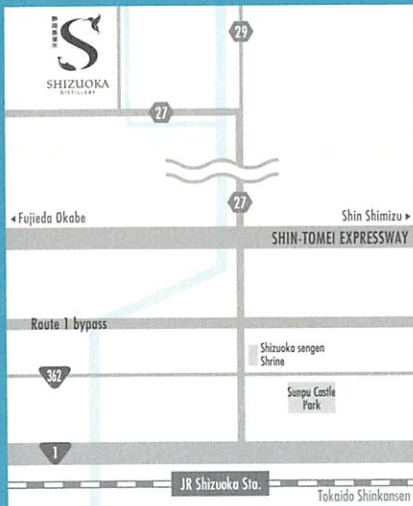


<http://www.shizuoka-distillery.jp>

ACCESS

車 静岡駅から約50分
新東名高速道路「新静岡IC」より約20分
バス しずてつジャストライン
JR静岡駅「静岡駅前」バス停から約1時間
「奥の原上」下車すぐ、または
「上助」下車して徒歩15分

About 50 minutes by car from Shizuoka station.
Approximately 20 minutes from the Shin-Tomei
highway "Shin-Shizuoka IC".
About 1 hour by bus (Shizuoka Just Line) from
Shizuoka station, get off at the Okunohara-kami.



ここでしか体験できない、ここでしか味わえない琥珀色の小宇宙。それが「ガイアフロー 静岡蒸溜所」



1.サイロ(麦芽貯蔵槽)、2.セパレーター(分別機)、3.モルトミル(粉碎機)、4.マッシュタン(糖化槽)、5.ウォッシュバック(発酵槽)



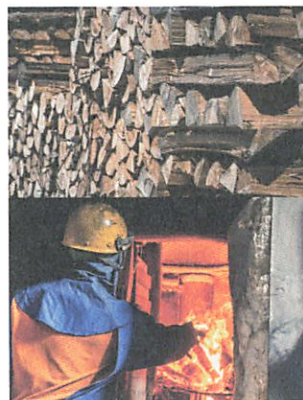
静岡蒸溜所のウイスキーづくり

大麦麦芽を貯蔵するサイロは、静岡名産のミカン色。軽井沢蒸溜所から移設したセパレーターと英国製の古いモルトミルで、麦芽を粉碎します。マッシュタンで糖分を抽出し、甘い麦汁ができた後、地元の木に包まれた空間の中、静岡産の杉で造られたウォッシュバックで発酵させます。できたモロミを地元の薪で蒸留することで、静岡らしいウイスキーが産まれるのです。

特徴的な原酒を生み出す ポットスチル(蒸留機)

4機の蒸留機が鎮座する蒸留エリア。
原酒の個性は、2基の初留釜(1回目の蒸留機)と1基の再留釜(2回目の蒸留機)から生まれます。

K:軽井沢蒸溜所から移設した蒸気による間接加熱方式の初留釜
W:世界でも類をみない、200年以上前の蒸留方法を再現した薪による直火蒸留方式の初留釜
S:蒸気による間接加熱方式の再留釜

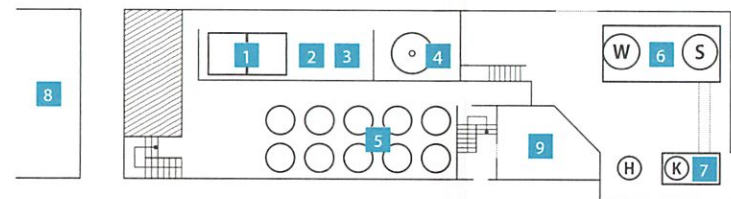


蒸留された原酒が流れ出るスピリッツセーフ。度数や香りなどを見極めるため、計器だけでなく、職人の繊細な感覚も必要とされます。



プライベートカスク PRIVATE CASK

静岡蒸溜所のウイスキーを、ひと樽で予約購入するサービスです。
ウイスキーの味わいは、樽の材質、サイズ、原酒のタイプや貯蔵期間など様々な影響を受け、樽ごとに異なる味わいに変化していきます。
数年に渡る味わいの変化をご自身で確かめ、ボトルングをすることができます。
世界であなただけの特別なウイスキーを、自らプロデュースしてみませんか？



バーカウンターから蒸留機を眺めつつ

試飲ルームからも、銅色に輝く蒸留機をご覧いただけます。原酒のできる様子を眺めながら、静岡蒸溜所のウイスキーをお楽しみください。



光さす熟成庫で、 時を重ねるウイスキー

自然の太陽光を採り入れた熟成庫。ウイスキーの熟成に必要な寒暖差をつくりだします。熟成中の薫りがたちこめる庫内には、軽井沢蒸溜所から受け継いだ由緒ある蒸留機も鎮座しています。