

ビール以外の

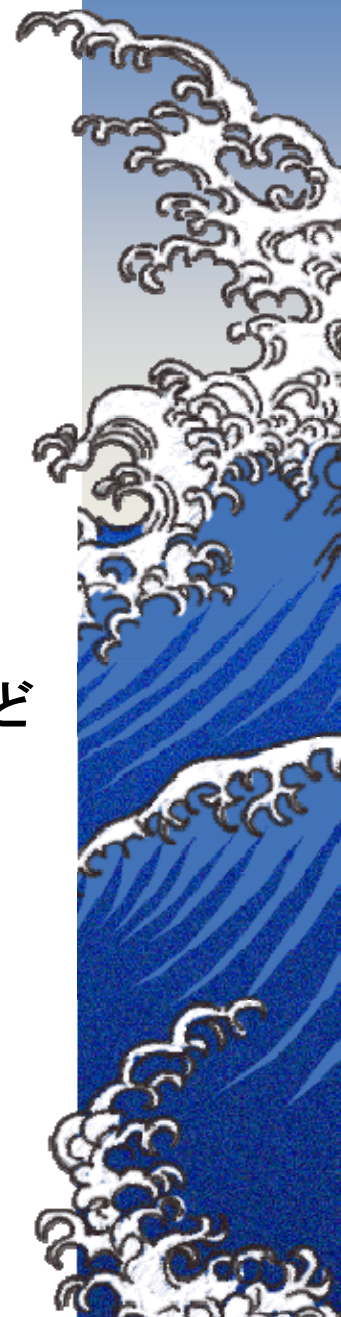


# 都市型・街なか型の 小規模醸造所

(2012.12.12 ed.1.3)

※地ビール、クラフトビール以外の都市型小規模酒類醸造所をまとめた資料です。

1. サケ・小規模醸造所：アメリカ、カナダ、台湾、日本など
2. (参考) サケ・ホームブルーイング：アメリカ
3. マッコリ・小規模醸造所：韓国
4. ワイン・小規模醸造所：日本、アメリカ、カナダ
5. シードル・小規模醸造所：日本
6. ウイスキー・小規模蒸留所：アメリカ

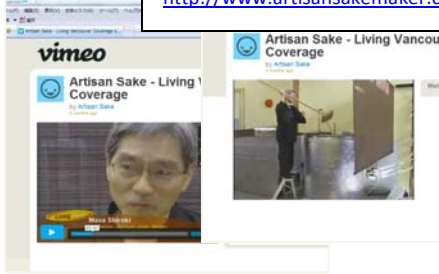




# マイクロ・サケ・ブルワリー(2012年現在)

Micro Sake Breweries in the world at the point of 2012

アーティザン・サケ・メーカー  
<http://www.artisansakemaker.com/>

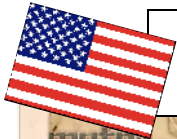


霧峰鄉農會酒莊  
<http://www.wffa.org.tw/front/bin/ho-me.phtml>



基・居酒屋

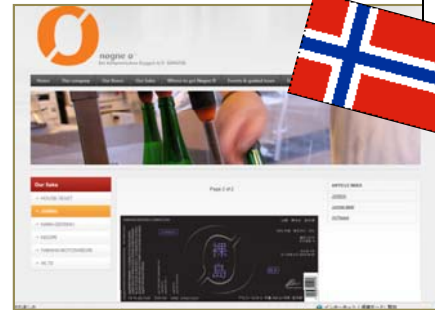
<http://www.moto-i.com/>



オンタリオ・スプリング・ウォーター・サケ・カンパニー  
<http://ontariosake.com/>

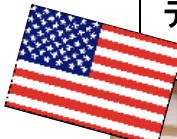
ヌグネ・オ

<http://www.nogne-o.com/>



テキサス・サケ・カンパニー

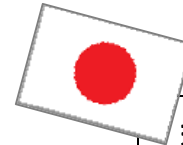
<http://www.txsake.com/>



ニプロ・ブリューイング  
<http://www.nipro.ca/>

若松屋・東京港醸造

<http://www.tokyoportbrewery.com/>



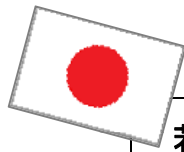


# マイクロ・サケ・ブルワリー(2012年現在)

Micro Sake Breweries in the world at the point of 2012

| 国               | 日本名、または漢字社名                                                                                                          | 英語社名・現地社名                         | ブランド                                        | 設立年、または清酒製造開始年                   | 所在地                          | 生産国の企業について                                                           |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| country         | company name in Japanese or in Kanji                                                                                 | company name in English           | brand name                                  | established or start making Sake | location                     | about the owner in the country                                       |
| 日本<br>Japan     | 黄桜「はなしべ」                                                                                                             |                                   | 黄桜「はなしべ」                                    | 2000開店<br>→2011.09閉店             | 東京、お台場アクアシティー                |                                                                      |
| カナダ<br>Canada   | アーティザン・サケ・メーカー<br><a href="http://www.artisansakemaker.com/">http://www.artisansakemaker.com/</a>                    | Artisan Sake Maker                | OSAKE                                       | 2008                             | バンクーバー、BC州                   | ●オーナー兼醸造担当: 白木正孝さん                                                   |
| アメリカ<br>USA     | 基・居酒屋<br><a href="http://www.moto-i.com/">http://www.moto-i.com/</a>                                                 | moto-i                            | 名称なし<br>(燻製製品はなく、フルアールレストランで純米生、吟醸などの名称で提供) | 2008                             | ミネアポリス、ミネソタ州                 | ●ビア・ブルワリー・レストラン ●サケを醸造しているのはBlake Richardsonさん(奥さんは日本人)              |
| 台湾<br>Taiwan    | 霧峰郷農會酒莊<br><a href="http://www.wffa.org.tw/front/bin/home.e.phtml">http://www.wffa.org.tw/front/bin/home.e.phtml</a> | Wu-Feng Farmer's Association      | 初霧                                          | 2008                             | 台中                           | ●霧峰郷農會(農協)が経営 ●杜氏は台湾の方(日本で修業) ●焼酎も造る。                                |
| ノルウェー<br>Norway | ヌグネ・オ<br><a href="http://www.nogne-o.com/">http://www.nogne-o.com/</a>                                               | Nøgne ø                           | ヌグネ・オ<br>裸島                                 | 2010.08                          | オスロの南西<br>200kmくらいのグリムスタという町 | ●中規模のマイクロ・ビア・ブルワリー ●杜氏: Kjetil Jikiunさん ●北海道の米、日本の酵母と麴、山廃仕込み         |
| カナダ<br>Canada   | オンタリオ・スプリング・ウォーター・サケ・カンパニー<br><a href="http://ontariosake.com/">http://ontariosake.com/</a>                          | Ontario Spring Water Sake Company | 泉                                           | 2011.02                          | トロント、オンタリオ州                  | ●オーナーはKen Valvurさん ●杜氏は高橋美子さんとGreg Newtonさん ●カリフォルニア米、アメリカの乾燥酵母、日本の麴 |
| カナダ<br>Canada   | ニプロ・ブリューイング<br><a href="http://www.nipro.ca/">http://www.nipro.ca/</a>                                               | Nipro Brewery Co., Ltd.           | Keyope<br>清っぺ                               | 2011                             | バンクーバーの近郊<br>BC州             | ●醸造を担当しているのは春日井敬明さん                                                  |
| 日本<br>Japan     | 若松屋・東京港醸造<br><a href="http://www.tokyoportbrewery.com/">http://www.tokyoportbrewery.com/</a>                         | Tokyo Port Brewery                | 江戸開城<br>(「その他の醸造酒」)                         | 2011.08                          | 東京 港区芝                       | ●オーナーは齋藤俊一さん。息子の謙希知さんが醸造担当。 ●委託製麴でスタート、2013年から麴室も設置予定。               |
| アメリカ<br>USA     | テキサス・サケ・カンパニー<br><a href="http://www.txsake.com/">http://www.txsake.com/</a>                                         | Texas Sake Company                | Whooping Crane                              | 2011.10                          | テキサス、テキサス州                   | ●オーナー兼醸造担当はYoed Anisさん ●テキサス米ー1904年に日本移民が植えたのがルーツを活かすのが目的の一つ         |

- 小規模サケ醸造所は新コンセプトになりうる。2008年以降に海外に7社設立
- 元祖は東京お台場の黄桜「はなしべ」だが2011年閉鎖。同年、港区に「東京港醸造」が開業。
- (参考)クラフトビール醸造所は全米で1483か所(2008年末現在)→1938か所(2011年末)



紹介その1

## 若松屋・東京港醸造

<http://www.tokyoportbrewery.com/>

### ごあいさつ

この度、株式会社若松屋は、新規事業の一環である酒類製造業を東京港醸造 (Tokyo Port Brewery) との名称でスタートいたす運びとなりました。

江戸末期(1812年)先代が信州より江戸に上り、造り酒屋を開業。幕末当時、薩摩屋敷の出入り商として濁り酒、芋焼酎を製造しておりました。

明治23年には、東京市酒類製造業組合を立ち上げ初代頭取として10年間職務を歴任いたしました。若松屋は、明治42年に日清日露戦争の影響を受け、国策による酒税の増税、又4代目頭首の他界により100年間続いた酒蔵を廃業する事となりました。この廃業からまもなく100年。先代の携わった酒蔵を再興させようと、再び始動したのが2005年のこと。全くの素人が酒造りの世界に首を突っ込み試行錯誤を繰り返しながら、ここまで辿りつくことが出来ました。

この間、多くの専門知識を持った方々からの貴重な助言を沢山いただきました。特に杜氏として技術と見識のある寺澤善実氏、内山絵美子氏との出会いにより酒蔵と酒造りへの構想がより具体化されました。

東京港醸造は、港区「芝」という東京都の中心に位置し、幅広いビジネスを展開する一大拠点にあります。このような地域性を活かし、新しいモデルの酒蔵を運営して行きたいと考えております。

スタッフ一同、日々研鑽を重ね皆様にも好まれる酒造りに取り組んでまいります。末永く親しんで頂きますようお願い申し上げます。

代表取締役 齊藤 俊一

- 若松屋・東京港醸造は、地下鉄三田駅・JR田町駅から至近距離の都心に2011年に開業した醸造所。
- 原材料は米、米麴、スピリッツ。搾っていない清酒。清酒免許が容易には取得できないので「その他の醸造酒」カテゴリーで製造中。リキュールも製造。

### 醸造所紹介

当蔵では、「醸造酒どぶろく」「リキュール酒」を一年を通じて造り、小さいながらも東京を代表するお酒として、港区を中心に販売しています。

特に「醸造酒どぶろく」は、近隣飲食店において出来立てのフレッシュな原酒をお召し上がりいただくことができます。(生酒は地域限定品となります)

また、小規模蔵ということもあり製造量にも限界がある為、毎月1回の仕込みで本数限定販売となります。売切れ次第終了で次月の完成待ちとなります。毎月の完成予定は、HP をご覧いただくか、お電話でお問い合わせください。



### 店舗紹介

醸造所に併設された店舗では、お酒の販売と合わせて贈答品としてお買い求めいただけますよう酒器などを取り揃えております。

東京のお土産物、記念日のプレゼントにいかがでしょうか？是非、お立ち寄りください。



### 東京芝の酒

#### 「江戸開城」

新時代の幕開けに大きく貢献した西郷隆盛(南洲)、勝海舟(海舟)、山岡鉄舟(鉄舟)、高橋泥舟(泥舟)の四舟と坂本竜馬らは、当時若松屋の蔵を訪れていました。酒を飲み交わしながら夢を語り合ったという祖先からの言い伝えがあり、このような当蔵と地域の歴史的な背景から名付けました。

「どぶろく」のドロドロとした中に微炭酸が溶け込こんだ、ほんのり甘い味に仕上げました。味が徐々に辛くなっていきますので、お早めにお召し上がりください。

#### 「江」

江姫は大河ドラマでおなじみで寺が芝地区エリア内にあり、馴染み。江姫の波乱の人生に思いを馳せ、果汁を加えた甘味と酸味の調和。お酒で女性向けのテイストに仕上げる。ロック or ソーダで割ってお召し。

「江戸開城」「江」共に冷やして開栓後は要冷蔵をお勧めします。

#### 江

東京芝の酒





紹介その2

ヌグネ・オ

<http://www.nogne-o.com/>

●2012年11月13日、NHK・BS1で「ノルウェーで挑む日本酒造り」として紹介された。「年間生産量は18,000本(=30石)、ノルウェー国内消費のほか、デンマーク、カナダ、日本へも輸出」とのコメント。



News Café ノルウェーで挑む日本酒造り

ブロック・ベネットさん



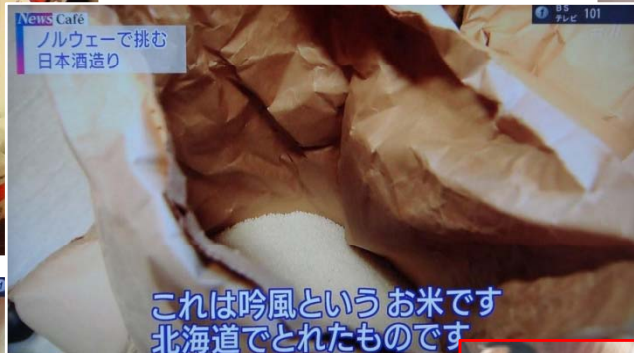
酒蔵のオーナー ジキュウンさん

ベネットさん



News Café ノルウェーで挑む日本酒造り

山 廣



News Café ノルウェーで挑む日本酒造り

これは吟風という お米です 北海道でとれたものです



News Café ノルウェーで挑む日本酒造り



News Café ノルウェーで挑む日本酒造り

私たちは日本の伝統的な製法に従っています



●2012年2月、東京大学農学部にて行われたバイオマス研究会で、世界各国の清酒を試飲したときの写真。右端がノルウェーの裸島。



霧峰鄉農會酒莊

<http://www.wffa.org.tw/front/bin/ho.me.phtml>

- 清酒「初霧」をつくる霧峰農會酒莊は霧峰區農會（霧峰は台中縣の市の名称。農會は農協のこと）が、地元米を活かすため2008年に設立した醸造所。
- 台中駅から車で20分ほど。観光酒蔵、またはミニサケブルワリー。古い米蔵を改装したショップのディスプレイは大変きれい。



●清酒生産量は100石内外。ほかに、同じ銘柄名の焼酎も造る。

●一番高いのは大吟醸「初霧」。720ml罎入りで2,200元（約5,900円！）。試飲させていただきましたが、素晴らしい出来栄え。日本の鑑評会でも金賞が取れそう。



●日本の廣井忠夫さんが、この地の米（香り米）を活かした酒造りを指導されたとのことがパネルで紹介されています。



- コンパクトな工場。搾り機は日本製（ヤブタ）、蒸米機は台湾製など、混成。コンパクトにまとめられている。減圧蒸留機（日本製）で米焼酎も製造。生産量は清酒より多い。



# 参考情報: サケ・ホーム・ブルーイング

Home Sake Brewing kits and info., available thru internet

紹介その4



サケ・ブルーイング・サプライ

<http://homebrewsake.com/home/>

Home Brew Sake

STORE

Store

Full Ingredient Sake Kit

- ▶ Rice milled to ~60% 10 lbs.
- ▶ Koji 40 Oz.
- ▶ Yeast #9
- ▶ Lactic Acid 2 fl. Oz.
- ▶ Yeast Nutrient 2 Oz.
- ▶ Speedy Bentonite 2 Oz.

Makes 2-2.5 gallons of sake.

More Details

This full ingredient Saké kit contains everything you need to make outstanding Junmai Ginjo Saké except the water!

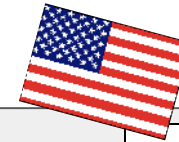
Quantity:

Price: \$39.15

Full Ingredient Sake Kit \$39.15

- Rice milled to ~60% 10 lbs.
- Koji 40 Oz.
- Yeast #9
- Lactic Acid 2 fl. Oz.
- Yeast Nutrient 2 Oz.
- Speedy Bentonite 2 Oz.

Makes 2-2.5 gallons of sake. This full ingredient Saké kit contains everything you need to make outstanding Junmai Ginjo Saké except the water!



makesake.com

Homebrew Sake - make sake at home



About Sake History Factory Brewing Home Brewing Sake Recipes Sake Cocktails Sake GI

## Home Brewing

Home brewing of sake is relatively simple. There are very few ingredients necessary and you might have all the equipment already. Here's an overview of a very simple method by which you can produce quite drinkable sake in only 3 weeks.

### Equipment required:

rice cooker, pot and steamer, or even a regular pot

glass quart canning jars

measuring cups

メイク・サケ・ドットコム

<http://makesake.com/>



# 都市型・マッコリ醸造所 makgeoli brewery



드리마을 양조장

ペ・サンミョン社(リキュール、マッコリなどの中堅)が運営する「マイクロ・マッコリ醸造所」。

場所はソウル市内南東部の繁華街のビルの1階。  
広さは15坪くらいだろうか。

並んだ小ぶりの陶器製醱酵容器(または甕)が、とてもシャレているし、アイキャッチになっている。上が広がった独特のデザインの発酵容器。外見のためのデザインでなく、上の縁部に液体を流す二重構造のためのデザインで、パテントもあるそうだが、外観がとても魅力的である。「八咫鳥(やたがらす)」、「草(稲?)の芽」、「人間」など、ちょっとキース・ヘリング風のイラストが醱酵容器に描かれているのだが、それもとても都会的でセンスがいい。

このマイクロ・マッコリ醸造所の最大の特徴は「米100%」。通常、「米のマッコリ」と言っても、オリゴ糖、アスパルテームなどを添加したものが多いが、これはいわば「純米酒」。

そしてもう一つの特徴は「高価格(!)」。  
マッコリの標準容器、750mlPETボトルで比較すると通常のマッコリが1,200~1,400ウォンなのに対し、ペ・サンミョンのマイクロ醸造所のマッコリは2,000ウォンと非常に高い。多分、この手の商品で一番高い。

「価格に見合う味」が認知されているのだろう、ソウル市内で6か所も、同形式のマイクロ醸造所を展開している。店頭販売中心かと思いきや、できたてのフレッシュなものを近隣の料飲店、コンビニ、販売店に卸すのが中心だそうだ。  
(きた産業・メルマガから)



가장 맛있을 때 만나는  
**드리마을 막걸리**

막걸리란 '지금 막 걸러낸 술을 말합니다'  
막걸리의 맛은 그 신선도에 좌우됩니다. 고급 통창의 생선이나 최고 품질의 한우가 그 맛을 내기 위해 적절한 숙성이 필요하듯 막걸리도 걸러낸 후 철저한 숙성과정을 거쳐야 합니다. 노년층 막걸리는 신선한 상태에서 최상의 조건으로 숙성 후 가장 맛있는 맥 고에게 제공됩니다.

진정한 막걸리 맛을 아는 분들에게만 드립니다  
노년층 막걸리는 일관 도량입자나 소개당에서는 판매하지 않습니다. 막걸리 미식가들이 직접 오셔서 서 가실 수 있도록 테이크아웃 판매장소를 고집합니다. 또한 저해가 직접 엄선한 소수의 스토어를 특약 음식점에만 공급합니다.

매일매일!  
조금씩!  
장성껏!  
손으로!  
빛습니다!





# 都市型/街なか型・ワイン醸造所

日本の小規模ワイン醸造所の類型（「都市型/街なか型」以外も含む）

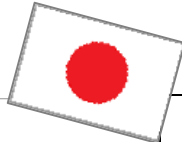
|          |                                                                                                     |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ♠原料調達    | ♠特区・自社ぶどう畑型    ♠特区・地元ブドウ購入型    ♠特区・バルク果汁型<br>(♠ブドウ栽培のみ行って、醸造は委託するスタイル)                              |
| ♣立地・スタイル | ♣BOP(醸造体験)型    ♣都会立地型    ♣さびれていく商店街の活性化目的型<br>♣農村活性化型    ♣「6次産業」型                                   |
| ♥♦♣☀事業形態 | ♥ワイン専業    ♥他との兼業    ♦収益目的    ♦非営利(活性化や福祉等が目的)<br>♣個人・家族経営    ♣グループ経営・共同出資    ☀実際にワインを製造    ☀バーチャル経営 |

→21世紀になって、特区制度創設、商店街支援制度、6次産業支援制度などの影響で、他の国にない日本独特の多くの形態が生まれている。複数の類型にまたがる醸造所もある。





# 都市型/街なか型・ワイン醸造所



RESORT INN  
**NORTH COUNTRY**  
リゾートインノースカントリー

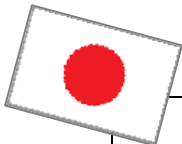
(北海道)ノースカントリー  
BOP型  
[http://north-country.co.jp/play\\_wine/](http://north-country.co.jp/play_wine/)

HOME 泊まる 味わう

手造りワイン工房



(福島)ワイン工房あいづ  
BOP型  
<http://www.hondawinery.co.jp>



(大分)百笑一喜  
農村6次産業化型  
(都市型ではありませんが、)  
[http://north-country.co.jp/play\\_wine/](http://north-country.co.jp/play_wine/)



ナノワイナリー  
それは素朴で小さな醸造所

高倉ぶどう園 園の紹介 ぶどう園 農家統治 商品系IP

ナノワイナリー誕生 !!  
ぶどうの樹一本一本を丁寧に世話し、樹から受けた果実の恵みを育家が生る日本で初めてのスタイルのワイナリーです。  
上の旨りのする温かみのあるワインをこーごにお楽しみ下さい。

高倉ぶどう園のワイン  
こちらで紹介するのは、2011年に仕込んだ、生まれたワインです。  
ぶどうの樹と一緒に育てて下さるごクラブ会員様、または農家民泊(高倉ぶどう園)にお越しのみなさまへのご提供とさせていただきます。(申し訳ありませんが、こちらのワインは発送をいたしていません。)

|                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>小公子 2011<br/>赤 フルボディ 辛口</p> <p>やまぶどう交配種「小公子」を100%使用した半甜ワインです。とてお高い赤紫色と、野性味あふれる味わい。特徴的、しゅかりとした酸もあり、チーズや肉料理などとの強い相性があります。このワインは、いわゆる野生味あるアロマと酸味を兼ねますが、しばらく寝かせると酸味がよりマイルドになり、心地よいブーケも立って来ます。赤ワインの色業の元は、ポリフェノールのアントシアニンですが、その健康機能</p> | <p>甲州 2011<br/>白 辛口</p> <p>歴史ある日本のぶどうの固有種であり、白ワインの代表品種である「甲州種」に敬意を払い、高倉ぶどう園でも少量ですが栽培しております。酸味もしっかりと残っており、さわやかな風味です。</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

(大分)高倉ぶどう園  
民宿・自家販売型  
(都市型ではありませんが、)  
<http://www.oct-net.ne.jp/~k-46/pfi/pfi.html>



## 都市型/街なか型・ワイン醸造所

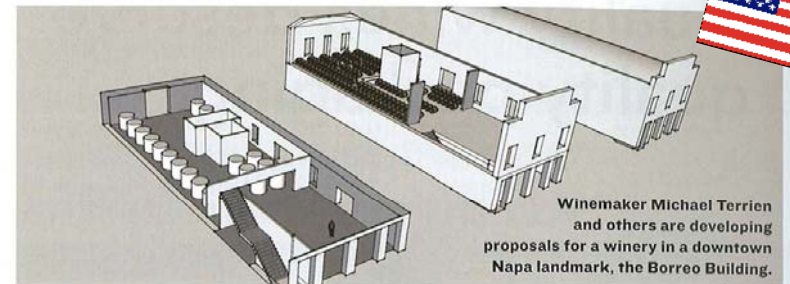


**Adirondack Winery is the region's premier winery, with its Tasting Room located in the heart of beautiful Lake George Village, New York.**

<http://www.lakegeorge.com/business/adirondack-winery-and-tasting-room-3210/website/>

**The Napa Planning Commission unanimously approved plans for a new winery and microbrewery. The winery will be built within the existing 5,777 square foot industrial building at 1610 Action Ave. Will open April 2012.**

Wine&Vines Feb. 2012



## Wineries Move Into Downtown Napa

Relaxed rules offer options for winemakers, buyers



# 都市型/街なか型・ワイン醸造所

The Wine Castle  
BOP型

<http://www.winecastle.ca>




Wine Craft  
BOP型

<http://www.wine-craft.com/>



Valley Estates  
BOP型

<http://www.valleyestates.ca/>




Broadway Brewing  
and Winemaking  
BOP型

<http://vancouverwinemaking.com/>



# 都市型・シードル醸造所

2010年12月4日、東北新幹線が青森まで全線開業。同日、新青森駅から4kmほどにある青森駅の駅前、ウォーターフロントに建てられた「A-FACTORY」がオープン。

青森の地元食材を使用した料理やスイーツを提供する「マルシェ」と、青森産リンゴから発泡性のお酒、シードルを製造する「工房」からなる複合施設。カルバドスのためのシャラントポット蒸留器も設置。





# マイクロ・スピリッツ蒸留所



- アメリカではクラフト蒸留所 (craft distillers) がブーム
- ライセンスは2003年: 69か所 → 2011年: 240か所
  - 2015年末には北米で450か所になると予測
  - 蒸留酒の種類は、ウイスキー、ブランデー、ジン、ウォッカ
- (Brewer & Distiller, Sep. 2011)



MB Roland Distillery from web site



West Virginia Distilling Company from web site



(おまけ: 都市型ウイスキー蒸留所の跡)  
The Old Jameson Distillery  
7 Bow Street, Smithfield, Dublin 7  
アイルランド  
1780年にジェイムソン家が蒸溜所を創業  
してから、コーク県ミドルトンに移転する  
1971年まで実際にウイスキーを製造して  
いた。1997年にウイスキーセンターとして  
オープン、ガイド付ツアーでは、実際に使  
われていた設備を見学しながらウイスキー  
の製造過程が説明される。