

ビール以外の



都市型・街なか型の 小規模醸造所・蒸留所

※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や蒸留所をまとめた資料です。

Micro Sake Breweries in the World

+ other Micros (except craft beer)

(2013.03.11-26-04.26-09.04-14.07.12 ed.2.2)





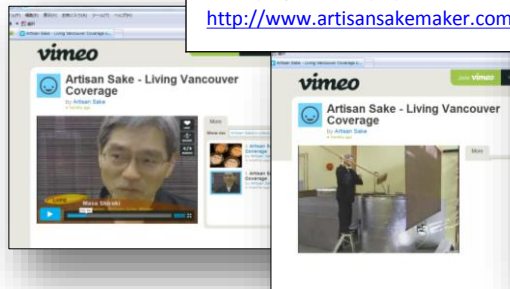
マイクロ・サケ・ブルワリー (2012までに開業)

Micro Sake Breweries in the world, opened before 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.txssake.com/>



ブルー・カレント・ブルワリー

<http://www.bluecurrent.net/>



若松屋・東京港醸造

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





マイクロ・サケ・ブルワリー (2014.06現在)

Micro Sake Breweries in the world at the point of June, 2014

Micro
SAKE

| country | 日本名、または漢字社名 company name in Japanese or in Kanji | 英語社名・現地社名 company name in English | ブランド brand name | 設立年、または清 酒製造開始年 established or start making Sake | 所在地 location | 生産国の 企業について about the owner in the country |
|-----------------|--|--------------------------------------|---|---|----------------------------------|---|
| 日本 Japan | 黄桜「はなしべ」 | | 黄桜「はなしべ」 | 2000開店 →2011.09閉店 | 東京、お台場アクア シティー | |
| カナダ Canada | アーティザン・サケ・メーカー http://www.artisansakemaker.com/ | Artisan Sake Maker | OSAKE | 2007~2008 | 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 USA | 基・居酒屋 http://www.moto-i.com/ | moto-i | 名称なし (罐詰製品はなく、ブルアリーレスト 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 Taiwan | 霧峰郷農會酒莊 http://www.wffa.org.tw/front/bin/home.phtml | 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 Norway | ヌグネ・オ http://www.nogne-o.com/ | Nøgne ø | ヌグネ・オ 裸島 | 2010.08 | オスロの南西 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 Canada | 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/ | 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 Canada | ニプロ・ブリューイング http://www.nipro.ca/ | Nipro Brewery Co., Ltd. | Keyope 清っぺ | 2011 →2012閉店 | バンクーバーの近郊 BC州 | ●醸造を担当しているのは春日 井敬明さん |
| 日本 Japan | 若松屋・東京港醸造 http://www.tokyoportbrewery.com/ | Tokyo Port Brewery | 江戸開城 (「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 USA | テキサス・サケ・カンパニー http://www.txsake.com/ | 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 ーツを活かすのが目的の一つ |
| アメリカ USA | ブルー・カレント・ブリュワリー http://www.txsake.com/ | Blue Current Brewery | Blue Current Sake | 2011 | キタリー・ポイント、 メイン州 (ボストン に近い) | ●オーナー兼醸造担当はDaniel Fordさん |

- 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)



マイクロ・サケ・ブルワリー (2013年以降開業)

Micro Sake Breweries in the world, opened after 2013



チェダー・リバー・ブリューイング・カンパニー

<https://www.facebook.com/CedarRiverBrewing>



YK3 サケ プロデューサー

<http://yk3sake.com/products.htm>



YK3
sake producer



ベンズ・チューンナップ
<http://www.benstuneup.com/>



ブルー・クヅ・サケ・カンパニー
<http://www.bluekudzusake.com/home.html>



アラン・ブルワリー
<http://www.arranbrewery.co.uk/scotland/first-sake-brewery/>





マイクロ・サケ・ブルワリー (2014.06現在)

Micro Sake Breweries in the world at the point of June, 2014

Micro
SAKE

| 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 |
| カナダ Canada | YK3 サケ プロデューサー http://yk3sake.com/products.htm | YK3 Sake Producer Inc. | Yu 悠 | 2013 | リッチモンド(バンクーバー近郊)、BC州 | ●小林友紀さんと河村祥宏さんがオーナー ●廃業したニブコの醸造担当、春日井敬明さん ●3人のイニシャルがYK |
| アメリカ USA | チェダー・リバー・ブリューイング・カンパニー https://www.facebook.com/CedarRiverBrewing | Cedar River Brewing Company | 杉川 Ceder River | 2013 | シアトル、ワシントン州 | ●オーナー兼醸造担当はJeff Jamesさん ●シアトルのいくつかのレストランのほか、酒ショップ、Sake Nomiでも買える。 |
| アメリカ USA | ブルー・クッズ・サケ・カンパニー http://www.bluekudzusake.com/home.html | Blue Kudzu Sake Company | Blue Kudze | 2014.02 | アッシュビル、ノースキャロライナ州 | ●2013年にサケ・レストランとして開業、2014年から自社醸造開始 ●Cat Ford-Coatesさんら。日本人は関与していない。 ●サケ教育クラスを設定 |
| アメリカ USA | ベンズ・チューンナップ http://www.benstuneup.com/ | Ben's Tune-up | Ben's American Sake | 2014.05 | アッシュビル、ノースキャロライナ州 | ●2014年5月から自社醸造サケの出荷開始 ●ブルー・クッズからごく近い |
| 英国 UK | アラン・ブルワリー http://www.arranbrewery.co.uk/scotlands-first-sake-brewery/ | Arran Brewery | | 2014 暮 の見込み | ドレグホーン、スコットランド | ●アラン島でクラフトビールを作る醸造所 ●Gerald Michalukさんが日本でサケ造りを勉強 ●本島のドレグホーンに用地取得済み |



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。特に社氏として技術と見識のある寺澤善美氏、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ご愛される酒造りに取り組んでまいります。末永く親しんで頂け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をご覧くださいか、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ご購入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。



「江戸開城」



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 Cafe ノルウェーで挑む日本酒造り

ブロック・ベネットさん



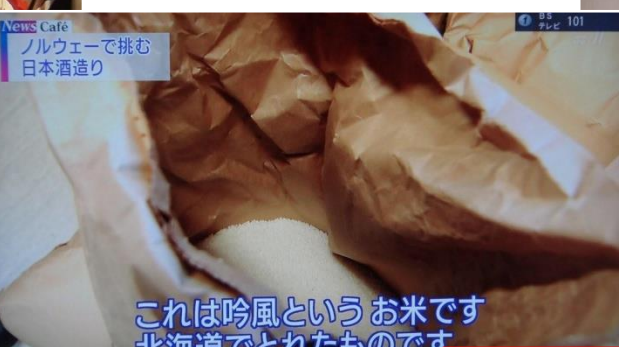
酒蔵のオーナー ジキュウンさん

ベネットさん



News Cafe ノルウェーで挑む日本酒造り

山 廃



News Cafe 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 Cafe ノルウェーで挑む日本酒造り



News Cafe 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。

紹介その3



霧峰郷農會酒莊

<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区農會(霧峰は台中県の市の名称。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。



清酒工場 watching in 台湾 @2012



- 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壇入りで2,200元(約5,900円!)。試飲させてもらいましたが、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。





紹介その4

サケ・ブリューイング・サプライ
<http://homebrewsake.com/home/>

参考情報: サケ・ホーム・ブリューイング

Home Sake Brewing kits and info., available thru internet



Sake Brewing Supplies, Information and Forum

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

Add to cart

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

メイク・サケ・ドットコム
<http://makesake.com/>

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



都市型・マッコリ醸造所 Makgeoli brewery

Micro
MAKGEOLI
in
downtown

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、
とてもオシャレしているし、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(稻?)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 <http://www.kitasangyo.com/Archive/mlmg/melmaga159.html>)



가장 맛있을 때 만나는
드림마을 막걸리

막걸리란 '지금 막 걸러낸 술'을 말합니다.
막걸리는 맛은 그 신선도에 좌우됩니다. 고급 황집이 생산해나 최고 품질의 원유가
그 맛을 내기 위해 적절한 숙성이 필요하며 걸러낸 후 잠시만 성숙한 숙성리정을 거치지 않습니다.
노년마을 막걸리는 신선한 생맥에서 최적이 조건으로 숙성 후 가장 맛있을 때 고객에게 제공합니다.

진정한 막걸리 맛을 아는 분들께만 드립니다.
노년마을 막걸리는 오랜 도매점이나 소매점에서는 판매하지 않습니다.
막걸리 미사기들이 직접 오셔서 시 가실 수 있도록 데이크리우 판매정책을 고집합니다.
또한 저희가 직접 엄선한 소수의 노년마을 특색 음식점에만 공급합니다.

매일매일!
조금씩!
정성껏!
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 (♠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 ♣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) ☞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。



(秋田)ワイナリーこのはな
商店街活性化目的型
http://north-country.co.jp/play_wine/



(大阪)島之内フジマル醸造所
都市型
<http://wineshop.exblog.jp/>





都市型/街なか型・ワイン醸造所

Micro WINE in downtown



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

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

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/





(熊本)荒尾乃葡萄酒 商店街活性化目的型
http://north-country.co.jp/play_wine/





(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/pfl/pfl.html>

ナワイナリー それは素朴で小さな醸造!

高倉ぶどう園 園の紹介 ぶどう栽培 農業民泊

ナワイナリー誕生 !!!
 ぶどうの樹一本一本を丁寧に世話、暑から受けた果実の味が溢る日本で初めてのスタイルのワイナリーです。土の育みのする温かみのあるワインをご一緒にお楽しみください。

高倉ぶどう園のワイン
 こちらは紹介するのは、2011年に初仕込んで生まれたワイナリーのぶどうの樹を一緒に見守って下さるビノクラブ会員様、またごへのご提供とさせていただきます。(申し込みありませんが、)

| | |
|--|--|
| <p>小公子 2011 赤 フルボディ 辛口</p> <p>やまぶどう交配種「小公子」を100%使用した赤ワインです。とて柔、滑らか、野性味あふれる味わいが特徴。しっかりとした酸もあり、オーブヤや料理など幅広い料理との相性もよいです。このワインは熟、つばは野性味あるアロで酸味を果しませんが、しばらく寝かせることで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、その濃縮抽出</p>  | <p>甲州 2011 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表し、高倉ぶどう園でも少量ですが栽培しております。酸味もしっかりと持ち、さわやかな風味です。</p>  |
|--|--|



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.

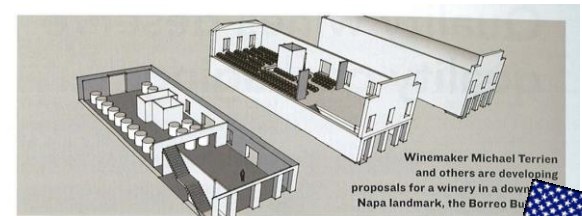
<http://www.lakegeorge.com/business/adirondack-winery-and-tasting-room-3210/website/>



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

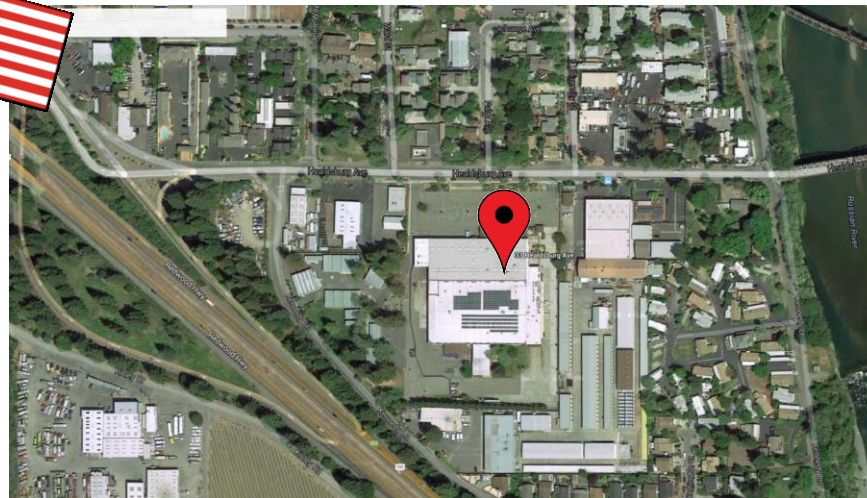


Winemaker Michael Terrien and others are developing proposals for a winery in a downtown Napa landmark, the Borreo Building.



Wineries Move Into Downtown Napa

Relaxed rules offer options for winemakers, buyers



・・・ショッピングセンターの裏手、倉庫のような場所に「アーノット・ロバーツ」の表札が・・・

Skyward Jul. 2014



都市型/街なか型・ワイン醸造所

Micro WINE in downtown

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/>

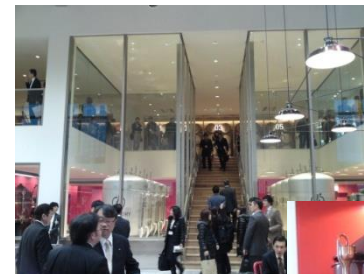


都市型・シードル醸造所

Micro
CIDER
in
downtown

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 distillery) 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、ジン、ウォッカ、ウイスキー、ブランデー
 (Brewer & Distiller, Sep. 2011)



West Virginia Distilling Company from web site



MB Roland Distillery from web site



Downslope Distilling from web site



Koval Craft Distillery from web site



Corsair Artisan Distillery from web site

smaller barrels are typical at craft distilleries for aging



マイクロ・スピリッツ蒸留所

Micro SPIRITS

ADIが2012年7月に実施したサーベイ
 ■推定280のクラフト蒸留所、うち183から回答
 ■2011年には60万ケースを販売、これは全米需要の0.3%
 ■回答者のうち42が2012年の参入者
 (ADI - American Distilling Institute, 2013 directory)

ADI 2012 MID-YEAR INDUSTRY SURVEY RESULTS

The American Distilling Institute conducted the 2012 mid-year survey in July, taking the dynamic American Craft Distilling industry by the reins.

BY MICHAEL KINSTLICK

THE 315 responses included 183 in-production distillers representing a wide spectrum of the Craft Distilling industry.

Highlights of the Survey:

- ◆ 2012 estimated Craft Distilled spirits sales volume
- ◆ In 2011, Craft Distillers sold approx. 600k cases, Distilled Spirits case volume of 200m cases.
- ◆ In 2012, Craft Distillers planned to sell about 750,038% of US Distilled Spirits case volume & production
- ◆ 280 (est.) U.S. Craft Distillers in production as-of mid-year
- ◆ 42 new 2012 producers as-of mid-year

2012 • AMERICAN DISTILLING INSTITUTE

[ADI INDUSTRY SURVEY RESULTS 2012]



Figure 1: 2012 Craft Distillery Sales Volumes By State

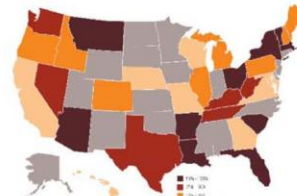


Figure 2: 2011-2012 Craft Distillery Sales Volume Growth By State



Figure 3: 2011 Number of Craft Distilleries by State

— CONTINUED FROM PRECEDING PAGE —

Respondents

We conducted the 2012 Mid-Year Survey over the course of two weeks in July, and received 317 total responses. These yielded 183 US-based Craft Distillers in production, of which 42 were new 2012 entrants. Responses came from 46 states plus the District of Columbia. Given prior identification of 232 actively producing US Craft Distillers at year-end 2011¹, we estimate we received responses that captured 60-65% of the total US Craft Distilling market.

Production and Sales Volumes

The 2012 Mid-Year Survey asked respondents two direct questions regarding sales and production volumes. First, we asked how many cases they expected to produce in 2012. Both of these questions offered responses based on these ranges:

- Fewer than 500 cases (12,750 ml bottles)
- 500-1,000 cases
- 1,000-2,500 cases
- 2,500-5,000 cases
- 5,000-10,000 cases
- 10,000 cases and up

To arrive at 2012 sales volumes, we combined the results of the question on 2012 production with a 3rd question on how much of that 2012 production they planned to age.

Using these results, we estimated sales & production in each range and analyzed aggregated results by State, and by distillery age (time in production).

Volumes by State

Looking at the distribution of 2012 Craft Distillery sales volumes by state (Figure 1) broadly shows a close relationship with the number of distilleries in operation, but there are subtle differences.

For example, New York, with the 2nd most Craft Distilleries after California, has not yet cracked the 50,000 case mark. This is partly because of the limitations of the Farm Distillery license under which many of these have opened, but is more a secondary function of the youth of these distilleries. We see a similar dynamic in Oregon and Washington, with similar numbers, but a longer history in Oregon leading to somewhat larger firms, on average.

Several of the states in the "n/a" category have no Craft Distillery in operation, and others have only one or two with limited responses making estimation impossible.

ALSO worth a look is the distribution of year-on-year sales growth at the State level. It is important to note that while the market is clearly growing very rapidly, most of the growth is coming from new entrants and younger firms growing into production scale. Thus it is harder to "move the needle" in California or Oregon, with a long-established

[ADI INDUSTRY SURVEY RESULTS 2012]

Craft Distillery presence, than in Arizona or Montana with a nascent industry of only one or two producers.

We also asked respondents what year they began production. 125 of the 317 respondents checked "Not Yet Producing" suggesting that there continues to be a robust pipeline of potential new entrants. Of those Distilleries in production by 2012, we saw a fairly consistent response rate to yield the final 66% total. That is, neither older nor younger Distilleries skewed the sample with significant over- or underrepresentation. Table 1, right, summarizes these response rates.

The survey results show a clear trend in volume growth as Craft Distillers age. Not surprisingly, older, more established Craft Distilleries have higher average production and sales volumes.

Table 2: Average Sales and Production Volumes by Age

This highlights how much of the total volume growth has been coming from new entrants. Average sales volume growth for the "well seasoned" entrants from 2006 and earlier were about 12%, respectable, but only half the 23% rate of the 2009-10 cohort, which is coming off a smaller base, and whose members are still building into their final scale.

Because averages ignore the underlying distinctions, it is also helpful to look within each group to get a better picture of the market distribution.

Table 3: Distribution of Distillers by Volume and Age

Here we see that while there is a clear progression towards more Craft Distillers making larger volumes as they age and acquire experience, there is a certain plateauing effect. An almost equivalent percentage of the oldest respondents as the 2007-08 respondents, about 25%, are still producing under 1000 cases/year. So while it is likely that some of the newer entrants will work their way up the production volume ladder, it is also highly likely that many will remain smaller, more niche producers.

Alternatively, if all 280 of the estimated current US Craft Distiller entrants sold 10,000 cases, those 2.8m cases would still only be 1.4% of the total US spirits market. That 1.4% would still only be a fraction of the 7% volume share that US Craft Distillers currently enjoy, suggesting ample opportunity for continued growth.

Conclusions

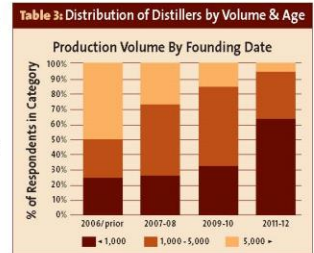
The ADI 2012 Mid-Year Survey found a dynamic US Craft Distilled spirits market with new and recent entrants driving sales and production volume growth of 25% well in excess of broader industry growth of 2-3%.

While still only a fraction (less than half of 1% in 2012) of total US spirits' sales, Craft Distillers' are on pace to ship over a million cases of spirits in 2013 as growth accelerates.

We thank all the Craft Distillers who participated in our survey, and look forward to an even higher response rate next year.

| Entry Year | Known 2012 Producers | Survey Respondents | Response Rate |
|--------------|----------------------|--------------------|---------------|
| 2006 / prior | 68 | 37 | 54% |
| 2007-08 | 43 | 30 | 70% |
| 2009-10 | 79 | 52 | 66% |
| 2011-12 | 86 | 64 | 74% |
| Total | 276 | 183 | 66% |

| Entry Year | 2011 Avg. Sales | 2012 Avg. Prod. | 2012 Avg. Sales |
|--------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 2006 / prior | 5,088 | 7,810 | 5,685 |
| 2007-08 | 3,683 | 5,881 | 3,873 |
| 2009-10 | 1,745 | 3,236 | 2,153 |
| 2011-12 | 580 | 1,466 | 1,047 |



Notes
¹ Craft Distilling: 2011 and Beyond, Kinstlick, Michael. Market Analysis White Paper available for download at: <http://www.copperease.com/download/>



マイクロ・スピリッツ蒸留所

ロンドンでもマイクロ蒸留所 (micro distillery) がブーム

■2009年ころからロンドン市内にジン、ウォッカのマイクロ蒸留所が次々登場。主に壇詰めで販売。アメリカの成功に刺激されたこともある。

■「200年ぶりの復活」と称している。18世紀のロンドンには1500位のジン蒸留所があったが、税制とともに20世紀までに消滅した経緯から。

(imbibe.com, news Dec. 2009)

2009年開業 Sipsmith from web site



2012年開業 City Of London Distillery



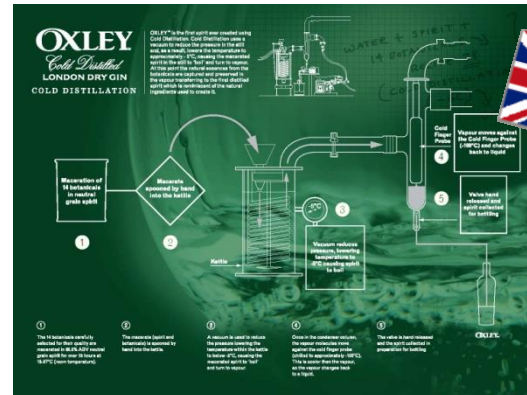
SHIPSMITH @ Heathrow Airport

ロンドン街中マイクロ蒸溜所

ロンドンの金融街シティー近くの、小さな路地に「City of London Distillery」がある。2012年暮れの開業。階段を下ると、地下一階にバー・レストランと蒸留設備が。ジントニックを飲んだが、なかなかまろやか、良いできばえ。

イギリスでは「蒸留器サイズ18ヘクトリットル以下にはライセンスを与えないかもしれない」というあいまいな文章の通達があったが、規制が緩和されて小さな蒸留釜がOKに。

(Brewer & Distiller Sept. 2012)



2009年開業 Oxley Spirits Company from web site



マイクロ・スピリッツ蒸留所

Micro SPIRITS



Wynand Fockink Distillery, Amsterdam, Nederland



オランダ・アムステルダムの街中マイクロ蒸溜所

アムステルダム観光の中心、ダム広場からアーケードの小さな路地にはいると、蒸溜所「Wynand Fockink ワイナンド・フォッキンク」があります。ガイドブックには1679年創業、と書いていますが、オリジナルの会社は戦後、ボルス社(オランダ最大手の蒸溜酒メーカー)に引き継がれ、現在の場所の小規模蒸溜所は1993年からだそう。「ジュネバ」とはオランダのジンのこと。爽やかなのどごし。

工場はリノベーションの最中で蒸溜所ツアーはかなわなかったが、窓越しに見た蒸溜器はドイツのクリスチャン・カール製とおぼしき、ごく小さなものでした。



(滋賀)ナインリーヴズ蒸溜所
2013年開業の小規模蒸溜所

アイルランド・ダブリンの都市にあったウイスキー蒸溜所の跡

ダブリン市街地の中心部に、「The Old Jameson Distillery」があります。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ます。



The Old Jameson Distillery, Dublin, Ireland



マイクロ・スピリッツ蒸留所

Micro
SPIRITS



Hawaiian Shochu Company (ハワイアン焼酎カンパニー)

芋焼酎「波花」。鹿児島・万膳酒造で焼酎仕込みを修行した平田さん夫妻が2013年に創業。
ハワイの紫芋(さつま芋)で、甕仕込み。