



右下／馬のイラストをモチーフにしたロゴを刻印した新しいグラス。馬追原野に映えます。
上／左から本宮さん、池岡さん、蒸溜責任者の村井さん、吉泉さん。チームワークの良さや新しい発想で個性豊かなお酒を生み出します。
左／スコットランドのフォーサイス社から導入したハイブリッド式蒸溜器。

長沼町でウイスキーの歴史が始まる
馬追蒸溜所では2023年4月に長沼町産リンゴを原料としたアップルブランデーを、同年7月には中標津産モルトを原料としたウイスキーを初蒸溜しました。現在は隣接する自社畑や南幌町で栽培した大麦を原料とするウイスキー製造にも取り組んでいます。「自社畑のブドウでワインを醸造するワイナリーと同じように、地元産の原料にこだわった自社のウイスキーやブランデーをつくりたい」と、馬追蒸溜所の皆さんの夢は広がるばかりです。
馬追蒸溜所では蒸溜施設の見学ツアーも行っていきます。詳細は公式HPにてご覧ください。



馬追蒸溜所 MAOI株式会社

☑ 北海道夕張郡長沼町字加賀団地
☑ 13:00～15:00
(土日祝のみ営業。1～3月は休み)
☎ 0123-88-3704
☎ 0123-76-7410
✉ info@maoidistillery.com
🌐 https://maoidistillery.com

<ナイアガラ・アンバー/750ml>



WINERY DATA

畑の見学 SHOP 試飲

- 主な栽培品種：ヤマブドウ、ヤマソービニオン、ヒマラヤ、ツヴァイゲルトレーベなど
- 生産本数：約1万本/年 ● 栽培面積：12ha
- ファーストヴァンテージ：2006年
- ラインナップ：ナイアガラ・アンバー、ツヴァイゲルトレーベ、メタモルフオシス(蒸溜酒) 他
- 購入方法：ワイナリー直営SHOP・自社ウェブサイト
※見学は事前に問い合わせを

時代の変化を楽しむ 新たななる挑戦



馬追蒸溜所

Maoidistillery

2006年に「日本一小さいワイナリー」と言われた旧マオイワイナリーが北海道長沼町のマオイ丘陵に誕生しました。それから約10年間、当時のオーナーご夫婦によって「菜根荘ワイナリー」のブランド名で知られる山ブドウ系の個性的なワインがリリースされてきました。2017年に当時のオーナーが引退された後は若手が引き継ぎ「マオイ自由の丘ワイナリー」を設立。さらに2021年に組織を整備し、「馬追蒸溜所」として新たなスタートを切りました。今ではワインだけでなく、スコットランドから導入した蒸溜器でウイスキーやブランデーを生産しています。
ブドウ栽培も醸造も未経験の中で挑戦、2018年に初めて自分たちでブドウの木を植えてから10数種類のブドウ栽培を試みてきました。その結果、馬追という土地にもっとも合っているのは山ブドウだという結論に至ったそうです。蒸溜責任者の村井弥さんは「山ブドウのワインは完全に熟成するまで50年かかると言われる。先代が残してくれたものを大切にしなから、自分たちの新たなワインをつくりたい」と語ります。