



ハンコの老舗の新たな挑戦～

“MADE IN NIIGATA”のウイスキー製造を目指す！



新潟市に本社を置く新潟小規模蒸留所の堂田氏が村松商工会に来会！
同社は、2020年よりウイスキー製造に着手しており、原料である大麦を発芽・蒸溜する工程から手掛ける『本格的なジャパニーズウイスキー』を製造する県内初の企業となっています。
同社のウイスキーは世界的なウイスキー大会の『ワールドウイスキーアワード2023』で『ワールドベスト／世界最高賞』を受賞、新潟から世界へ通用するウイスキー製造を目標に、更なるブランド力の強化を目指しています。
本講演会では、前例がない中でウイスキー製造に踏み切った理由、今後のブランド展開等をお話しいたします。
業種問わずどなたでもご参加いただける必聴の講演会です。この機会にぜひご参加ください！

堂田 浩之 氏 プロフィール

北海道出身、1975年生まれ。大学在学中にニッカウヰスキー余市蒸溜所へ訪問したことをきっかけに、将来はウイスキーに携わる仕事がしたいと志す。

大学卒業後は写真専門商社、電設資材会社を経て、製薬会社に勤務していた際、新潟へ赴任し結婚。2015年に株式会社大谷へ入社した後、2019年に同社の新規事業としてウイスキー製造事業を立ち上げ、現在に至る。

(株)新潟小規模蒸留所

どうだ ひろゆき

取締役社長 堂田 浩之 氏

参加
無料

講師

◆日 時：令和5年6月27日(火)

15:30～16:30(60分)

◆会 場：村松商工会館 2階大会議室（五泉市村松乙245）

◆申 込：6月19日(月)迄にお電話か下記申込書(FAX可)にてお申込み下さい。



▲同社で製造・販売しているウイスキー「亀田 NEW BORN」



「ポットスチル（※もろみを蒸溜するための銅製の釜）」はスコットランドから輸入したものを使用している。釜の形状やパイプの向きによって蒸溜後のウイスキーの質が変化するため、蒸溜工程はウイスキー造りの「要」とも言われている。

◀当初は、麦汁を発酵させる際に使用する発酵槽はステンレス製・木製の2種類を併用していたが、現在では全量木製の発酵槽を使用することで、複雑な味わいの原酒を製造している。



【お申込み・お問合せ先】村松商工会 TEL:0250-58-2201 FAX:0250-58-8409

E-mail: muramatsu2201@shinsyoren.or.jp URL: https://www.muramatsu-net.or.jp



(村松商工会HP)

6/27 開催 経営革新(商品開発)セミナー 参加申込書

事業所名				電話番号		
住 所				F A X		
氏 名	①			②		

(※本申込書にご記入いただいた個人情報につきましては、セミナー開催に係る受講者出欠確認・受講者名簿作成の目的のみに使用いたします。)