

創業150年以上、飲み手に感動を与える 「美味しい酒」をめざして歴史を刻む

わかつるしゅぞう
若鶴酒造株式会社
富山県砺波市

広大な平野に散居村の風景が広がる、富山県砺波市。夏はさわやかな風が稲穂を揺らし、冬は一面の銀世界に包まれる、自然豊かなこの地で、若鶴酒造の酒は生まれました。徳川時代も末期の文久2(1862)年のことです。

酒造りの命ともいえる仕込み水は、長い時をかけてゆっくと大地に磨かれた庄川の伏流水。ミネラルがとけ込んだ湧水と豊穡な大地に恵まれた砺波平野は、昔から銘酒のふるさととしても知られています。

酒の出来を左右する米は、富山の大地に育まれた「雄山錦」や兵庫県三田地区で契約栽培する「山田錦」など選りすぐりの酒造好適米。

品質はもちろん、安心・安全であることも大切にしています。酒米の持ち味をあますところなく引き出すため、研究と吟味を重ねた原料で丁寧に醸しています。

昭和27(1952)年から続くウイスキー造りは、若鶴酒造のもうひとつの原点。150年あまりの歴史を刻む酒造りと同じく、こんこんと湧き出る清水と豊かな自然環境を活かし、この地でしかできない味や香りを追い求めています。ウイスキーと酒、原料や製造工程は違っても、「美味しい酒を造りたい」という蔵人の想いは変わりません。





Experience program

見どころ / 三郎丸蒸留所：昭和初期の木造トラス構造の建築物と世界初の鑄造製蒸留器「ZEMON」を使用したウイスキー製造工程を見学



若鶴大正蔵

大正11(1922)年に建築され、越後杜氏による酒造りが行われていた大正蔵。漆喰の壁、瓦葺きの屋根、煉瓦造りの煙突跡など、そのひとつひとつに人々の絶賛を浴びた銘酒「若鶴」の歴史が刻まれています。

歴史的建造物として評価が高く、平成22(2010)年富山県教育委員会によって「とやまの近代歴史遺産百選」に選定。さらに、平成23(2011)年砺波市教育委員会より「砺波市ふるさと文化財」に登録されました。

ウイスキー蒸留所「三郎丸蒸留所」

三郎丸蒸留所は北陸唯一の蒸留所です。昭和27(1952)年の製造開始以来、連綿と受

け継がれてきた製法・材料を生かして今も昔も変わらぬ情熱をもってウイスキーづくりを行っています。ここ富山の地から、世界に愛されるウイスキーを生み出したい。壮大な夢を懸けて、歴史を刻んできた蒸留所は、平成29(2017)年に見学のできる蒸留所へ生まれ変わりました。老朽化した蒸留所を見学施設として再生、モルトから原酒が生まれる工程を体感できます。



若鶴 純米大吟醸 瑤雲(ようのしずく)40

