

サントリースピリッツ(株) 佐々木委員
提出資料

SUNTORY

ONLINE SEMINAR

ウイスキーと食のマリアージュについて

2021年8月23日
サントリースピリッツ（株）
佐々木太一

佐々木 太一 (ささき たいち)

- 1994年 サントリーサンバーズ入団
- Vリーグ主な成績
 - ・ 1995年,2000年～2004年優勝 (5連覇)
 - ・ ベスト6賞 5回
 - ・ スパイク賞 1回
- 全日本 男子日本代表
 - ・ 94年 アジア大会 (金メダル)
 - ・ 94年 世界選手権 (世界9位)
 - ・ 95年 ワールドカップ (世界5位)
 - ・ 05年 引退
- 引退後は、サントリーで営業職に従事



- 2014年～サントリースピリッツ株式会社
ウイスキー事業部 所属
- 主な業務：蒸溜所PR・セミナー関連統括
- 保有資格
 - ・ 2007年 サントリースピリッツ (株) 認定
「ウイスキーアンバサダー」取得
 - ・ 2008年 ウイスキー文化研究所認定
「ウイスキーエキスパート」取得
(資格取得者全国2325名)
 - ・ 2009年 ウイスキー文化研究所認定
「ウイスキープロフェッショナル」取得
(資格取得者全国430名)
 - ・ 2011年 ウイスキー文化研究所認定
「マスターオブウイスキー」取得
(第1号/資格取得者全国10名)

※資格取得者数は2021年7月時点

1971年生まれ (49歳)
妻♀ 子供♀♀ 犬♀

SUNTORY WHISKY
YAMAZAKI DISTILLERY
SINCE 1923



OUR HISTORY

サントリーの歴史と
ウイスキーづくり



個性豊かな原酒を育む3つの拠点



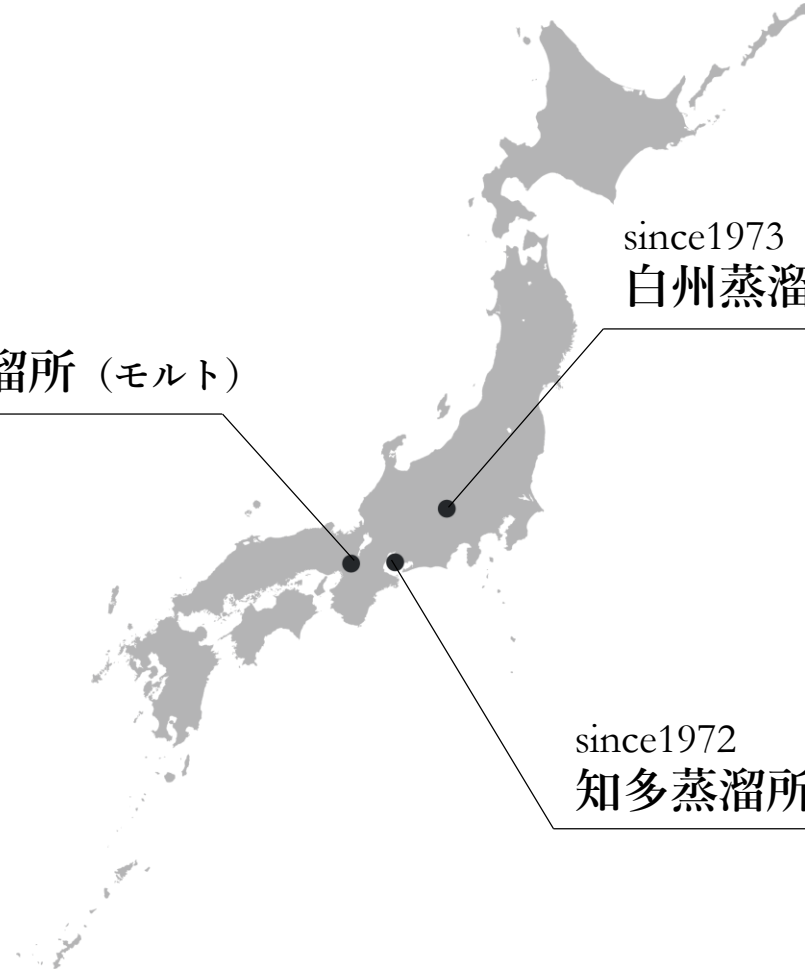
since 1923
山崎蒸溜所 (モルト)



since 1973
白州蒸溜所 (モルト / グレーン)



since 1972
知多蒸溜所 (グレーン)



サントリー創業者 鳥井信治郎



醒めよ人、
舶来盲信の時代は去れり
酔はずや人、
吾に国産至高の美酒
サントリーウイスキーはあり！

日本人の味覚にあう
ウイスキーをつくる

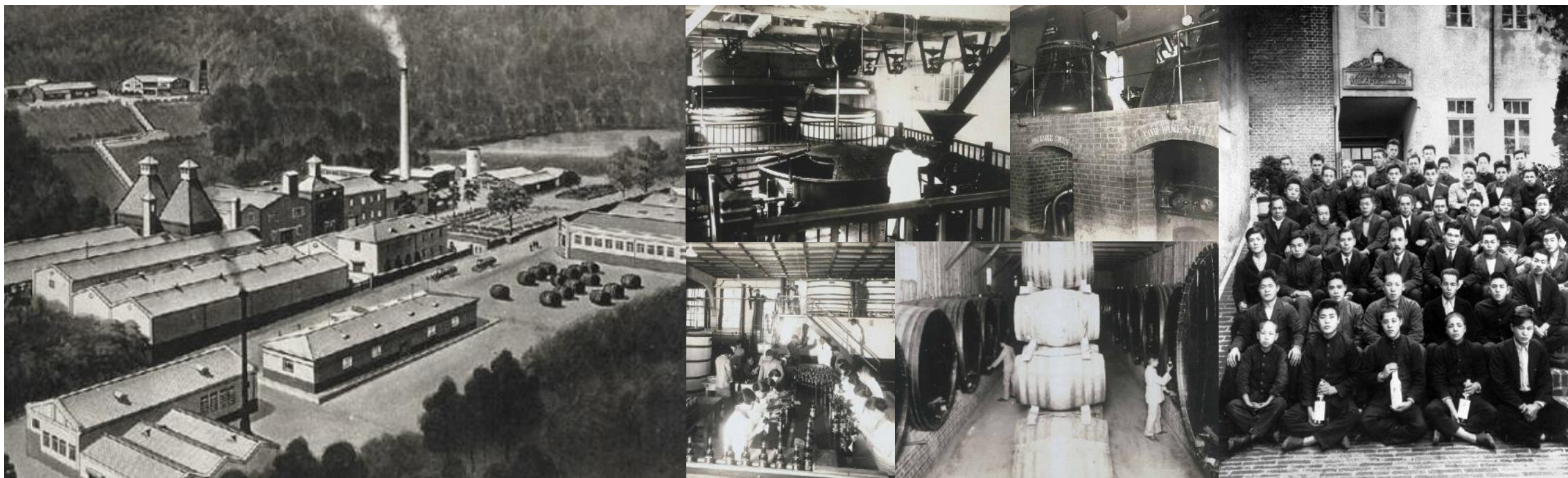
赤玉ポートワイン



ジャパニーズウイスキーのふるさと

1923年に着工、翌24年に竣工した
日本初のモルトウイスキー蒸溜所「山崎蒸溜所」

創業当時の山崎蒸溜所



1929年 SUNTORY WHISKY 「白札」 発売

1929年発売「サントリーウイスキー白札」



発売当時の広告



山崎蒸溜所の竣工から5年、
満を持して「白札」を発売するも大苦戦。

スコッチの本格的な味わいを
目指した「白札」は、
焦げ臭い・煙臭いなど評価は散々

当時の日本人の味覚に
受け入れられるものではなかった

1937年10月8日※ 「角瓶」 発売

※10月8日は「角ハイボールの日」として日本記念日協会に公式認定



角瓶の広告



日本人の味覚にあう香味をひたすらに追求。
鳥井信治郎の信念と執念から生まれた一瓶。

目指したのは、日本の風土に生まれ、
日本人の繊細な味覚にあう豊かな味わい

スコッチに負けない、
日本ならではのウイスキーを

※下記はISC（インターナショナルスピリッツチャレンジ）、WWA（ワールドウイスキーアワード）のみ記載
他、SWSC（サンフランシスコスピリッツコンペティション）IWSC（インターナショナルワインアンド
スピリッツコンペティション）などのコンペティションも多数受賞

2003年以降、世界的に権威ある賞を多数受賞しています。



響30年

- 2004, 2006-2008 ISCトロフィー（最高賞）
- 2020 ISC金賞
- 2007, 2008 WWA
ワールドベストブレンデッドウイスキー



響21年

- 2017 ISC
シュプリームチャンピオンスピリット
- 2004-2006, 2010, 2012, 2020 ISC金賞
- 2013-2018 ISCトロフィー（最高賞）
- 2019 ISCダブルゴールド
- 2010, 2016, 2017, 2019 WWA
ワールドベストブレンデッドウイスキー
- 2020 WWA
ベストジャパニーズブレンディッドウイスキー
- 2011 WWA金賞



響17年

- 2009, 2012, 2013, 2016 ISC金賞
- 2011 WWA金賞

2018年9月より休売中



山崎25年

- 2012 WWA
ワールドベストシングルモルトウイスキー



山崎18年

- 2012 ISCトロフィー（最高賞）
- 2007, 2010, 2018, 2020 ISC金賞
- 2019 ISCダブルゴールド



山崎12年

- 2003, 2010, 2018 ISC金賞



白州25年

- 2012, 2018 ISCトロフィー（最高賞）
- 2008, 2010, 2013-2017, 2019-2020 ISC金賞
- 2018, 2020 WWA
ワールドベストシングルモルトウイスキー



白州18年

- 2006, 2009, 2013, 2014, 2016, 2017, 2019, 2020
ISC金賞

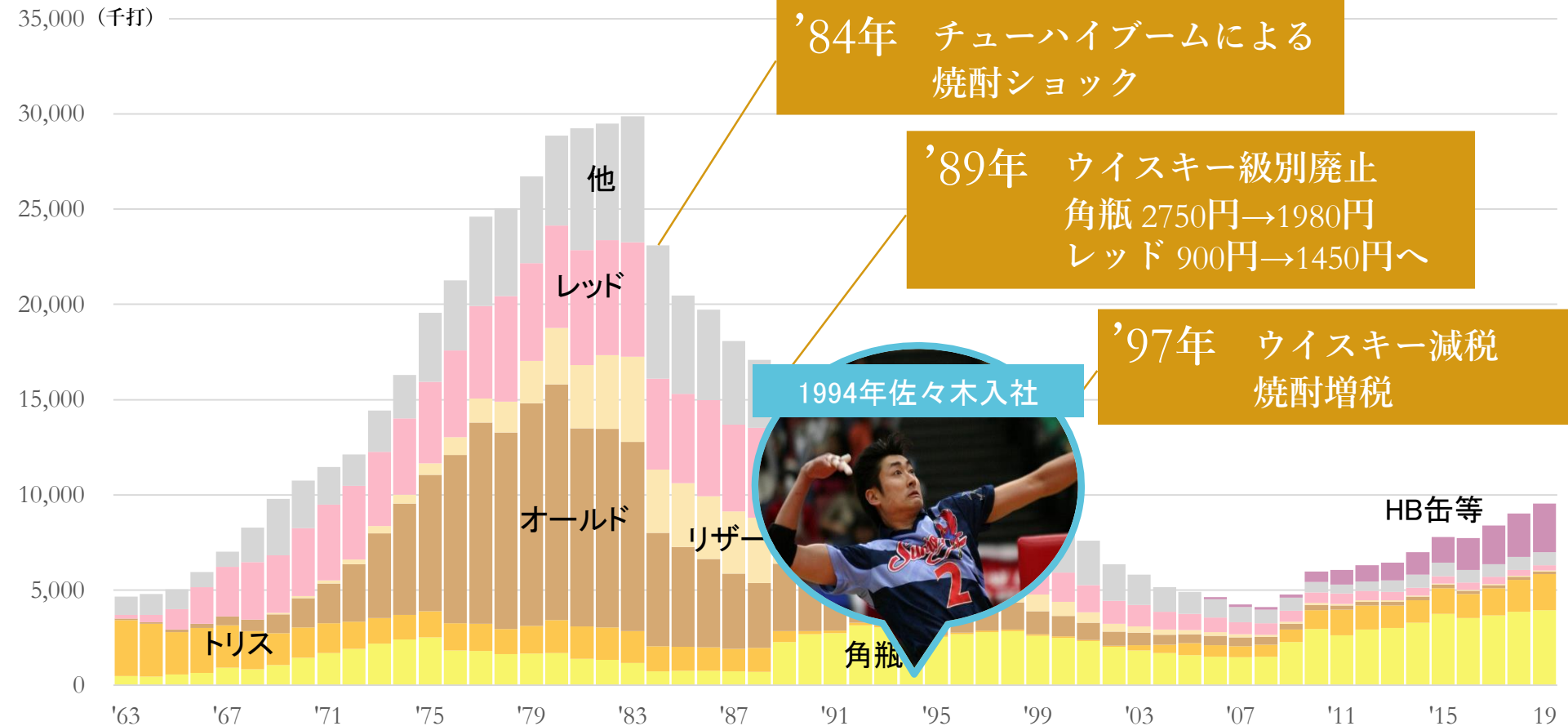


白州12年

- 2012 ISC金賞

25年におよぶダウントレンドを覆したのは、角ハイボールの躍進。

サントリーウイスキー国内販売推移



SUNTORY WHISKY
YAMAZAKI DISTILLERY
SINCE 1923



サントリーウイスキーの
つくりわけ



世界に類をみない多彩な原酒のつくり分け

つくりの各工程でさまざまな工夫を凝らし、

100種類以上（山崎で60種類以上）の原酒をつくり分けている



発酵槽

- 2種の発酵槽（木桶・ステンレス）



ポットスチル

- ポットスチル（蒸溜釜）は8対16基
- 加熱方法は直火型と間接型（スチーム加熱式）



樽

- 様々な材質（ホワイトオーク、ミズナラ）
- 異なる大きさ
- 前歴（ex.バーボン樽、シェリー樽）



SCOTCH WHISKY



JAPANESE WHISKY

追求するのは

原酒の
個性



170箇所以上の蒸溜所で作った原酒を
融通しあうスコッチウイスキー

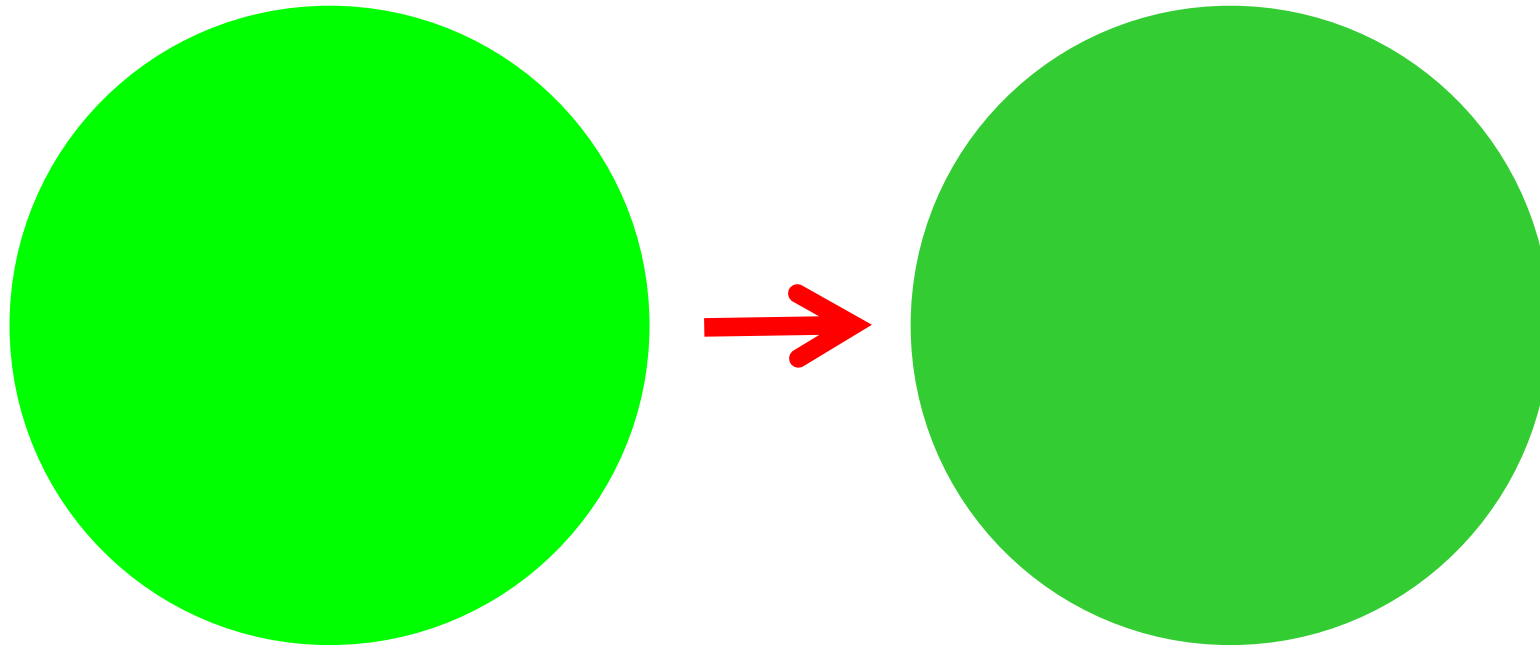
追求するのは

原酒の
多彩さ



数十の蒸溜所がそれぞれに多彩な原酒を
つくり分けるジャパニーズウイスキー

なぜ、サントリーは原酒の多様性にこだわるのか



様々な黄と様々な青を準備し、それらを合わせることで
緑を表現するようにしておけば、その一つが多少変化していても同じ緑を維持できる。
なおかつ、思うような緑をいつでも表現できる



PAIRING

フードペアリング



ハイボールやハーフロックは、お食事との相性もぴったりです。
ストレートやロックは、ナッツやチョコレートとあわせてお楽しみください。

濃



ストレート



オンザロック

ウイスキーの濃さ



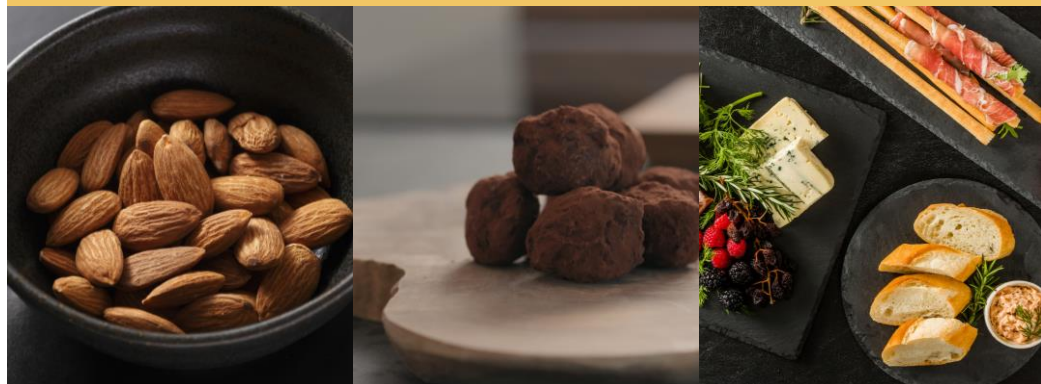
ハーフロック

淡



ハイボール

おつまみ



料理



油（揚げ物・炒め物）

ウイスキーの香味は油になじみやすい



発酵食品（調味料）

ウイスキーも発酵食品。
共通の香味が互いを見事に結びます



スパイス・ハーブ類

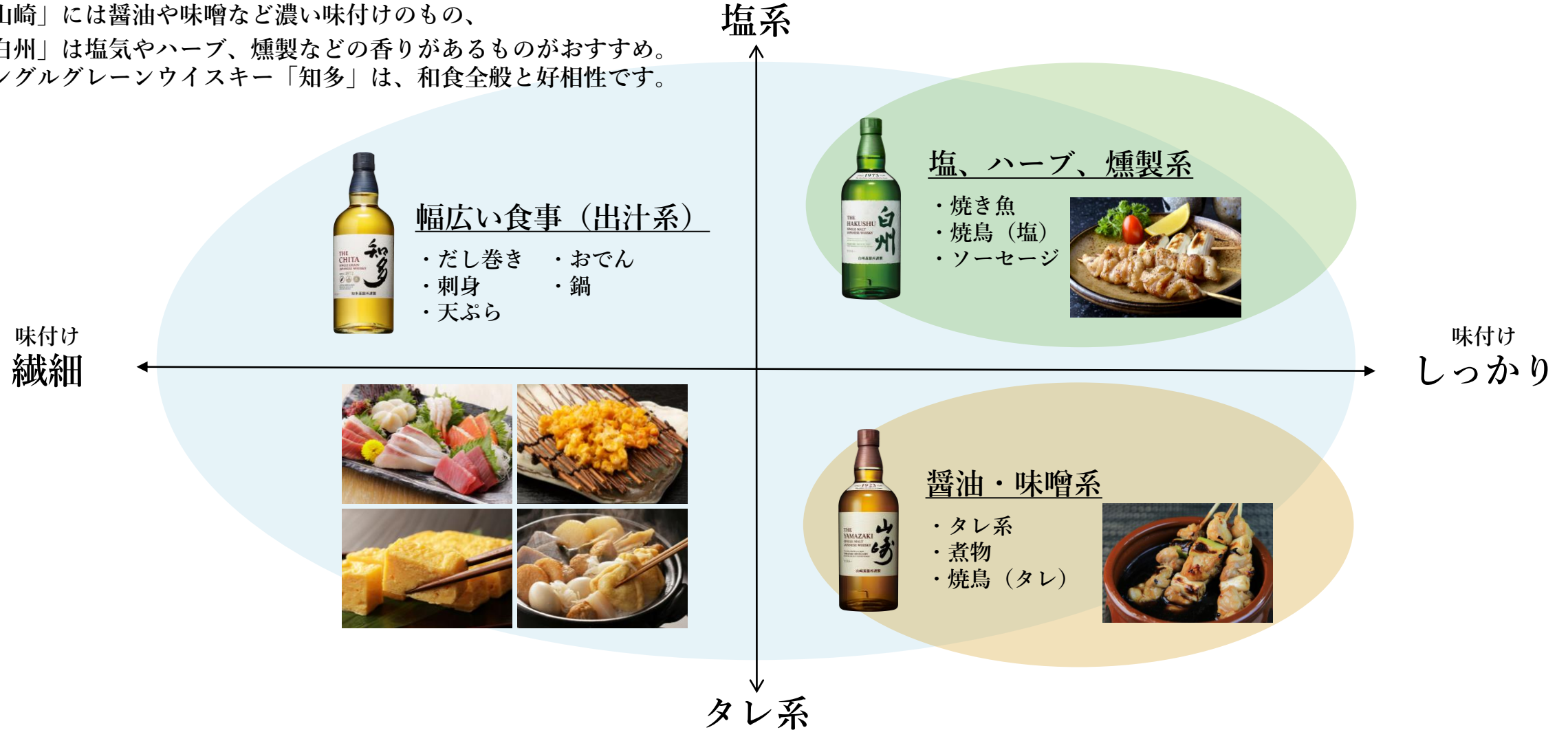
スパイシーな香味がウイスキーの甘さを
さらに引き出します



ENJOY WHISKY

ブランドごとの食事との相性

「山崎」には醤油や味噌など濃い味付けのもの、
「白州」は塩気やハーブ、燻製などの香りがあるものがおすすめ。
シングルグレーンウイスキー「知多」は、和食全般と好相性です。



「山崎」と 鱈の西京焼き

樽熟成由来の
華やかな香り、
樽香



焦げた味噌の
香ばしい風味

うっすらと焦げ目のついた西京味噌の香ばしい風味は、「山崎」の甘く華やかな香り、しっかりした樽香との相性が絶妙です。

PAIRING

シングルモルトウイスキー山崎

「山崎」と豚の角煮



PAIRING

シングルモルトウイスキー白州

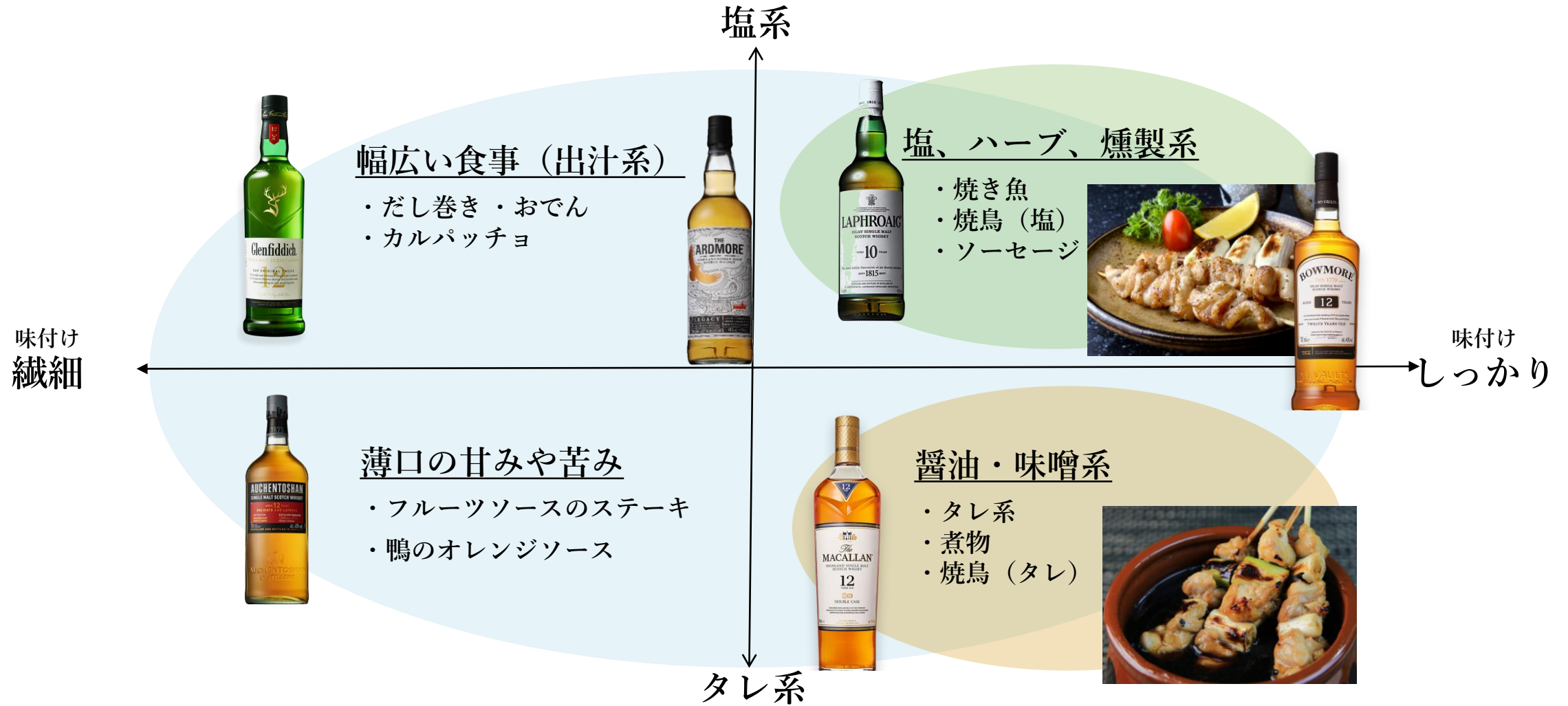
「白州」と鶏肉の紫蘇巻き





ENJOY WHISKY

ブランドごとの食事との相性



「ラフロイグ」「ボウモア」には塩やハーブ、燻製系の味付けのもの、
「グレンフィディック」は酸味のあるもの、
「マッカラン」は、甘さのあるタレ系と好相性です。

グレンファイディック12年マリアージュ

グレンファイディック12年



&

シーフードマリネ



グレンファイディック12年のフレッシュな味わいと
シーフードマリネの酸味の利いた爽やかな味わいが
絶妙にマッチ。軽やかな後味。

ラフロイグ10年マリアージュ

ラフロイグ10年



塩サバの燻製直火焼き



&

白身の魚・燻製・直火・塩と
全てが「アイラの酒」にはまるマリアージュ。
アイラの島酒である「ピート」「潮風」「焦げ臭さ」
が心地良いラフロイグ。

本日はありがとうございました。

SUNTORY WHISKY
YAMAZAKI DISTILLERY
SINCE 1923

