

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 94 号 2020 年 10 月 25 日

【市場変化】

ジャパニーズウイスキー参入ラッシュ

日本でウイスキーづくりが始まったのはおよそ 100 年前の 1923 年のことです。サントリーを創業した鳥井信治郎が山崎蒸溜所の建設に着手しました。いくつもの苦難がありましたが、信治郎は日本にウイスキーを浸透させようと尽力し、高度経済成長期にウイスキーの消費は大きく伸びます。

しかし、1980 年代後半にウイスキーは厳しい冬の時代を迎えます。世界的にウイスキーの消費が低迷し、スコットランドでは蒸溜所の閉鎖や休止が相次ぎました。日本では蒸溜酒の酒税率が大きく変更されたことなどもあり、その後、ほぼ四半世紀にわたって停滞を余儀なくされ、消費量はピーク時の 5 分の 1 までに落ち込みます。

底打ち反転したのは 2008 年です。2000 年以降、メジャーな国際コンテストで日本のウイスキーが高評価されていたところに、国内ではウイスキーハイボールが大ヒットし需要が急増します。これは業界のリーダーであるサントリーの功績が極めて大きく、その後も順調に消費が伸び、好調を続けて今日に至っています。

こうした潮流のなかで、現在、日本ではウイスキーの製造に乗り出す者が続出しています。酒類企業はもちろん異業種からも参入が相次ぎラッシュの様相を呈しています。今回はジャパニーズウイスキーへの新規参入状況を整理します。

【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所 <http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

Eメール：yamada@sakebunka.co.jp

■国内外ともに好調なウイスキー

国内のウイスキーの消費は2008年に増加に転じた後、順調に伸びておよそ10年間で約2.5倍になりました。それでも1983年のピーク時に比べるとまだ半分弱に過ぎません。最近は料飲店で一杯目からウイスキーハイボールにする光景をよく目にします

が、ドライで飲み飽きせず、料理を邪魔しないこと、そしてプリン体や糖質を含まないことが人気の理由で、今後も増加が予想されます。

また、輸出も高額品を中心に好調が続いています。輸出額は2008年に14.3億円でしたが、2018年には150億円と10倍以上になりました。世界的に高級ウイスキーの人気が高まるなかで、とりわけジャパニーズウイスキーの人気は高く、酒齢の長い商品の供給が制限されているにもかかわらず、輸出額はどんどん大きくなっています。

■参入組の半数は和酒メーカー

一方、国内の酒類市場は総消費量が微減を続けています。酒の種類によって明暗が分かれており、ウイスキーやRTD

(Ready to drink : 缶入りチューハイのようにパッケージされたミックسدリンク) は増加していますが、近年、清酒と焼酎は停滞しており、前年を5%以上下回ったこともありました。国内の酒類消費は将来的にも増加は見通せず、清酒や焼酎のメーカーは海外への輸出の拡大を急いでいます。そして成長分野であるウイスキーに参入するものが急増して

■ウイスキーの課税数量（メーカー出荷数量）と輸出金額の推移

年	課税数量		輸出金額	
	実数 (千KL)	08年比	実数 (百万円)	08年比
2008	76	100%	1,428	100%
2009	84	111%	1,552	109%
2010	96	126%	1,718	120%
2011	96	126%	1,984	139%
2012	101	133%	2,477	173%
2013	110	145%	3,980	279%
2014	122	161%	5,850	410%
2015	142	187%	10,378	727%
2016	149	196%	10,844	759%
2017	163	214%	13,640	955%
2018	183	241%	14,978	1049%

出所：国税庁資料をもとに作成



日本のウイスキーづくりの原点サントリー山崎蒸溜所



さまざまな形状の蒸溜釜が多様なモルト原酒を生み出す

います。

右表は2014年以降のウイスキー製造免許取得者の一覧

(大手ウイスキーメーカーを除く)で、2020年7月までに35件を数えました。

取得した企業の既存事業を見ると、半分強が清酒や焼酎・泡盛を製造するメーカーです。焼酎や泡盛のメーカーは蒸溜酒づくりの技術と経験が豊富で、樽での貯蔵熟成に取り組んできたところも少なくありません。ウイスキーだけでなくジンやウォッカなどのスピリッツの製造を

■ウイスキーの製造免許取得者

年	免許取得者名	所在地	既存事業
2014年	株式会社サン・フーズ	山梨県	総合酒類メーカー
2015年	松井酒造合名会社	鳥取県	酒類商社
	木内酒造合資会社 額田醸造所	茨城県	総合酒類メーカー
	菊水酒造株式会社	高知県	清酒メーカー
2016年	本坊酒造株式会社 津貫工場	鹿児島県	総合酒類メーカー
	大隅酒造株式会社	鹿児島県	本格焼酎メーカー
	八海醸造株式会社	新潟県	清酒メーカー
	千寿酒造株式会社	静岡県	清酒メーカー
	ガイアフローディスティリング株式会社	静岡県	酒類商社
	ガイアフロー静岡蒸溜所		
	堅展実業株式会社 厚岸蒸溜所	北海道	食品商社
	長浜浪漫ビール株式会社	滋賀県	ビールメーカー
2017年	明石酒類醸造株式会社	兵庫県	清酒メーカー
	聖酒造株式会社	群馬県	清酒メーカー
	山都酒造株式会社	熊本県	本格焼酎メーカー
	小正醸造株式会社 嘉之助蒸溜所	鹿児島県	本格焼酎メーカー
	新潟麦酒株式会社	新潟県	ビールメーカー
2018年	黄桜株式会社 丹波工場	兵庫県	清酒メーカー
	株式会社金龍 遊佐蒸溜所	山形県	甲類焼酎メーカー
	株式会社須藤本家	千葉県	清酒メーカー
2019年	丸善食品工業株式会社	長野県	食品メーカー
	ブルム食品株式会社	和歌山県	食品メーカー
	サッポロビール株式会社静岡工場	静岡県	ビールメーカー
	西酒造株式会社 下福元蒸溜所	鹿児島県	本格焼酎メーカー
	きよかわ株式会社 飯山蒸溜所	長野県	新規参入
2020年 (7月分まで)	光酒造株式会社	埼玉県	新規参入
	熊沢酒造株式会社	神奈川県	清酒メーカー
	まさひろ酒造株式会社	沖縄県	泡盛メーカー
	新里酒造株式会社 州崎工場	沖縄県	泡盛メーカー
	株式会社時之栖富士 富士かくや蒸溜所	静岡県	外食・ホテル
	四季酒造株式会社	兵庫県	原料酒類製造
	十山株式会社 井川蒸溜所	静岡県	山林管理
	合同会社新潟小規模蒸溜所	新潟県	印鑑販売
	京都酒造株式会社	京都府	新規参入
	御殿場高原ビール株式会社	静岡県	ビールメーカー
	井出與五右衛門 井出醸造店	山梨県	清酒メーカー

出所：国税庁資料をもとに作成

始めたところも多く見られます。焼酎は大半が国内で消費されており、ゼロサム競争が進むことは確実です。清酒と異なり輸出も増えていないことから、他の酒類に成長機会を求める機運が一層高まっていると言ってよいでしょう。

清酒メーカーは清酒の製造だけでなく酒粕を使った焼酎をつくる場所が多く、蒸溜と無縁ではありません。既存の販売チャネルも活用できるため、ウイスキー製造



樽熟成焼酎づくりの経験が豊富な小正醸造株式会社（鹿児島県）はウイスキー用の蒸溜釜を3基導入してウイスキーに本格的に参入した

事業は自社の経営資源を生かせると考えるのは一理あります。また、新規参入ではありませんが、戦後の清酒の原料である米の供給が十分でなく、米以外を原料とする酒が求められた時期にウイスキーの製造免許を取得し、その後も細々と製造を続けてきた清酒メーカーが、近年、ウイスキー用の蒸溜釜を導入して本格的なウイスキーづくりに取り組むようになりました。

なお、2019年以降に免許を取得した16件には、食品メーカーや外食産業など異業種が目立ちます。欧米にはウイスキーやジンの蒸溜所を併設したレストランやショップが人気となるケースもあり、日本でもさまざまなウイスキービジネスが誕生するかもしれません。

■ シングルモルトウイスキー市場の吸引力

ウイスキーに参入した清酒や焼酎のメーカーが目指しているのは、単一の蒸溜所で作られるシングルモルトウイスキー市場です。高価で趣味性が強く、世界中に愛好家がいるこの市場は、絶対的なおいしさを誇るメジャーなウイスキーだけでなく、クラフト・ディスティラリーと呼ばれる小規模蒸溜所のウイスキーを好むファンも少なくありません。原料の大麦やピートを地元産にしたり、地元のオーク材でつくった発酵槽や樽を使ったり、昔の技法や機材でつくったりする彼らのウイスキーは、おいしさ以外の「物語」に価値を置く取り組みであり、新参メーカーにもチャンスがあると見えるのです。■

■ 筆者プロフィール：山田聡昭（やまだとしあき）

株式会社酒文化研究所 第一研究室長。1963年生まれ。1986年武蔵大学卒業。酒類及びその市場と文化に精通し酒類企業をサポートするほか、酒文化に関するレポートを多数執筆。



若鶴酒造（富山県）は1952年からウイスキーを製造。地元の鋳物製造技術を活用して独自のウイスキー用蒸溜釜を開発、今年は木桶発酵槽も導入し本格的なモルトウイスキーづくりに注力する



遊佐蒸溜所は山形県の初のウイスキー蒸溜所。株式会社金龍は県内を市場とする甲類焼酎専門メーカーであり、地元の清酒メーカーに原料用アルコールを供給してきた

