

につかうすきー みやぎきょうじょうりゅうしょ

ニッカウヰスキー 宮城峡蒸溜所

樹々とのコントラストが美しい赤煉瓦の蒸溜所

宮城峡蒸溜所は広瀬川と新川という二つの清流に囲まれた約18万㎡の敷地にあります。深い森から生まれる湿潤で澄んだ空気が貯蔵庫の樽を乾燥から守り、華やかな香りと軽やかな味わいのウイスキーを生み出します。「自然を大切にしなければおいしいウイスキーはつくれない」。創業者の竹鶴政孝氏の自然

への敬意から、伐採は最低限に留められ、緑豊かな景観が今もそのまま活かされています。宮城峡蒸溜所の「生命の水(ウイスキーの語源)」を育むのは、新川のやわらかな水、峡谷の森と澄んだ空気、程よい湿度など、宮城峡の自然そのものです。

新緑を突き抜けてる
川霧のつむむ森の香
宮城峡 くら

宮野かほる



▲新緑に映える赤煉瓦の建物(撮影:児玉智子)



▲国道48号から蒸溜所へ(撮影:玉手みほ)

蒸溜所中央の池には優雅な白鳥も(撮影:平塚幸子)



ひとことメモ

工場見学のガイドツアー(予約優先制)に参加すると、緑あふれる広大な敷地内で四季折々の自然を体感することができます。ウイスキーの試飲ももちろん可能です。

アクセスガイド

仙台駅西口バスプール14番のりばより仙台市営バス840系統「作並温泉行」に乗車、「ニッカ橋」下車。徒歩15分 ※金土日祝日はJR仙山線作並駅よりシャトルバスを運行

- 所在地：青葉区ニッカ1番地
- TEL：022-395-2865

青葉区マップA

