



五島の歴史や半泊への思いなどを話す門田さん。その情熱に胸を打たれた。

この島の風景や香りをジンに込めて、届けたい。



蒸留所の前に広がる半泊の海(上)。



印象的なボトルは「第19回ガラスびんアワード」で最優秀賞を受賞した(下)。



まずは日本の方たちに喜んでいただけるお酒を。そして次は世界の人たちへ!

左から代表の門田クニヒコさん、マーケティング・ディレクターの小元俊祐さん、ブレンドの鬼頭英明さん

友人でもある三人は「どれだけ効率が悪くても、究極のものを作りたい」という思いで、この島にやって来た。彼らはこれまで安全安心で、品質の良いものをたくさんの人にリーズナブルに届けるという仕事をしてき

「ゴトジン」には、福江産のゆずや和紅茶なども使われている。中でも椿の実が「全体を優しく包み込む縁の下の力持ちのような存在」だという。

二十年来の仕事仲間であり、友人でもある三人は「どれだけ効率が悪くても、究極のものを作りたい」という思いで、この島にやって来た。彼らはこれまで安全安心で、品質の良いものをたくさんの人にリーズナブルに届けるという仕事をしてき

酒を届けたい、そう思いました。修道院をイメージしたという建物の中には、ドイツ製のジン専用の蒸留器が据えられている。ブレンドの鬼頭英明さんは、ジンは印象派の絵画に似ていると言う。「印象派は絵の具を混ぜません。できるだけ鮮やかな色の絵の具をキャンパスの上にのせて、最終的に遠くから見ると美しい絵に見える。ジンもそれと同じで、それぞれの色を大事にするように、一つひとつの原酒を美味しく作ることが大切です」。十七種類のボタニカルから一つずつ丁寧に蒸留された二十種の原酒をブレンドした

「ゴトジン」をロックでいただく。複雑で優しい香りと、やわらかな口当たりを味わいながら、鬼頭さんの言葉を思い出した。「まるでこの土地にいるような、ここで息をしているような気持ちになれるお酒にしよう」と、三人で決めました。「半泊の透き通った海の色がよみがえる。慈愛に満ちた一杯は、まさに名画である。」

た。そして今、そのノウハウを活かしてこだわりの酒を造り、世界に挑戦しようとしている。「五十過ぎたおじさんたちが世界で勝負できたら痛快じゃないですか」。門田さんはそう言って笑った。

蒸留所内には地元職人による手作りのステンドグラスが飾られている。ロゴマークを囲むように描かれているのは、福江島の風景。

FUKUE ISLAND ①

五島つばき 蒸溜所

門田クニヒコさん
鬼頭英明さん
小元俊祐さん

夢を叶える島

福江島

五島つばき蒸溜所

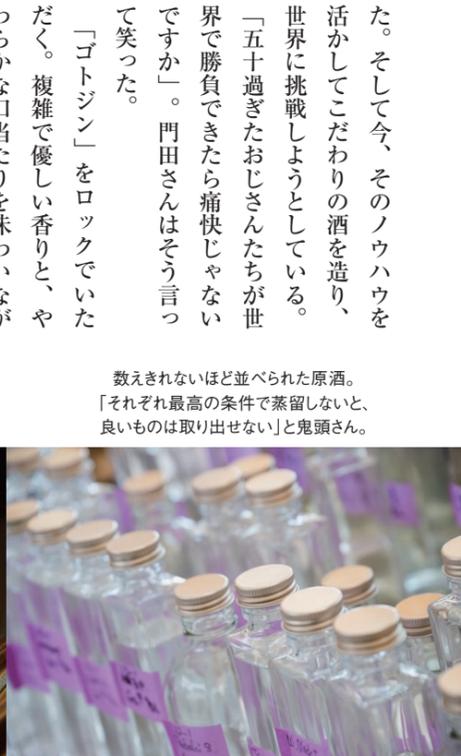
fully編集部
PRIGELA
福江島
福江港ターミナル
カラリト五島列島



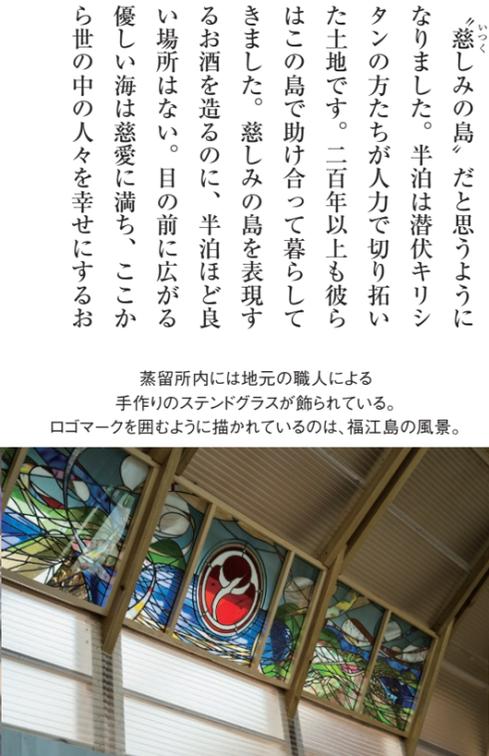
ドイツ製のジン専用の蒸留器は全てオーダーメイド。椿の実をモチーフにした丸いデザインが特徴的。



鬼頭さんは、分子レベルで味や香りを見極められるという。



数えきれないほど並べられた原酒。「それぞれ最高の条件で蒸留しないと、良いものは取り出せない」と鬼頭さん。



蒸留所内には地元職人による手作りのステンドグラスが飾られている。ロゴマークを囲むように描かれているのは、福江島の風景。

