

# 市長のまち探検

並木市長が訪問した企業や事業所、市民活動団体を紹介します。

Vol.13



今回紹介するのは

光ディスティラリー株式会社

所在地：鴻巣市小谷625

問合せ 秘書課（内線2014）



ブロックおもちゃやドット絵のような  
外観が特徴的

北鴻巣駅からほど近い荒川の河川敷沿い、小谷城跡に立つ洋館風の建物。その隣には落ち着いた灰色の倉庫が並び、静かな風景の中に独特の存在感を放っています。歴史ある土地にたたずむこの施設は、クラフトウイスキー蒸留所。地域の新たな魅力を生み出す施設として注目されています。

蒸留所を運営する光ディスティラリー株式会社の皆さんにこだわりのウイスキーづくりと今後の展望について伺いました。

## 水が結んだ縁

代表取締役のエリック・チョアさんはマレーシア出身で、学生時代は日本の大学に留学した経験もあります。現在は精密化学製品メーカーのCEOを務める傍ら、ウイスキー製造に取り



蒸留所には銅製の蒸留器2基が鎮座する



熟成庫には多くの樽が並び

## 時間をかけて育てる “待つウイスキー”

蒸留所設立時から運営に携わり、製造を一手に引き受けるのは奥澤さん。クラフトビール、日本酒、ワインなどの酒造分野

組んでいます。「当初は、別の場所に蒸留所を建設することを検討していましたが、豊富な地下水がウイスキーづくりに適していたことや交通の利便性、将来的な可能性を含めてこの地を選びました」とチョア社長は語ります。

で経験が豊富で、蒸留所にとって欠かせない存在です。

貯蔵された原酒は年月とともに無色透明から琥珀色に変化するそうです。貯蔵中のウイスキーからは、ほのかにマヌカハニーのスムージーな香りを感じることができました。

## 鴻巣から全国、そして世界へ

「2027年正式リリースに

当の上野さんに伺ったところ、「現在、日本のクラフト蒸留所の数は100を超えていて、その中で競争していくためには特徴を出す必要があります。ウイスキーの最低熟成期間は3年ですが、私たちは納得のいく品質のウイスキーをつくるために5年以上貯蔵しています」とその想いを話してくれました。



奥澤さんのウイスキーづくりの  
想いを伺う



今後の展望を話す  
チョア社長(右)と上野さん(左)

先駆け、今年10月1日の『市民の日』に市民限定のプレリリースを予定しています。売上については、市民団体などへの寄附を検討しています。また、2028年のビクターセンター開設に向けて準備を進めており、多くの方に蒸留所に訪問していただきたいですね。さらに、海外への販売を通じて鴻巣市の魅力を発信していきたいと考えています」と将来の展望を教えてくださいました。

## 懇談を終えて

光ディスティラリーさんを訪れて、ウイスキーに対する想いと、丁寧なものがづくりが強く感じられました。

MADE IN KANSUの素敵な挑戦が進んでいることをとても誇らしく感じています。皆さんと一緒に“鴻巣の魅力”を育てていければと思っています。