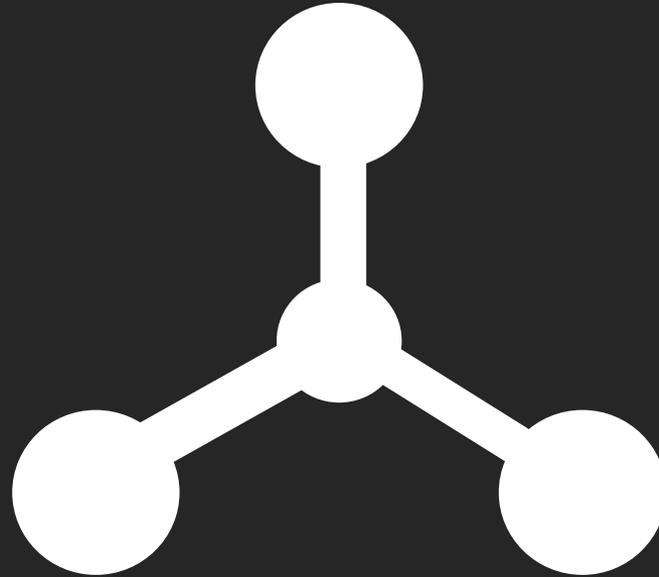


飛驒高山

HIDA TAKAYAMA



船坂酒造店

Funasaka Sake Brewery

飛驒高山蒸溜所設立
プロジェクト

船坂酒造店 の紹介

船坂酒造店について



【会社概要】

創 業：江戸時代末期（200年以上の歴史）

業 種：①酒類製造卸業

②土産物小売業

③飲食業

【沿革】

- | | | |
|-------|-----|------------------------------------|
| 2009年 | 9月 | アリスグループにて事業承継 |
| 2010年 | 4月 | 売店リニューアル |
| | 5月 | 飲食オープン |
| 2013年 | 12月 | 新工場の完成&稼働 |
| 2015年 | 4月 | 観光活性化マザーファンド活用 |
| 2017年 | 5月 | 「四ツ星」が全国新酒鑑評会で
金賞を受賞(平岡杜氏 就任初) |
| | 9月 | 特純が「コーシャ認定」取得 |
| 2018年 | 2月 | 地域産業資源活用事業 認定
(名国局・中運局・中経局・中農局) |
| | 3月 | はばたく中小企業300社(2018) 選定
(経済産業省) |
| 2018年 | 12月 | 地域未来牽引企業 選定
(経済産業省) |
| 2021年 | 5月 | ウイスキープロジェクト検討開始 |
| 2022年 | 3月 | 高山市との記者会見 |
| 2022年 | 5月 | クラウドファンディング 大成功 |

船坂酒造店の全体像「日本酒のテーマパーク」

美味しい飛騨の味覚を満喫



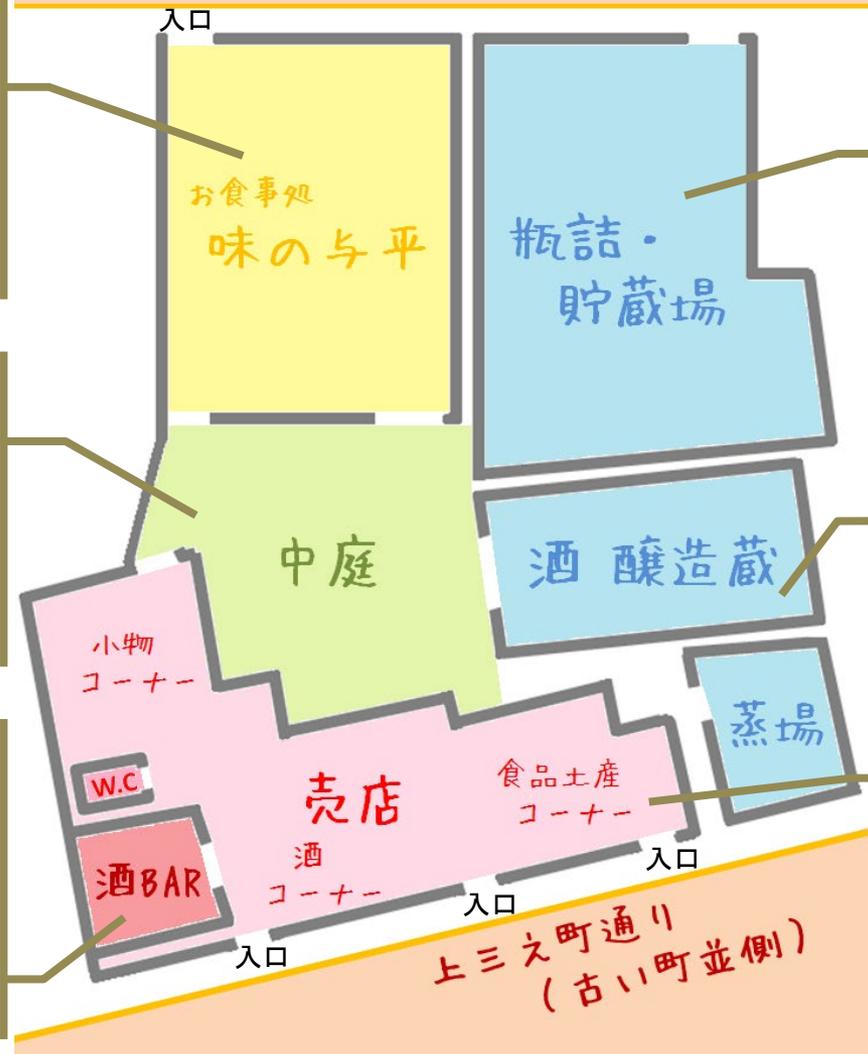
散策中にゆったりリラックス♪



小粋に楽しむ日本酒BAR



上二え町通り



いろいろなお酒を詰める工場



船坂の日本酒はここで誕生



選べるお土産がたくさん！！



ここはまるで日本酒党の聖地。「見る」・「買う」・「飲む（食べる）」！
 飛騨高山の新名所！？ 日本酒のテーマパークへようこそ！！

飛騨高山蒸溜所
プロジェクト
について

【大前提】 飛騨高山に対する思い

地域で行われた観光勉強会において、強烈にインプットされた考え方が、当プロジェクトの根本にあります。

✓ 観光とは、誰のため？

→ 地域の住民のため。

地域がハッピーになってない観光は、侵略同様。

✓ 「地域の人々の宝」と「金になる宝」 (文化的価値と経済的価値のバランス)

→ 儲かるものだけでなく、地域として残していきたいものをどうやったら残せるか。金にならぬ宝をつなぐ必要性。

✓ ナレッジブローカー (外から知識等を持ってきて地域発展に貢献する人)

→ まさに飛騨人の象徴呼称か、飛騨の匠たちの精神。

⇒ 観民一体 (観光が市民のハッピーの武器となること) の飛騨高山を目指しながら、観光以外でも外貨を稼げ、それが地域に回る経済をつくれる事業の必要性。

大前提を踏まえた上で、ウイスキー事業へ参入を検討

富山にある三郎丸蒸留所で、創業家一族稲垣氏の「一つのウイスキーを通じて過去と現代がつながったように感じた」という言葉に感銘を受け、コロナという将来が分からない時代を経たからこそ、将来の飛騨高山や自分たちの子や孫のため、未来の地域の価値づくりと想いをつなげるウイスキー造りを飛騨高山にて行いたい!と思い・決意し、事業化への実現性を模索することとなりました。



現事業とのシナジー分析

とはいえ、本当に自社がウイスキー事業をやるだけの事業シナジー（必然性）があるのかを検討したところ、アルコール製造技術が活用でき、いろいろなポイントで、ある意味正反対の商品であることが強みになると理解。

日本酒

ウイスキー

国認識
酒類分類
価値基準
製造時期

和酒

洋酒

醸造酒

蒸留酒



新鮮

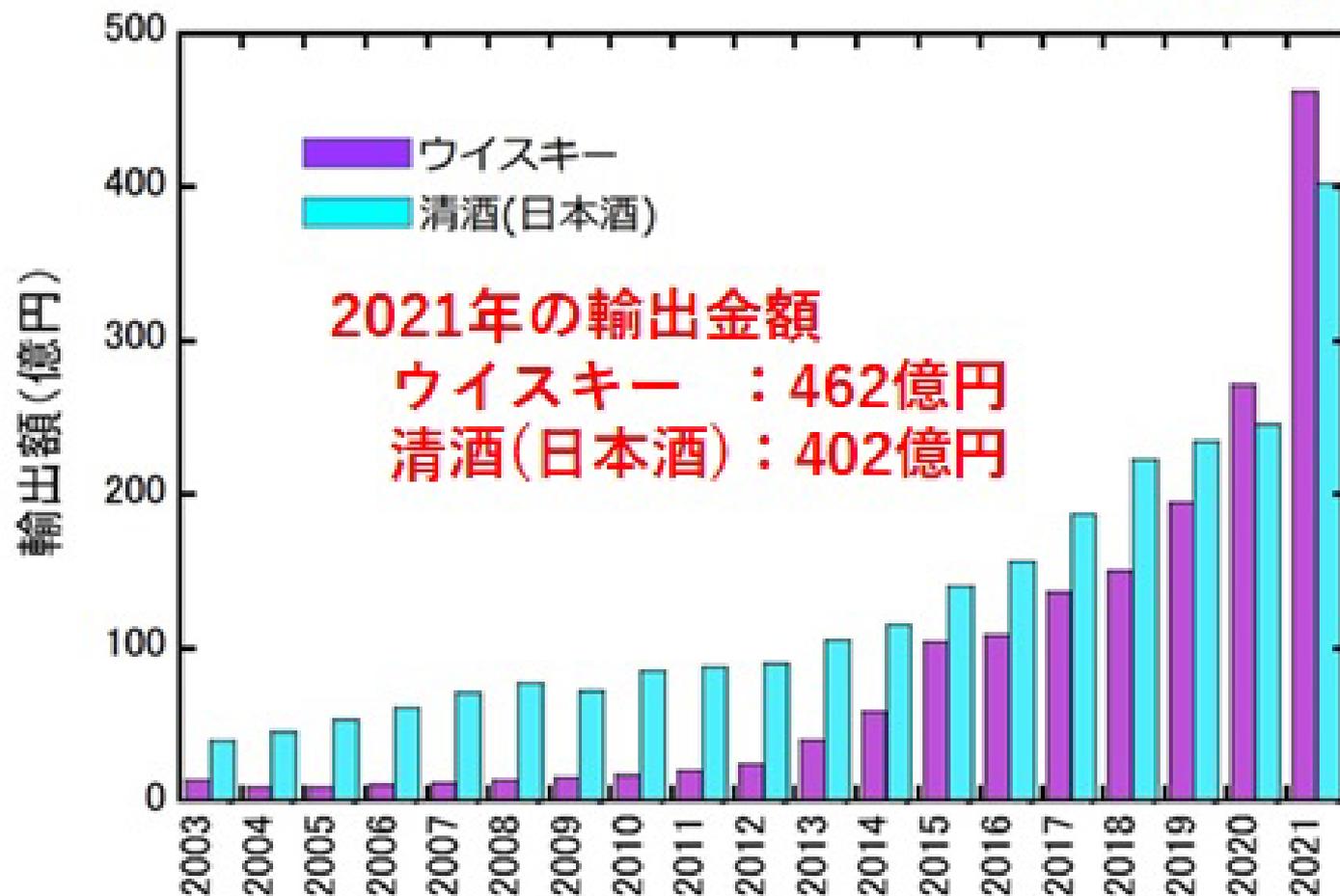
熟成

冬～春

春～冬

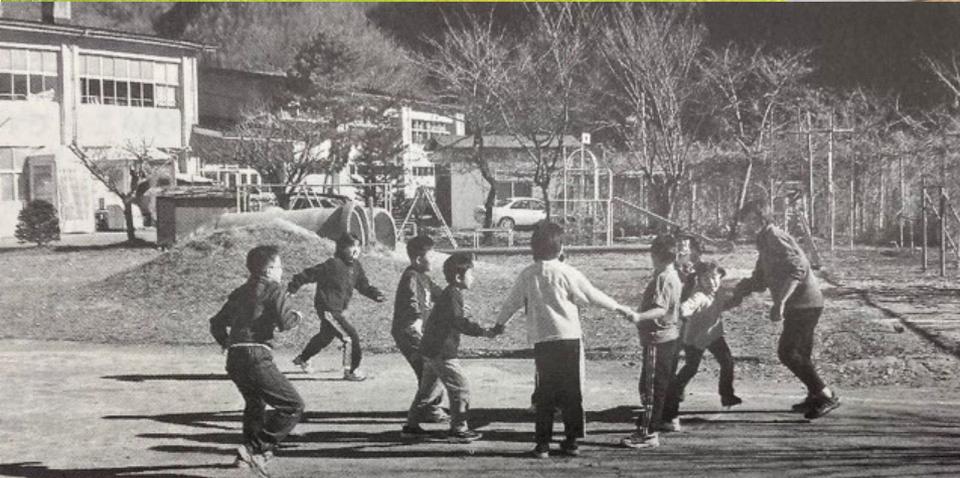
日本の酒類輸出額

ウイスキー
2020→2021年
1.7倍（70%増）



なぜ廃校を活用したのか？①

造りに適した大きな土地を探していて、たまたま発見。
知れば知るほど、この学校に集まる想いに恋してしまった。



なぜ廃校を活用したのか？②

環境としてはもちろん、ストーリーや地域の想いも強い。
これぞ、我がウイスキー造りの理想郷だ！！！！



飛騨高山蒸溜所の設備概要（総費用 & 各種資金調達）

【設備概要】

建物：旧高根小学校
　　＜蒸溜＞体育館（集会場）
　　＜貯蔵＞校舎 1F部分
　　蒸溜所面積390㎡ / 総敷地面積2900㎡

特徴：国産蒸留器「ZEMON（ゼモン）」

【総費用】

建物リノベ：約1.2億円
機器導入　　：約2.3億円　　合計 約3.5億

【各種資金調達】

＜補助金 関連＞

- ・事業再構築補助金　6,000万円
- ・クラウドファンディング　約3,000万円
- ・その他補助金　1億強（交渉 & 審査中）

＜特殊金融スキーム＞

- ・SDGs 私募債（5年一括償還社債）1億
（※高山信用金庫・十六銀行　各5,000万円）**83-**



クラウドファンディングでの大反響

飛騨高山の廃校を ウイスキー蒸溜所へ



¥ 応援購入総額

37,624,000円

目標金額 2,000,000円

1881%

👤 サポーター

929人

🕒 残り

終了

終了しました

2022年3月25日(金)～5月29日(日)までの約2か月間、
「Makuake」にてクラウドファンディングを実行。
おかげ様で、3,760万円強（929人）の応援購入による
サクセスを達成！

（Makuake内の酒ジャンルで堂々の1位（※2022年5月末時点））

苦勞した点 等

- ①現代にて「あたりまえインフラ」の欠如
 - ・上水道、下水道、ネット環境、消防 等
- ②リノベーション
 - ・思わぬ発見による施設設計変更
- ③コロナ禍とウクライナ戦争の影響
 - ・中国ロックダウンによる納期遅れ、円安による価格高騰

本来なら・・・
✓市の承認プロセスまでの時間
✓地域住民の理解・調整

高山市や地域の方々の理解のおかげで、思ったより苦勞してないかもしれません。というより、これからが本当の苦勞開始なのだろうと覚悟しています。

廃校活用のメリット・効果（事業者側の視点から）

① ストーリー（地域貢献）の波及効果

- ・ 地域貢献に対するカンパニープライドの醸成
→ 地域の宝を残せる誇りと多くの感謝と賞賛
- ・ ストーリーへの共感によるプラスイメージ
→ 地域、消費者、関係事業者
- ・ SDGs時代のインパクト、話題性
→ まさに本日の講演に呼ばれたこと
(こんなことがないと文科省と関わらない)

② 建物建設や土地活用のコスパ

- ・ そもそもグラウンド含め広大な土地がある。
- ・ 一から建物を建てるより、安価に実行できる。
- ・ 使い方によっては、おそらくコスパ良い。

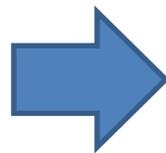
【将来展望】 地域への波及効果①：地元産原料の使用

将来的には一部でも地元産大麦でウイスキーを製造することにも挑戦できたらと考えています。
その麦の栽培も地元の米や地域野菜を作る農家さん達と連携していくことで、二毛作として農家さんの収入を少しでも向上させるお役に立てたら本望です。



【将来展望】 地域への波及効果② : 地元産業との協業

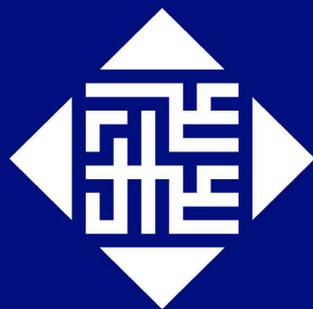
当地には「飛驒の匠」と呼ばれる木工技術集団が存在し、現在でも木工技術が残っている町で、評価の高い家具メーカーが多く存在しています。その飛驒の匠の技術を活用した木桶での発酵や熟成樽の製造することで地域を活かしたウイスキー造りを行っていきたいと考えております。



【将来展望】 体験型 観光産業



もともと小学校だった施設なので、将来的にはここでしかできない「学ぶ」という要素も体現していきたいと考えています。ウイスキー製造の見学はもちろん、将来は教室を活用したイベントを通して知識を学んでいただいたり、グラウンドを活用した校庭星空グランピング等、産業観光の分野として体験型観光も充実にさせていきたい。89-

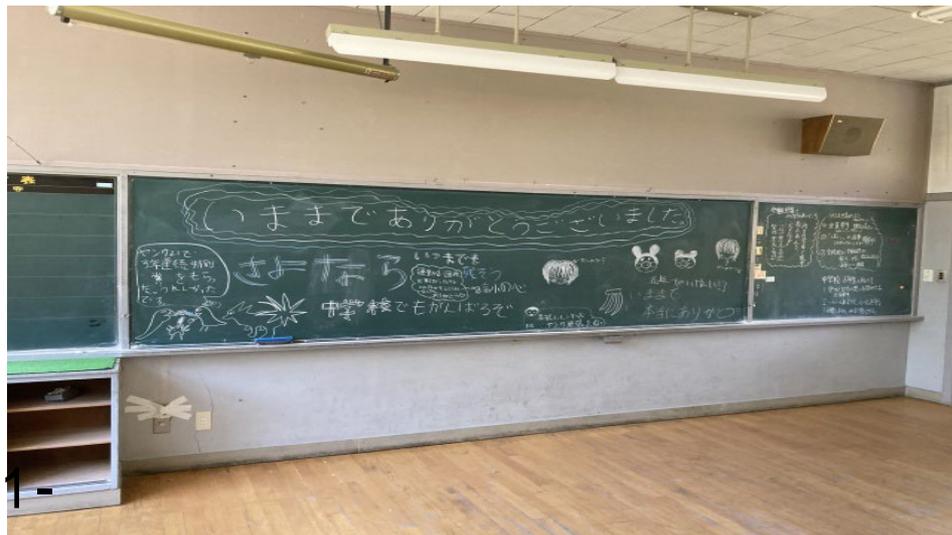


H I D A
T A K A Y A M A
D I S T I L L E R Y

未来へバトンをつなぐ象徴として、地域の誇りへ

現代には金にならないから、残せなくなった地域の宝がたくさんあります。たくさんの思い出が詰まったその宝をどうやったら残せるか、この蒸溜所プロジェクトはその試金石でもあると思います。

大好きな地域のため、将来飛驒に住まう我らが子孫のため、100年後の未来に向けた新たな我らが学び舎として、『飛驒高山蒸溜所』設立に精一杯尽力致しますので、是非、応援のほど宜しくお願い申し上げます。



ご連絡先について

【船坂酒造店】

住所：〒506-0846

岐阜県高山市上三之町105

電話：0577-32-0016

担当：代表取締役社長 有巢弘城

連絡：hiroki.a@funasaka-shuzo.co.jp

【参考：飛騨高山蒸溜所（旧高根小学校）】

住所：〒506-3413

岐阜県高山市高根町下之向164-2

（※連絡は「船坂酒造店」へお願いします。）



御縁をいただき、ありがとうございました。

