



大屋町中間のウイスキー工場

(株)ウイズワン養父蒸溜所 8月12日から見学ツアーをスタート

2023年に国産ウイスキーの製造を開始した「(株)ウイズワン養父蒸溜所」(養父市大屋町中間)が、2025年8月12日(火)から蒸溜所見学ツアー(有料、事前予約制)を開始します。

見学ツアーは、設備や蒸溜工程、樽貯蔵庫の見学のほか、ウイスキーの試飲などの内容で、8月は4回(全日程完売)、9月は毎週火・土曜に開催されます。10月以降の日程は、順次予約サイトで発表します。



養父蒸溜所外観



蒸溜棟内での見学



樽貯蔵庫内での見学

酒卸売業等を営む(株)ウイズワン(2001年創業 本社:大阪市 代表:澤田 宗士)は、国産ウイスキーの需要の高まりを受け、新規事業として、2021年に養父市大屋町中間にウイスキー蒸溜所を新設すると発表。2022年4月に着工、2023年7月に「(株)ウイズワン養父蒸溜所」が完成し、同年9月に操業を開始しました。現在は、2026年の出荷開始に向けて、シングルモルトウイスキーの製造を進めています。

同社では、出荷開始を控え、ジャパニーズウイスキーを通じて、養父市の豊かな自然を世間に広め、養父蒸溜所を観光地の一つにし、養父市自体を盛り上げるため、事前予約制の蒸溜所見学ツアーを2025年8月12日(火)から開始します。見学ツアーは、事前予約制で、料金は大人(20歳以上)1人当たり3,000円(税込み、8月中は1,000円)で、予約サイトで申し込みを受け付けます。内容は、蒸溜所や樽貯蔵庫の見学、ウイスキー2種類(各10ml)の試飲等で、所要時間は約1時間を想定しています。

1 (株)ウイズワン養父蒸溜所

- (1) 所在地 養父市大屋町中間 844
- (2) 敷地面積 約8,000平方メートル
- (3) 施設概要 蒸溜棟(鉄骨2階建て、延べ約1,100平方メートル)
樽貯蔵庫(鉄骨平屋建て、約900平方メートル)

2 見学ツアー概要

(1) 内容

- ① 蒸溜棟内での見学 蒸溜棟内設備を一望できるゲストルームで、ガイドが製造工程や設備を解説。
- ② 樽貯蔵庫の見学 約1,000樽が貯蔵されている樽貯蔵庫を見学し、ウイスキーの香りを楽しむ。
- ③ 試飲 ニューポットウイスキー(樽詰め前のウイスキー)、ニューボーンウイスキー(樽に詰めてから3年未満のウイスキー)の中から2種類(各10ml)を選び、試飲。

(2) 開催日・申込方法等

- ① 開催日 8月12日(火)、16日(土)、26日(火)、30日(土) ※全日程完売
9月は毎週火・土曜日に開催。以降は予約サイトで順次発表。
- ② 所要時間 正午～1時間程度を想定
- ③ 対象 20歳以上 ※運転者は試飲できません。
- ④ 料金 1人3,000円 ※養父市在住者は半額。予約時に住所の記載が必要。
- ⑤ 定員 1日10人(1人から予約可能)
- ⑥ 予約方法 予約サイト「RESERVA(レゼルバ)」(<https://reserva.be/yabudistillery>)
- ⑦ その他 お土産として、ツアー参加者限定ニューポット、ニューボン計2種類(20ml)と大阪・南船場で(株)ウイズワンが経営するレストラン「Yabu Distillery Restaurant 養父蒸溜所」でコースのグレードが上がるプレミアムチケット付き。
- ⑧ アクセス 自家用車、バイク等：北近畿豊岡自動車道 養父IC出口より約25分
全但バス：JR八鹿駅から片道約1時間(往復2,600円)
直通タクシー：予約サイトで予約時に利用人数を選択の上、JR八鹿駅から利用可
(往復3,000円、ツアー参加者相乗り)

【問合せ】

(株)ウイズワン養父蒸溜所 見学ツアー担当：藤並 裕馬
養父市大屋町中間844 電話：06-6484-8867

【担当課】

産業環境部商工観光課 課長：上村 圭 担当者：小谷 尚史
電話：079-664-0285 メール：shoukoukankou@city.yabu.lg.jp