

# BSTJ

Business Support Team Journal  
Vol.028

TAKE FREE

ミニマム&ユニークな発想で  
唯一無二のウイスキーを創造する



BEHIND THE CASK / 澤田さんの

力を抜いて、いい直球を投げる

START-UP  
**創業**  
STORY



## 函館初の国内最小クラスのウイスキー蒸留所 発想の転換が生み出す唯一無二のウイスキー

函館山と函館港に囲まれる函館市西部地区。

北海道遺産と国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されるこのエリアは、埠頭倉庫群、歴史的港湾施設、洋風建築等が立ち並ぶ観光地として人気のエリアです。

この一角にある国内最小クラスの「ディ・トリッパー蒸留所」で、「ビハインド・ザ・カスク合同会社」は函館初のウイスキー製造を行っています。

澤田さんは高校卒業後に入社したワインとウイスキーを取扱う会社に勤務後、2015年にフランス・ボルドー地方に短期留学。ワイン醸造や多様な酒と食の関係を研究するテイasting学を学びました。

帰国後は道内のウイスキー蒸留所に勤務した後、2020年に青森県でウイスキーのインディペンデントボトラー（独立瓶詰業）として起業。その後、2022年に函館市に拠点を移しました。

ボトラーズとも呼ばれるインディペンデントボトラー業は、国内外の蒸留所から原酒を仕入れ、自社でボトリングやブレンドを行うなど、オリジナルブランドのウイスキー販売を行う業態です。

澤田さんのこれまでの豊富な経験や知識、こだわりが詰まった「BEHIND THE CASK」のウイスキーは好評を博し、道内外の酒類販売店、飲食店、自社HPなどで販売しています。

当初、莫大な資金が必要となるウイスキー製造業を手掛けるビジョンはなかったと話す澤田さん。

それでも、函館初のウイスキーを望む声や西部地区でワイナリーが営まれていた物件が移転で空いたことに縁を感じ、これまでの常識に捉われない「少量生産」「短期熟成」を特徴としたウイスキー造りを行うこととし、2023年に蒸留所を取得。新事業のウイスキー製造業に取り組みこととなりました。

「ディ・トリッパー蒸留所」の蒸留設備は澤田さんのワイン造りの知見を活かし、通常の10分の1の規模で蒸留できる設計で造られています。

また、「ディ・トリッパー蒸留所」で造られるウイスキーには熟成方法に特徴があり、本来、ウイスキーは3年以上寝かせることが一般的であるところ、熟成期間を1年に短縮。

「質の高い原酒であれば短期間の熟成でも良質なウイスキーができる」との確信の下、製造方法を研究し、大手メーカーではできないユニークな方法で製造。

ウイスキーの主原料となる大麦は北海道産100%にこだわるなど小規模だからこそできる発想の転換で唯一無二のウイスキーを生み出しています。

## ビハインド・ザ・カスク合同会社

代表 澤田 凌

場所 北海道函館市元町32-5

お問い合わせ info@behindthecask.com



### 交通情報



函館市電 末広町停留場から  
徒歩4分

## 創業の動機や経緯について

### 起業はまず地縁のある街でスタート 満を持して、理想とする街へ移転

新卒で入社した商社でウイスキーと出会い、「将来はウイスキーに関わる仕事を」と思い続けてきた澤田さん。フランスへの短期留学後、道内のウイスキー蒸留所での勤務を経て、自身での独立に踏み出します。

自らのウイスキーブランドを展開していくのに、どの街がふさわしいのか考えたときに候補地として挙がったのが函館でした。

「観光で何度も訪れ、街に西洋と同じ空気感を感じた」と澤田さんは言います。

とはいえ、縁のない函館でいきなり起業するにはハードルが高く、まずは奥様の実家がある青森県で創業。

将来的な函館への移転を見据え、移転場所や販路などを探し、2022年に函館移転が実現しました。

### 周囲の後押しと縁が重なり、 新事業 ウイスキー製造業へ

2022年に函館に移転し、順調に展開していたインディペンデントボトラー業。

新事業のウイスキー製造業に踏み出したきっかけは、「取引のある金融機関や地元飲食店の方々から『函館初のウイスキーを造って欲しい』という声を多くいただいたことが大きかったと思います」と話す澤田さん。

加えて、澤田さんが尊敬するワイン醸造家がワイナリーとして使っていた物件を取得できることとなり、一気に計画が進んでいきます。

様々な縁と後押しもあり、2023年11月「ディ・トリッパー蒸留所」を開設しました。

## 創業年表

2020年  
9月

青森県でビハインド・ザ・カスク  
合同会社を起業

2022年  
5月

函館市に事務所を移転

2023年  
7月

保証協会による  
専門家派遣を実施

2023年  
10月

金融機関より  
蒸留所取得資金を借入

2023年  
11月

酒類製造免許を取得し、  
「ディ・トリッパー蒸留所」を開設

2024年  
1月

寄付型クラウドファンディングで  
資金を募り、酒類部門過去最高額を記録

2025年  
1月

自社製造のウイスキーを  
リリース

## 創業時の苦勞・悩み・解決方法について

### 発想の転換により、規模に合わせた計画を策定 金融機関と保証協会の協調対応により融資が実現

一般的にウイスキー蒸留所の立ち上げには広い敷地の取得や設備投資などを含め10~20億円もの莫大な資金が必要と言われる中、澤田さんは発想を転換し、入居する建物の規模に合わせた蒸留所の設置計画を練り上げました。

それでも、蒸留設備のオーダーメイドなど澤田さんが計画した蒸留所設置計画においても、5,000万円以上の資金が必要でした。

「みちのく銀行さんや保証協会さんにはこれまでのインディペンデントトラー業の事業実績や事業の将来性、アイデア、資金計画の圧縮経過なども評価され、無事に蒸留所開設に係る大型融資を受けることができました」と澤田さんは話します。

### 幅広い支援を受けられる包括的な取組

「金融支援だけでなく、保証協会からはさまざまなサポートを受けられた」と話す澤田さん。

保証協会の専門家派遣事業の利用による自社サイトの構築に係るアドバイス、北海道イノベーションプラットフォームの活用により、北海道中小企業総合支援センターを通して補助金に係るアドバイス、設備導入時のリースによる調達方法の案内を行っていただきました。

「本来は各機関にそれぞれ話をしなくてはいけないところ、保証協会に話をすれば色々な提案や助言をいただけたのが心強かったです」と澤田さんは話します。

## 経営において心がけている事

### ミニマム&ユニーク 他社とどう差別化を図るかが大切

一番心がけていることは、「ミニマム&ユニークです」と話す澤田さん。

ミニマムは最小、最小限という意味を持ちます。当社で例えるならば、少量生産や短期熟成など仕事に係る手数や規模は小さいながらもいかに良いものを作っていか、そこを考えています。

また、ユニークは独特、唯一という意味を持ちます。ミニマムである独自性や他社とは異なる唯一無二である点に一番重きを置いています。

Start UP! Advice  
これから創業を考えている方へのアドバイス

### 力を抜いていい直球を投げる

やりたいことや夢について考えると、ビジョンも必要資金も大きくなりがちです。肩の力を抜いて引き算で考えることが大切で、削りに削っていった中でも大きな舞台に立てることがあるはず。力を抜いていい直球を投げる方が成功すると、僕は思っています。



●次世代ハイブリット蒸留機 iStill



●ヨーロッパから直接仕入れた熟成用のシェリー樽



●フレッシュな味わいを楽しんでもらうため、品質にこだわり1年熟成で製造



●寄付型クラウドファンディングにて募集当時、酒類部門過去最高額を記録。クラウドファンディングのリターン商品はラベルも話題に。



澤田さんの創業ストーリーの詳細はYouTube [オエンチャンネル](#) をご覧ください。



# 商品 紹介

## ディ・トリッパー蒸留所の ウイスキー造りのこだわりを紹介します。

### 原料の大麦は100%北海道産

契約農家から仕入れる北海道産の大麦を使用しています。ウイスキーで原料の産地表記できることは非常に珍しいこと。ディ・トリッパー蒸留所で製造されたウイスキーはワインボトルに詰められ、ワインのヴィンテージのように大麦の収穫年と蒸留年が記載されます。また、クラフトメーカーではモルト（大麦を発芽させたもの）を一度に1t仕込むところが多い中、ディ・トリッパー蒸留所では100kgのモルトでウイスキー造りをしています。仕込み水は隣町・七飯町の湧水を利用します。100kgのモルトに対し、採れる原液はわずか30～50ℓしかないことも、ディ・トリッパー蒸留所の大きな特徴です。蒸留時に出てくる留出液は、序盤と中間、終盤では香りや味わい、酒質が大きく異なります。特に序盤と終盤をカットし、中間部分の望む香りや味わいを選択する作業を「ミドルカット」と呼びます。同蒸留所では、このミドルカットの幅を狭く吟味し、量より質を重視。この時点で香り、味わい、酒質ともに完成度の高い状態を目指します。仕上げのため、原酒はスペイン産ファーストフィル（初めてウイスキー熟成に使用する）シェリー樽でわずか1年だけ熟成させます。こうすることでほんのりと色づき、香りと味わいがクリアな唯一無二の、函館初のウイスキーが完成します。



●国産モルト（北海道産大麦）のみを主原料とする。



●世界各国、様々なウイスキーを味わい試行錯誤を行っています。



●ウイスキーグラスも販売中。

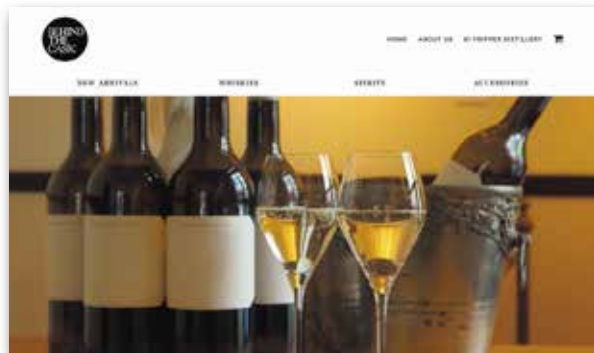
## ～ SNSで情報を発信中 ～

公式Instagramでは製造の様子や最新の情報などを随時更新中。  
オンラインショップでもこだわりのウイスキーやウイスキーグラスを購入することができます。

Instagram



公式HP



# 北海道信用保証協会 information

## 北海道信用保証協会について

### Q 信用保証協会ってどんな組織？

A 信用保証協会は、中小企業者のみなさまが事業資金を金融機関から借入する際に、その借入債務を保証することによって資金調達の円滑化を図り、中小企業者の健全な発展を促進することを目的として設立された公的な保証機関です。

### Q どんなことを行っているの？

A 金融機関からの借入債務を保証する他に、中小企業者のみなさまが抱える経営上の課題や悩みに関する相談、その相談を解決するための専門家(中小企業診断士など)の派遣等による経営支援を行っております。

## まちの事業者オーエンラジオ

函館市のコミュニティ放送局「FM いるか」で、毎月第1火曜日15:30から約5分間放送している番組コーナーです。北海道信用保証協会が展開している金融支援や経営支援、創業支援など、各回テーマを設けてわかりやすくお伝えするとともに、当協会の取り組みや支援を受けたお客さまの声などを、同局のパーソナリティが紹介しています。

「FM いるか」は、1992年に開局した日本初のコミュニティ放送局です。

「まちの事業者オーエンラジオ」(オーラジ)は、地域に根差す同局の放送を通じて、地域の皆さまに当協会を身近に感じていただくことを目指し、お役に立つ情報を発信しています。

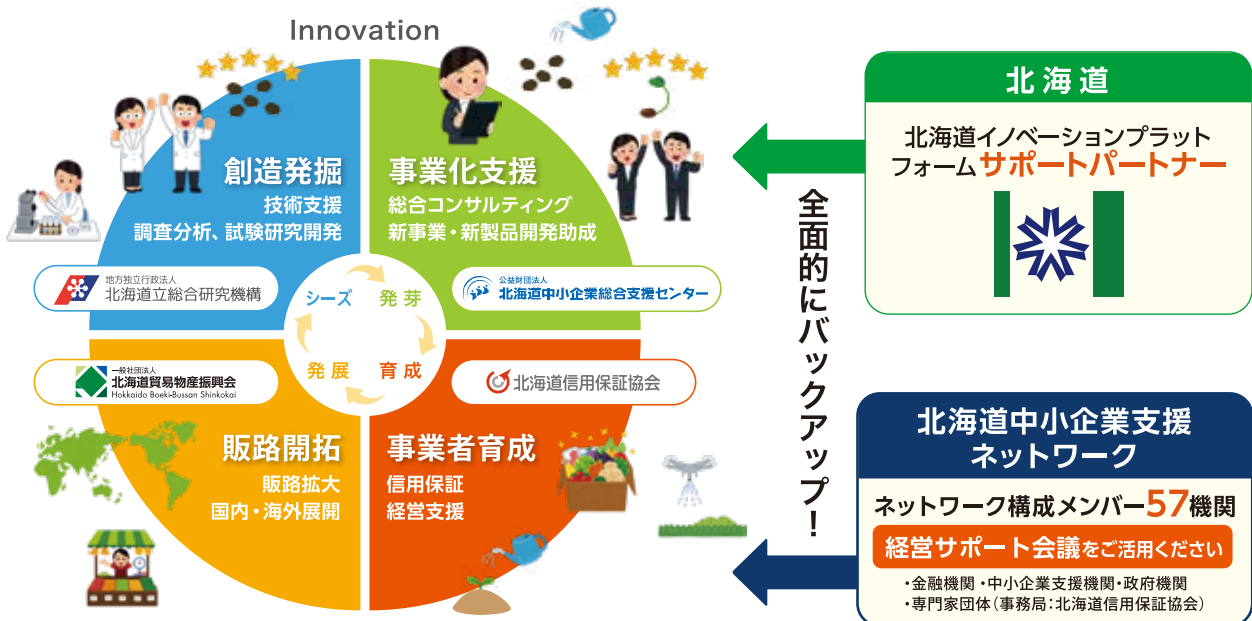
「FM いるか」の放送はインターネットでストリーミング配信(同時再送信)する「Simul Radio(サイマルラジオ)」でもお聴きいただけます。

詳しくは「FM いるか」HP([www.fmiruka.co.jp](http://www.fmiruka.co.jp))をご覧ください。



## 北海道イノベーションプラットフォーム

道内事業者の経営革新や事業再構築、新技術開発などイノベーションへの取り組みを支援するために、4つの支援機関が連携し「北海道イノベーションプラットフォーム」を設置しています。それぞれが持つ機能・ノウハウを連携することにより、より効果的により効率よく機能させ、事業者のイノベーションへの取り組みを全面的に支援します。



## START-UP! BUSINESS SUPPORT TEAM JOURNAL VOL.028

発行人 北海道信用保証協会 業務統括部 経営支援室 企業支援課  
札幌市中央区大通西14丁目1 TEL.011-241-5605  
<https://www.cgc-hokkaido.or.jp/>

