

ウイスキーなイノベーション

稲垣 貴彦さん

若鶴酒造株式会社 取締役



2021年 **01/27(水)**

18:30 - 20:10

オンラインではカメラ付きパソコンやタブレットなどから参加できます。接続数に限りがありますので事前にお申し込み下さい。

定員：**30**名 参加費無料 下記に事前申し込み必要

技術開発がイコール「商品化」ではありません。技術が人、そして組織と調和しはじめて成果が生まれます。

富山県砺波市の「若鶴酒造」は北陸のウイスキー製造の老舗です。東京から戻った稲垣さんがそこで手がけたのは、ウイスキーの可能性の追究です。試みたクラウドファンディングでは予想を上回る3800万円の志がウイスキーづくりのために集まりました。ウイスキーの世界だけではなく、可能性に賭ける稲垣貴彦さんからイノベーションを学びます。

基本はオンラインで開催です



■講師プロフィール

若鶴酒造株式会社 取締役／三郎丸蒸留所ブレンダー&マネージャー／世界初鑄造ポットスチルZEMON発明者 1987年生。富山県出身。大阪大学経済学部卒業後、外資系IT企業に就職。2015年富山に戻り、曾祖父稲垣小太郎が1952年に始めたウイスキー造りを引き継ぐ。2017年クラウドファンディングにより三郎丸蒸留所を改修し新たにオープン。2019年 伝統工芸高岡銅器の技術を活用した世界初の鑄造製ポットスチル「ZEMON」を発明し、新しいウイスキーの可能性として世界的な注目を集めている。富山からウイスキーの魅力を広めるため日々活動中。