



旅する前に、富山のとっておきの「もの」と「人」に出会う 「Online TOYAMA Travel」シリーズ。

「薬都・富山の癒し」「北陸唯一のウイスキー蒸留所」をテーマに第2期スタート。

～富山の海洋深層水塩や柚子精油を使ったバスソルト作りキット、スモーキーなハイボールとウイスキーに合う富山のおつまみなど、「旅のお土産」も充実！

自然・伝統の技、食、そして人、といった富山の多彩な魅力にどこからでも触れていただけるオンライン観光モデル事業「旅する前に、出会える喜び。Online TOYAMA Travel」（主催：富山県）の第2期がスタートします！

第3回（12/19）は、「薬都・富山クオリティの癒し時間をご自宅で」と題し、薬都・富山の歴史や現在の取り組みをご紹介するべく、ハーブ・セラピストを講師に招き、富山湾の海洋深層水塩と県産・ゆず精油など富山の原材料を使ってオリジナルの「バスソルト」を作るワークショップを行います。冬至（今年は12/21）にオリジナル・バスソルトの柚子湯はいかがでしょう？


来年1/22の第4回「北陸唯一のウイスキー蒸留所・若きブレンダーと伝統産業の挑戦」では、「三郎丸蒸留所」のウイスキーブレンダーと伝統産業・高岡銅器「老子製作所」の匠を案内人にお届けします。2人がともに挑んだ、世界初の「鑄造ウイスキー蒸留器」がある蒸留所からのリアルタイムオンラインツアー。参加者の皆さまには事前にお届けするクラフトハイボールとウイスキーに合う富山のおつまみ3種をお楽しみいただきながら、その制作秘話などをお聞きいただきます。

Travel 3. 自然×薬

薬都・富山クオリティの癒し時間をご自宅で

冬至のお風呂タイムにぴったり。富山湾の海洋深層水塩と県産・ゆず精油でバスソルト作り。

「薬の富山」で培われた医薬品技術を美と健康に活かす富山の癒しをご自宅で体験。

日時	2020年12月19日（土）15:00～17:00	
中継会場	ヘルジアン・ウッド	
旅の案内人	前田大介（前田薬品工業（株）代表取締役社長） 小山内友子（ヘルジアンウッドセラピスト）	
参加人数	20名 ＊先着順	
参加費・参加方法	3,000円・Zoomを使ったオンラインイベントになりますので、端末とネット環境をご用意下さい。	
旅のお土産	バスソルト作りキット（塩2種（その内1種類は、五洲薬品の富山の海洋深層水塩）、ハーブ2種類、柚子精油（1ml）（前田薬品工業）、ソルト瓶）+オリジナルハーブティーバッグ2種類（ヘルジアンウッド）	
申し込み方法	公式サイトより。URL https://www.online-toyama.jp/	
締め切り	12月15日（火）正午 締め切り	

医薬品生産額全国上位の富山県。「くすりの富山」として知られるゆえんです。その背景には、立山信仰を司る修験者の売薬活動と富山藩による製薬産業の奨励など、中世以来の長い歴史があります。

「先用後利（せんようこうり）」と呼ばれる、使った分だけ後から代金をいただく「配置薬」の商法で全国に広まり、民間の人々の健康を守ってきた「富山のくすり売り」。その売薬業をルーツとする薬品製造会社が富山には多数あります。近年では病気を予防し、体も心も健やかな暮らしに貢献するヘルスケアやウェルネス分野へとさらなる展開を見せています。それは、富山の豊かな自然の恵み、医薬品技術で培われた高い技術と安全性、お客様との信頼関係があつてこそ。

第3回では、そのような薬都・富山の歴史や現在の取り組みをご紹介しますとともに、富山の原材料を使ってオリジナルの「バスソルト」を作るワークショップを行います。

清浄でミネラルバランスに優れている富山湾の海洋深層水100%を原料に作られた塩、立山のふもとの柚子から蒸留した精油、そして富山県産のハーブを使ったバスソルト作りをセラピストに教えていただきます。「旅のお土産」は、バスソルトの材料セットに加え、今年7月にオープンしたビューティ&ウェルネス複合施設「ヘルジアンウッド」のオリジナルブレンド・ハーブティー2種類をご用意。

12月21日（月）は冬至。日本では江戸時代から、冬至には柚子湯に入る習慣があります。手作りバスソルトの柚子湯はいかがでしょう？疲れがたまりやすかったり、乾燥しがちな季節。薬都・富山クオリティの癒しでぜひリフレッシュを。



●案内人とプロダクト紹介



前田大介 Daisuke Maeda

1958年創業の富山の医薬品メーカー「前田薬品工業株式会社」代表取締役社長。1979年富山県上市町生まれ。外用剤を中心とした研究開発にこだわり、多くの医薬品を開発し製造。

お客様の皮膚のお悩みに応えるだけでなく、「全方位型健康寿命延伸コンテンツ創造企業」へのビジネスモデルの転換を図るべく、富山県立山町に美容と健康をテーマにした複合施設「Healthian-wood（ヘルジアン・ウッド）」を2020年7月に開業した。建築家・隈研吾が設計を手がけたことでも話題となっている。



Taroma

前田薬品工業が手がける国産アロマブランド。高度な皮膚科学の知見を用い、抽出・工場でのパッケージまでを一貫製造し、販売後保証体制も確立している。富山の豊かな大地で育った花や葉、茎、根を手仕事で収穫し、その日の朝に汲みあげた清水を使って水蒸気蒸留法で抽出した精油をはじめ、ハンドクリームやマッサージオイルなどをラインナップ。地元の農林



小山内友子 Yuko Osanai

ヘルジアンウッド「The workshop」にてワークショップを担当。

2021年開業予定の「The spa」にてセラピストとして就任予定。

自身の妊娠・出産で、日々の身体の不調や、ホルモンによる心身への影響を身をもって知り、心と身体の健康の大切さを再認識することとなった。整形外科・接骨院・薬局等医療分野で培った視点で、健康・美容・リラクゼーションと向き合い考える。立山での四季の移ろいを肌で感じ、日本の季節や暦を通して自然の豊かさ、日常であり非日常の原風景をお届けすることに取り組んでいる。




富山クオリティ（五洲薬品株式会社）

50年以上愛されているロングセラー入浴剤シリーズ「桃源」をはじめ、入浴剤、医薬品メーカーとしての実績をもつ五洲薬品が手がけるウェルネス・ブランド。工場敷地内の井戸から汲み上げる北アルプスの大自然に育まれた天然水、自社工場内に海洋深層水の分離設備をもち、独自技術によってその豊富なミネラルを失うことなく分離した水や塩などを様々な製品へ利活用している。原料の加工から商品化までを一貫して自社で行うことにより、安心安全かつフレッシュな状態での提供を可能にしている。海洋深層水を使った入浴剤、スキンケア商品、バスボムなどを展開。

Travel 4. 食×伝統工芸

北陸唯一のウィスキー蒸留所・若きブレンダーと伝統産業の挑戦

若きウィスキーブレンダーと伝統産業・高岡銅器が挑んだ世界初の鑄造製ウィスキー蒸留器。
クラフトハイボールを飲みながらその制作秘話を聞く、蒸留所オンラインツアー。

日時	2021年1月22日（金）19:00～21:00	
中継会場	若鶴酒造 三郎丸蒸留所	
旅の案内人	稲垣貴彦（若鶴酒造） 老子祥平（老子製作所）	
参加人数	20名 ＊先着順	
参加費・参加方法	3,000円・Zoomを使ったオンラインイベントになりますので、端末とネット環境をご用意ください。	
旅のお土産	富山のおつまみ3種（スモーク幻魚・富山ビーフジャーキー・白えびスモークウィスキーバジル）＋クラフトハイボール3缶（HARRY CRANES by三郎丸蒸留所）	
申し込み方法	公式サイトより。URL https://www.online-toyama.jp/	
締め切り	2021年1月15日（金）正午 締め切り	

「名水100選」に全国最多の8箇所が選ばれている名水の宝庫・富山県。立山連峰をはじめとする北アルプスの3,000メートル級の山々から水深1,000メートルを超える富山湾までの距離がわずか数10kmという、富山の特別な地形がもたらす恵みです。

「良酒は良水から生まれる」と言われるように、日本酒造りが盛んな富山県ですが、「三郎丸蒸留所」はその名水を仕込み水としてウィスキーを造る、北陸唯一の蒸留所です。手がけているのは、文久2年（1862年）創業の老舗・若鶴酒造。冬は日本酒を仕込み、夏にはウィスキーを蒸留しています。

その「三郎丸蒸留所」が、梵鐘造りの名匠である老子（おいご）製作所との協働で、世界で初めて鑄造製のポットスチル（蒸留器）「ZEMON（ゼモン）」の開発に成功し、世界的な注目を集めています。型を使う鑄物工法により、従来のポットスチルに比べ短期間製造かつ長寿命を実現。さらには、銅と錫の合金がまろやか酒質のウィスキーを生み出します。

このユニークかつ壮大なアイデアを実現させたのは、若きウィスキーブレンダーの熱い想いと高岡銅器の匠の技。今回の「オンラインとやまトラベル」では、三郎丸蒸留所をリアルタイムで見学しながら、両者のコラボレーション実現のいきさつや秘話などをうかがいます。

「旅のお土産」は、三郎丸蒸留所の樽材を燻製チップの材料とし、地域の食産業と連携して開発したウィスキーに合うおつまみ3種と、スモークな味わいがハイボールの常識を覆す「クラフト・ハイボール」をご用意。富山発のジャパニーズ・ウィスキーの魅力の人・技・食、様々な角度からぜひ味わって下さい。



●案内人紹介



稲垣貴彦 Takahiko Inagaki (写真左)

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／世界初醸造ポットスチルZEMON
発明者（特許第6721917号）

1987年生。富山県出身。

大阪大学経済学部経済経営学科卒業後、東京にて外資系IT企業に就職。2015年 実家富山に戻り、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産業観光施設としてオープン。2019年 伝統工芸高岡銅器の技術を活用した世界初の醸造製ポットスチル「ZEMON」を発明。「ZEMON」は中小企業新技術新製品賞、素形材産業技術賞経済産業大臣賞等を受賞しており、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。その他井波彫刻の木工技術で樽づくりに取り組んだり、酒粕や麦芽粕を酪農家と活用したりと、地域産業との連携により新しい価値を創り出している。富山からウイスキーの魅力を広めるため日々活動中。

老子祥平 Shohei Oigo (写真右)

1976年生まれ。富山県高岡市出身。

老子家は江戸時代に加賀藩の前田利長によって高岡に招聘された7人の鑄物師喜多彦左衛門の一番弟子であり代々鑄物業を営んできた家系。曾祖父の7代目老子次右衛門は戦争の供出により梵鐘を失った全国の寺院の梵鐘の製造に尽力、黄綬褒章受章を受けている。幼いころから鑄物師としての薫陶を受け、卒業後は県内鑄物企業にて銑鉄鑄物を学び、実家である株式会社老子製作所に入社。梵鐘等の美術鑄物の他に船舶用の工業鑄物も制作しながら鑄造技術の向上に研鑽する。国内最大の梵鐘の製作や、台湾の寺院に超大型梵鐘を納めるなど大型鑄物に関して全国でも有数の経験をもつ。

伝統工芸を生業としながらも新技術、新分野にも積極的であり若鶴酒造、富山県産業技術研究開発センターと共同で鑄物製ウイスキー蒸留器の開発に着手、鑄造のスペシャリストとして製造の中核を担いプロジェクトを成功に導いた。2020年代表取締役社長に就任。

●公式サイト <https://www.online-toyama.jp>



旅する前に、出会える喜び。
Online TOYAMA Travel

新たにオンラインツールを活用し、地元の各分野の「案内人」とのオンラインでの交流や県を代表する産業の現場の映像、作り手の思いがこもった特産品など、どこからでも富山の多彩な魅力に触れていただく事業。

主催：富山県

企画・運営：オンラインとやまトラベル事務局（富山テレビ放送内）

問い合わせ：info@online-toyama.jp

公式サイト：<https://www.online-toyama.jp>

下記より宣材写真などダウンロードいただけます。
<https://bit.ly/3ga09M9>

取材依頼・問合せ先：一般社団法人 富山県西部観光社 水と匠 （本事業の企画運営・広報担当）
〒933-0397 富山県高岡市内島3550番地 Tel.0766-95-5170 Fax.0766-95-5171
info@mizutotakumi.jp

<https://mizutotakumi.jp/>

