

世界的酒類コンペティション 「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ(ISC)2024」で 「屋久島 大自然林 麦」と「Japanese GIN 和美人」が「最優秀金賞」を受賞

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)の本格焼酎「屋久島 大自然林 麦」とジン「Japanese GIN 和美人」が、イギリス・ロンドンで開催された世界的酒類コンペティションの一つ「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ(ISC)2024」において、「最優秀金賞」を受賞いたしました。



「屋久島 大自然林 麦」

原材料名:麦・麦麴、アルコール分:25%、内容量/価格:1,800ml/3,291 円、720ml/1,640 円・・・特約店限定

「屋久島 大自然林 麦」は、屋久島伝承蔵において、麴室での麴造り、甕でのもろみの発酵、昔ながらの道具を使った伝統的製法「手造り甕壺仕込み」により、丹精を込めて造られています。鹿児島の大地で大切に育てられた大麦を原料に、屋久島の大自然から生み出される軟らかい水を用いた焼酎です。麦麴本来の深くて柔らかい香ばしさと、濃厚な力カオや蜜のような味わいがあります。

「Japanese GIN 和美人」 アルコール分:47%、内容量/価格:700ml/4,180 円、化粧箱入 4,400 円、300ml/1,650 円

「Japanese GIN 和美人」は、鹿児島島の多様なボタニカルを取り入れたジンです。金柑、けせん(ニッケイ)をはじめ、柚子、檸檬、辺塚橙(へつかだいたい)、緑茶、生姜、月桃、紫蘇といった鹿児島各地で収穫された9つのボタニカルに、ジュニパーベリー、コリアンダーシードを加えた、爽快感のある香りと味わいに仕上がっています。

※上記価格は参考小売価格・消費税込みになります。

<インターナショナル・スピリッツ・チャレンジについて>

今年で29回目を迎えるISC(International Spirits Challenge)は、イギリスの酒類専門出版社「ドリンクス・インターナショナル」が主催するスピリッツを対象にした品質・味覚競技会です。焼酎部門のほか、ジン、ウォッカ、テキーラなど複数の部門に分かれて競われ、世界で最も権威のあるコンペティションの一つとして知られています。著名なスピリッツ業界の専門家によるブラインド・テイस्टングで審査され、製品は各カテゴリー別に、金賞・銀賞・銅賞が授与されます。また、金賞受賞製品の中でも、優れた製品に授与される最優秀金賞、さらにカテゴリー最高賞である「トロフィー」の称号が設けられています。「トロフィー」は、製品が受け取ることができる最高の栄誉になります。

最高の栄誉となる「トロフィー」の受賞結果は、ISC授賞式当日に発表となります。

ISC授賞式(ISC Awards Dinner): 2024年9月26日(木) イギリス・ロンドン、One Great George Streetにて開催

ISC公式ウェブサイト: <https://internationalspiritschallenge.com>

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 広報・法務課 鹿児島市南栄3丁目27番地
(〒891-0122) TEL 099-822-7003 FAX 099-210-1215