

HAKKAISON

May 15, 2025

報道関係各位

「八海山本格米焼酎 オーク樽貯蔵 風媒花」が
「東京ウイスキー&スピリッツコンペティション 2025」にて最高金賞を受賞



八海醸造株式会社(本社：新潟県南魚沼市、代表取締役社長：南雲真仁、以下「八海醸造」)が製造・販売する本格米焼酎「八海山本格米焼酎 オーク樽貯蔵 風媒花(ふうばいか)」が、国内最大級の蒸留酒コンペティション「東京ウイスキー&スピリッツコンペティション 2025 (Tokyo Whisky & Spirits Competition、以下 TWSC)」において、焼酎・泡盛部門の最高金賞を受賞しました。

日本発・国際的な蒸留酒コンペティション「TWSC」

TWSC は、2019 年にスタートした日本発の国際蒸留酒コンペティションです。世界中のウイスキー、スピリッツ、ジン、そして日本独自の焼酎・泡盛がブラインドテイスティングにより審査され、焼酎部門は 2020 年に新設されました。

八海醸造は初年度より継続して製品を出品しており、これまでも「八海山 本格粕取り焼酎 宜有千萬(よろしくせんばんあるべし)」が 3 年連続で金賞以上を受賞し、TWSC の「殿堂入り」を果たしています。今回の「風媒花」の最高金賞受賞により、米焼酎の分野においても高い評価を受ける結果となりました。

HAKKAISON

日本酒づくりの技とオーク樽熟成が生む、香り高く奥深い味わい

「八海山本格米焼酎 オーク樽貯蔵 風媒花」は、日本酒づくりの技術を活かし、清酒酵母と黄麹を使用した三段仕込みによって醸造した本格米焼酎を、オーク樽で熟成させた商品です。日本酒に由来する繊細な吟醸香と、樽熟成による芳醇な香りが調和し、奥行きのある味わいを生み出しています。

製品名の「風媒花(ふうばいか)」とは、稲や杉、松など、風の力で受粉する植物を指します。目立たずとも命を繋ぐその姿に、伝統を受け継ぐ酒造りへの想いを重ね、商品名に込めました。

魚沼の自然に抱かれ、静かに熟成

「風媒花」は、新潟県南魚沼市の自然豊かな環境にある「魚沼の里」で静かに熟成されています。

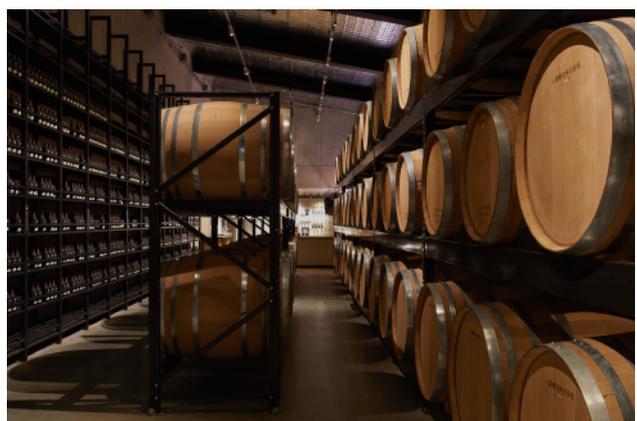
この地は、日本酒「八海山」を醸す八海醸造 第二浩和蔵を中心に、酒づくりの精神と自然の魅力が調和したエリアであり、郷愁と安らぎを感じさせる空間です。

本製品は、「八海山雪室」内に設けた焼酎専用の貯蔵庫にて熟成。半地下構造により外気の影響を受けにくく、年間を通じて安定した温度・湿度が保たれる環境が整っています。

冬には大量の雪が降り積もり、施設周囲を囲む森林や、市の中心を流れる魚野川など、豊かな自然環境が良質な熟成を促すといわれています。

また、日本酒づくりに由来する吟醸香と、ゆるやかに流れる時間のなかで生まれるオーク樽熟成ならではの芳しい香りが、深く穏やかに調和。

この土地の気候と人の技が織りなす唯一無二の米焼酎、それが「風媒花」です。



商品概要



- ・品 目：本格焼酎
- ・原 材 料 名：米（国産）、米こうじ（国産米）、清酒粕
- ・蒸 留 方 法：減圧蒸留
- ・アルコール分：40%
- ・希望小売価格：720ml 4,290 円（税込）（化粧箱入）

製造元・お客様からの問い合わせ先

八海醸造株式会社 新潟県南魚沼市長森 1051 お客様相談室 TEL 0800-800-3865

メディアからの問い合わせ

HAKKAISAN グループ広報窓口

株式会社八海山 コーポレートコミュニケーション課：上村朋美・志太愛美

新潟県南魚沼市長森 1051

電話：025-788-0808 Email：press@hakkaisan.co.jp

お問合せフォーム：<https://www.hakkaisan.co.jp/contact/company/>

HAKKAISAN