

フランス開催の酒類品評会 クラ マスター 「Kura Master 2024」で 本格焼酎と本格梅酒が「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「屋久杉 Yakushima Jisugi Cask Aging」と「ARAWAZA BARREL FINISH」、本格梅酒「上等梅酒」の3銘柄が、フランスのパリで開催された日本酒、本格焼酎・泡盛、梅酒のコンクール「Kura Master(クラマスター) 2024」において金賞を受賞いたしました。



【屋久杉 Yakushima Jisugi Cask Aging】

Alc.36%/内容量 700ml/価格 4,334 円(化粧箱入)

世界自然遺産の島・屋久島で製造した芋焼酎「原酒屋久杉」を、屋久島地杉樽で熟成しました。地杉樽由来のウッディーでスパイシーな香りとまろやかな甘味が特長の本格芋焼酎です。

【ARAWAZA BARREL FINISH】

Alc.36%/内容量 700ml/価格 3,080 円(化粧箱入)

特許「磨き蒸留」により生み出された爽やかでフルーティーな香りと味わいの芋焼酎原酒を、弊社シングルモルトウイスキーに使用した樽で追加熟成(フィニッシュ)した逸品です。淡い琥珀色を帯び、ハーブやスパイス香の中にもふわりと広がるウッディーでバニラを感じさせる甘くエレガントなニュアンスをお楽しみください。

【上等梅酒】

Alc.14%/内容量 1800ml・720ml /価格 2,264 円・1,100 円

香料、着色料、酸味料を一切使わず、厳選された梅実を漬け込み、じっくりと熟成させました。より自然な梅の香りと爽やかな酸味を出すために、漬け込む梅実を多くし、ブランデーと蜂蜜をアクセントとして加えたワンランク上の梅酒です。

(全て参考小売価格・税込)

<Kura Master について>

Kura Master(クラマスター)はフランス人のための日本酒、本格焼酎・泡盛、梅酒のコンクールです。フランス国家が最高職人の資格を証明する MOF の保有者をはじめ、一流ホテルのトップソムリエやバーマン、カービスト またレストラン、ホテル、料理学校関係者など飲食業界のプロフェッショナルにより、《食と飲み物の相性》に重点をおいて審査を行います。各種イベントを通して、フランスをはじめとした欧州市場へアピールする場を提供しています。

Kura Master 公式ウェブサイト: <https://kuramaster.com/ja/>

【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