

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」が2年連続、部門最高賞『トロフィー』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」が、9月26日(木)、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「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ(ISC)2024」の授賞式にて、焼酎部門における最高賞「トロフィー(Trophy)」を受賞しました。本坊酒造では、焼酎部門において6度目の最高賞受賞。「屋久島 大自然林 麦」は2023年に続き、2年連続での受賞となります。授賞式会場では、計46のトロフィーが各メーカーに授与されました。



ISC 授賞式会場 One Great George Street にて
弊社代表取締役社長 本坊和人(中央)

このたび、国際的なスピリッツ審査会として権威あるインターナショナル・スピリッツ・チャレンジ(ISC)において、本格焼酎「屋久島 大自然林 麦」が2年連続で部門最高賞「トロフィー(Trophy)」を受賞する快挙を成し遂げました。屋久島に根ざした焼酎蔵として、半世紀を超えて歩んできた「屋久島伝承蔵」の本格焼酎が、2年連続で名誉ある賞を頂けたことは、大変喜ばしく誇りに思い、心より深く感謝申し上げます。これからも、さらなる品質向上を図り、ご期待に添えるよう精進してまいります。



ISC2024 部門最高賞「トロフィー」&最優秀金賞 受賞

「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、濃厚なカカオや蜜のような味わいがあります。

原材料名: 麦・麦麴、アルコール分: 25%
内容量/価格: 1800ml/3,291 円、720ml/1,640 円 ... 特約店限定
(参考小売価格・税込)

<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・テイティングで審査され、製品は各カテゴリー別に、金賞・銀賞・銅賞が選出されます。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。・公式ウェブサイト: <https://internationalspiritschallenge.com>