

「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ(ISC)2025」で 「最優秀金賞」及び、「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)は、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)2025」において、本格焼酎「屋久島 大自然林 麦」が最優秀金賞、さらに「ARAWAZA BARREL FINISH」と「ARAWAZA Stannum」が金賞を受賞いたしました。



「屋久島 大自然林 麦」: 最優秀金賞

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

屋久島伝承蔵において、麹室での麹造り、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。麦麹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。

「ARAWAZA BARREL FINISH」: 金賞

原材料名: さつま芋・米麹、アルコール分: 36%、内容量/価格: 700ml/化粧箱入 3,080 円(税込)

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いただけます。

「ARAWAZA Stannum」: 金賞

原材料名: さつま芋・米麹、アルコール分: 36%、内容量/価格: 700ml/化粧箱入 3,080 円(税込)

新しい技(あらわざ)と伝統の技の融合。なめらかでかろやかな香気に仕上げる特許製法と、まろやかな風味を生み出す錫蛇管小型蒸留機により、豊かな香味とまろやかな風味が絶妙に調和した芳醇で深みのある原酒になります。

<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 30 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): 2025 年 9 月 25 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