

「第5回 酒屋が選ぶ焼酎大賞」で「蔵の隠き魅やげ」が「最優秀大賞」を受賞 「屋久島 大自然林 麦」が「優秀賞」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「蔵の隠き魅やげ」が、7月22日(水)、東京で開催された「第5回 酒屋が選ぶ焼酎大賞」授賞式にて、米焼酎部門における最高賞「最優秀大賞」を受賞しました。また、本格焼酎「屋久島 大自然林 麦」が、麦焼酎部門において「優秀賞」を受賞しました。



このたび、5回目となる「酒屋が選ぶ焼酎大賞」において、本格焼酎「蔵の隠き魅やげ」が、米焼酎部門の最高賞である「最優秀大賞」を受賞いたしました。本格焼酎を取り扱うプロフェッショナルの酒販店皆様による厳正な審査により、この素晴らしい賞をいただきましたことは、とても光栄なことであり、原料から製造、販売に関わる関係者様、ご愛顧いただいております全ての皆様へ心より深く感謝申し上げます。これからも、地域の風土に根ざした酒造りに邁進し、ご期待に添えるよう精進してまいります。

「酒屋が選ぶ焼酎大賞」授賞式会場にて
実行委員長 園部将氏(酒舗まさるや代表取締役社長)
弊社代表取締役副社長 本坊昌嗣(右)



石蔵貯蔵十年古酒

「蔵の隠き魅やげ」：米焼酎部門 / 最優秀大賞

原材料名：米・米麴、アルコール分：25%

内容量/価格：1,800ml/3,352 円、720ml/1,780 円 … 特約店限定

薩摩半島南西、緑あふれる山あい位置する津貫の地で、厳選した米焼酎原酒を温度変化の少ない「石蔵樽貯蔵庫」にて、オーク樽で十年以上熟成した原酒をブレンドし造られた本格米焼酎です。華やかで上品な甘い香りに、長期樽熟成由来の柔らかいバニラ香と深みのある味わいを余韻長くお楽しみいただけます。



手造り甕壺仕込み麦焼酎

「屋久島 大自然林 麦」：麦焼酎部門 / 優秀賞

原材料名：大麦・麦麴、アルコール分：25%

内容量/価格：1,800ml/3,620 円、720ml/1,804 円 … 特約店限定

屋久島伝承蔵において、伝統的製法である手造り甕壺仕込みにて造られた本格麦焼酎です。鹿児島の大地で大切に育てられた二条大麦を原料に、屋久島の大自然から生み出される軟らかい水を仕込みに使用。大麦麴本来の深くて柔らかな香ばしさと、濃厚な力カオや蜜のような味わいが特徴です。

※上記価格は参考小売価格・消費税込みになります。

＜酒屋が選ぶ焼酎大賞について＞

「酒屋が選ぶ焼酎大賞」は、日本全国の焼酎を取り扱うプロフェッショナルの酒販店が参加し、「お客さまに飲んでほしい焼酎」「自信を持っておすすめしたい焼酎」を選出して、ノミネートされた銘柄を審査します。第5回目となる今年は、全国から酒販店119店が参加し223銘柄の本格焼酎・泡盛がノミネートされました。審査は5つの部門に分けられ、参加酒販店による厳正なブラインドテイスティングにより、その年に最も薦めたい「酒屋が選ぶ優れた焼酎」が決定されます。

「酒屋が選ぶ焼酎大賞」公式ウェブサイト：<https://shochu-taisho.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