

イタリア開催の酒類品評会「ミラノ酒チャレンジ 2026」で 本格焼酎「^{あかねかぜ}茜風43」が最高位の「プラチナ賞」を受賞、 「^{あらわざ}ARAWAZA ^{バレル}BARREL ^{フィニッシュ}FINISH」が「ダブル金賞」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「茜風（あかねかぜ）43」がイタリア・ミラノで開催されたミラノ酒チャレンジ（MILANO SAKE CHALLENGE）2026 本格焼酎・泡盛部門において、最高位となる「プラチナ賞」を受賞、「ARAWAZA BARREL FINISH（あらわざ・バレル・フィニッシュ）」が「ダブル金賞」を受賞いたしました。また「茜風 43」は、優秀なデザインに贈られる「グッドデザイン賞」も受賞いたしました。



^{あかねかぜ}「茜風43」：プラチナ賞、グッドデザイン賞

原材料名：さつま芋・米麹、アルコール分：43%、内容量/価格：700ml/化粧箱入 6,600 円（税込）

色鮮やかなさつま芋「玉茜（たまあかね）」を主原料に、特許製法により発酵させたもろみから、柑橘系の果物やハーブのようなさわやかな香りを抽出しました。風味豊かなまろやかな甘味が広がります。

^{あらわざ}「ARAWAZA ^{バレル}BARREL ^{フィニッシュ}FINISH」：ダブル金賞

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 3,300 円（税込）

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パニオラを感じさせる甘くエレガントなニュアンスが特徴です。

<ミラノ酒チャレンジについて>

2019 年から開催されているミラノ酒チャレンジ（MILANO SAKE CHALLENGE）は、イタリア人酒ソムリエによる本格的なテイasting審査に加え、世界的デザイナーが集うミラノならではのデザイン審査が行われます。味わい、デザインの両面から評価される独自のスタイルは国際的にも高く評価されています。2025 年から本格焼酎・泡盛部門が新設され製品は各カテゴリー別に、プラチナ賞、ダブル金賞、金賞、銀賞が授与されます。さらに各カテゴリーの部門最高賞として「マニフィカ賞」が授与されます。「マニフィカ賞」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「マニフィカ賞」の発表は、授賞式当日に発表となります。

授賞式：2026 年 9 月 20 日（日） イタリア・ミラノ Hotel NHOW Milano にて開催

ミラノ酒チャレンジ公式ウェブサイト：<https://www.milanosakechallenge.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