

今年を味わう。 「桜島年号焼酎 2026 年」新発売

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)は、「桜島年号焼酎 2026 年」を発売致します。南薩摩産さつま芋・黄金千貫(こがねせんがん)を原料に、2026 年に収穫された芋のみを用いて仕込み、蒸留・瓶詰めした年号(ヴィンテージ)にこだわった「その年の収穫、季節感が楽しめる」本格芋焼酎です。



穫れたての良質なさつま芋を用いることで、新鮮で軽快な香りと、新酒ならではの若々しくも力強い甘みが生まれます。口に含むと、その年の大地が育んだ「旬」の景色が、鮮やかに浮かび上がるような飲み心地です。

また、年号へのこだわりは、できたての“旬のうまさ”を楽しむだけでなく、貯蔵することで時を重ね、熟成によって変化する焼酎を、ヴィンテージごとに味わう楽しみへとつながります。

その年の大地が育んだ“さつま芋”から。「桜島年号焼酎 2026」は、2026 年 10 月上旬に発売予定です。どうぞご期待ください。

「桜島年号焼酎 2026 年」

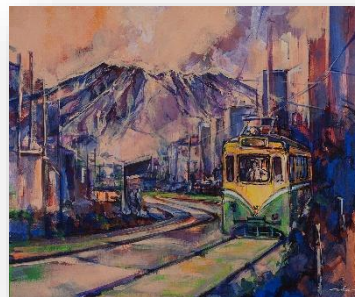
原材料名: さつま芋・米麹、アルコール分: 25%

内容量/参考小売価格(税込): 1,800ml/2,296 円、900ml/1,231 円

発売期日: 10 月上旬 … 数量限定

桜島年号焼酎のラベルには「MBC 桜島美術展」において、毎年、数多くの作品から選ばれる「桜島アトラベル賞」の受賞作を採用。力強い油絵から、静寂を湛えた水彩まで、作家の感性が捉えた「その時、その瞬間の桜島」が、その年の顔としてボトルを彩ります。

2026 年のラベルデザインは、2026 年 2 月に開催された「第 27 回桜島美術展」の桜島アトラベル賞受賞の石原琢二郎様の作品です。毎年かわるラベルデザインもあわせてお楽しみください。



<知覧蒸溜所について>



さつま芋の一大産地、薩摩半島南端に知覧蒸溜所はあります。本坊酒造本格焼酎造りの基幹となる焼酎蒸溜所で、周りをさつま芋畑に囲まれ、収穫期には穫れたてのさつま芋がいち早く運び込まれます。新鮮で良質なさつま芋を原料に、本坊酒造を代表する本格焼酎「黒麹仕立て桜島」を始め、南薩摩の風土から個性ある焼酎を造り続けています。

・飲酒は 20 歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがありますので、気を付けましょう。お酒は楽しく適量を。

【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) TEL099-822-7003 FAX 099-210-1215