

フランス開催の酒類品評会「Kura Master 2025」で あらわざ バレル フィニッシュ 本格焼酎「ARAWAZA BARREL FINISH」が「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「ARAWAZA BARREL FINISH(あらわざ・バレル・フィニッシュ)」が、フランスのパリで開催された「Kura Master(クラマスター) 2025」本格焼酎・泡盛コンクール樽貯蔵部門において「金賞」を受賞いたしました。



【ARAWAZA BARREL FINISH】
本格焼酎・泡盛コンクール
樽貯蔵部門 金賞

原材料名:さつま芋、米麴
アルコール分:36%
内容量:700ml 化粧箱入
参考小売価格:3,080 円(税込)

「ARAWAZA BARREL FINISH(あらわざ・バレル・フィニッシュ)」は、特許「磨き蒸留」により生み出される爽やかでフルーティーな香りとクリアな味わいの芋焼酎原酒を、津貫蒸溜所でシングルモルトウイスキーのエイジングに使われた複数のバーボンバレルに、1年から2年かけて追加熟成(フィニッシュ)し、ヴァットニングした本格焼酎になります。

淡い琥珀色を帯び、ハーブやスパイス香の中にも、モルトウイスキーの樽ならではのふわりと広がるウッディーでバニラのニュアンスを感じさせ、口に含むと甘くてエレガント。なめらかで柔らかな膨らみある味わいに、長い余韻をお楽しみいただけます。

※特許「磨き蒸留」(2009年・特許取得)は、蒸留機の釜底部に新たに新鮮な空気を送り込む専用パイプを装着し、蒸留中のもろみに空気を満遍なく行き渡らせ対流を発生させることで、蒸留釜内部の安定均一化を実現した独自の蒸留技術です。

<Kura Master について>

Kura Master(クラマスター)はフランス人のための日本酒、本格焼酎・泡盛、梅酒のコンクールです。フランス国家が最高職人の資格を証明するMOFの保有者をはじめ、一流ホテルのトップソムリエやバーマン、カービスト またレストラン、ホテル、料理学校関係者など飲食業界のプロフェッショナルにより、<食と飲み物の相性>に重点をおいて審査を行います。各種イベントを通して、フランスをはじめとした欧州市場へアピールする場を提供しています。

Kura Master 公式ウェブサイト: <https://kuramaster.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