

「インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション(IWSC)2026」で 本格焼酎「屋久島 大自然林 麦」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「屋久島 大自然林 麦」が、イギリス・ロンドンで開催された「インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション(IWSC)2026」において「金賞」を受賞いたしました。



<受賞銘柄及び、審査員テイスティングコメントの紹介>

屋久島 大自然林 麦: 金賞(95点)

香ばしい大麦、ゴマ、果樹園の果実の魅力的な香りに、花のようなニュアンスが重なります。複雑な味わいは軽やかで丸みがあり、オートミールのような風味に、ほのかな塩気を帯びた旨味が感じられます。余韻は長く、甘くモルティで、やさしい胡椒のようなアクセントが残ります。

原材料名: 麦、麦麴、アルコール分: 25%

内容量/参考小売価格: 1800ml/ 3,620 円(税込)、720ml/ 1,804 円(税込) ... 特約店限定

「屋久島 大自然林 麦」は、屋久島伝承蔵において、麴室での麴造り、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。麦麴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。

<インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティションについて>

1969年にイギリスで設立されたIWSC(International Wine & Spirit Competition)は、世界で最も歴史のあるアルコール飲料専門の品質・味覚競技会で、今年57回目を迎えました。IWSCは欧州最大、ワイン、スピリッツ、リキュールの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。世界中から集まった著名な審査員によるブラインド・テイスティングと化学的な分析で選考され、製品は「産地」「種類」「スタイル」「ヴィンテージ」などカテゴリー分類ごとに、金・銀・銅賞が授与されます。

IWSC 公式ウェブサイト: <https://www.iwsc.net/>

【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