

本格焼酎^{あかねかぜ}「茜風43」が イタリア開催の酒類品評会「ミラノ酒チャレンジ 2026」で 最高賞「マニフィカ賞」及び「ベストデザイン賞」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9月20日(日)、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の授賞式にて、本格焼酎・泡盛部門における最高賞「マニフィカ賞」を受賞いたしました。さらにデザイン審査において、最も美しく機能的な一本に贈られる最高賞「ベストデザイン賞」を受賞いたしました。

このたび「ミラノ酒チャレンジ 2026」本格焼酎・泡盛部門で、「茜風 43」が「プラチナ賞」「グッドデザイン賞」に続き、部門最高賞となる「マニフィカ賞」と「ベストデザイン賞」を、あわせて受賞することができました。イタリア人の酒ソムリエによるテイastingと、著名デザイナーと欧州のデザイン機関によるデザイン審査において、どちらも最高峰の評価をいただけたことは、大変名誉なことであり心より深く感謝申し上げます。これからも、本格焼酎の造り手として鹿児島の風土に感謝し、たゆまぬ努力とさらなる品質向上を図り、世界基準を見据えた焼酎造りの挑戦を続けてまいります。



「茜風 43」：マニフィカ賞、ベストデザイン賞

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)

「茜風(あかねかぜ)43」は、2017年に「さつま芋を主原料とする芋焼酎の製造方法」として特許を取得した仕込み技術・特許「すりおろし生芋製法」を採用し、すりおろした生芋を使用して二次仕込みを行う独自製法により、さつま芋が本来有する風味豊かな香気を引き出した本格芋焼酎です。色鮮やかなさつま芋も「玉茜(たまあかね)」を主原料に使用することで、特徴的な柑橘系の果物やハーブのさわやかな香気を抽出しました。風味豊かなまろやかな甘味が広がり、長い余韻とともに楽しみいただけます。

＜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。

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