

インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ(ISC)2026 で 「屋久島 大自然林 麦」が4年連続、部門最高賞『トロフィー』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、10月6日(火)、イギリス・ロンドンで開催された世界的酒類コンペティション「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ(ISC)2026」の授賞式にて、焼酎部門における最高賞「トロフィー(Trophy)」を受賞しました。本坊酒造では、焼酎部門において8度目の最高賞受賞。「屋久島 大自然林 麦」は2023年、2024年、2025年に続き、4年連続での受賞となります。



ISC 授賞式会場 Merchant Taylors' Hall にて
弊社代表取締役社長 本坊和人(中央)

・ISC コメント

本坊酒造はISCにおいて確固たる地位を築いており、昨年の成功に続き、今年は「屋久島 大自然林」が麦焼酎部門から焼酎部門、単独でトロフィーを獲得しました。焼酎は、世界のスピリッツの中でも、多種多様な原料をベースに使用する数少ないカテゴリーの一つです。昨年は芋焼酎が躍進しましたが、今年は麦焼酎が主役となりました。

このたび、国際的なスピリッツ審査会として権威あるISCにおいて、本格焼酎「屋久島 大自然林 麦」が4年連続で部門最高賞「トロフィー(Trophy)」を受賞することができました。世界自然遺産の島・屋久島に根ざした焼酎蔵として、歩んできた「屋久島伝承蔵」の本格焼酎が、4年連続で名譽ある賞を頂けましたことは、大変喜ばしく誇りに思い、心より深く感謝申し上げます。これからも、さらなる品質向上を図り、ご期待に添えるよう精進してまいります。



ISC2026 部門最高賞「トロフィー」&最優秀金賞 受賞

「屋久島 大自然林 麦」は、屋久島伝承蔵において、麹室での麹造り、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。鹿児島県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。麦麹本来の深くて柔らかな香ばしさと、濃厚なカカオや蜜のような味わいがあります。

原材料名: 麦・麦麹、アルコール分: 25%

内容量/価格: 1800ml/3,620 円、720ml/1,804 円 ... 特約店限定

(参考小売価格・税込)

＜インターナショナル・スピリッツ・チャレンジについて＞

今年で31回目を迎えるISC(International Spirits Challenge)は、イギリスの酒類専門出版社「ドリンクス・インターナショナル」が主催するスピリッツを対象にした品質・味覚競技会です。焼酎部門のほか、ジン、ウォッカ、テキーラなど複数の部門に分かれて競われ、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。著名なスピリッツ業界の専門家によるブラインド・テイスティングで審査され、製品は各カテゴリー別に、金賞・銀賞・銅賞が選出されます。また、金賞受賞製品の中でも、優れた製品に授与される最優秀金賞、さらにカテゴリー最高賞である「トロフィー」の称号が設けられています。「トロフィー」は、製品が受け取ることができる最高の栄誉になります。・公式ウェブサイト: <https://internationalspiritschallenge.com>

【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