

“原酒 屋久杉、原酒 貴匠蔵”が 「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 2012」 銀賞、梅酒 2 品目が銅賞を受賞。

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊修)屋久島伝承蔵製造の「原酒 屋久杉」(Alc37%/容量 720ml/参考小売価格 2,630 円(税込))、津貫貴匠蔵製造の「原酒 貴匠蔵」(Alc37%/容量 1,800ml/参考小売価格 5,250 円(税込))、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)2012」において、銀賞を受賞いたしました。本坊酒造では、IWSC2012において、焼酎 2 品目の銀賞、梅酒 2 品目の銅賞、合計 4 アイテムが受賞致しております。

銘 柄				
	原酒 屋久杉	原酒 貴匠蔵	知覧茶梅酒	日向夏梅酒 ※
IWSC2012 受賞結果	銀 賞	銀 賞	銅 賞	銅 賞
酒 別	本格焼酎	本格焼酎	リキュール	リキュール
商品説明	屋久島の大自然林につつまれた手造り蔵に棲む「蔵の精」が、人知を超えた旨みへと導く。甘く柔らかな「屋久島の水」と良質なさつま芋を原料に、甕壺でじっくりと仕込んだ手造り甕仕込みによる屋久島産芋焼酎の原酒です。	昔ながらの黒麹菌を使い「甕壺仕込み」という伝統製法で造られた薩摩焼酎です。一次・二次仕込みを甕壺でじっくりと行い、丁寧に蒸留され造られた原酒を、一滴の水も加えることなくそのまま蔵出ししました。	星舎蔵で製造した梅酒原酒と、鹿児島県のブランド食材に認定されている薩摩の小京都「知覧」産の「知覧茶」をブレンドした梅酒です。芳しい香りや風味豊かな緑茶、やさしい梅酒の酸味が見事に調和した味わいに仕上がりました。	「日向夏」は、宮崎県産の柑橘類で、ブランドとしても認証されている宮崎を代表する特産の一つです。この梅酒は、星舎蔵で製造した梅酒原酒と、宮崎県産「日向夏」を使用し、爽やかな香りや甘み、酸味を生かした梅酒です。
アルコール分	37%	37%	12%	10%
容 量	720ml	1,800ml	720ml	720ml
参考小売価格(税込)	2,630 円	5,250 円	1,260 円	1,260 円

※宮崎県限定発売

<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、現在は欧州最大、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astingと化学的な分析で選考され、製品は各カテゴリー別に「産地」「種類」「スタイル」「ヴィンテージ」などに分類し、金・銀・銅賞が授与されます。また、各カテゴリーの金、銀で最も高い得点を獲得したのものには、「アウトスタンディング」の称号が与えられます。

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 営業企画推進部 鹿児島市南栄3丁目27番地
(〒891-0122) TEL099-822-7003 FAX 099-210-1215