

ジャパニーズ・スピリッツ「光遠」が 「2014 かがしまの新特産品コンクール」で 最高賞である鹿児島県知事賞を受賞

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)鹿児島工場製造のジャパニーズ・スピリッツ「光遠」(Alc45%/容量750ml/参考小売価格3,888円(税込))が、平成26年10月16日開催、かがしまの新特産品コンクール実行委員会(鹿児島県、鹿児島市、(公社)鹿児島県特産品協会)が主催する「2014 かがしまの新特産品コンクール」で食品部門、最高賞である鹿児島県知事賞を受賞致しました。

＜ジャパニーズ・スピリッツ「光遠」について＞

世界各国で造られる様々な酒類。その多くは酵母を使って醸造されますが、日本では伝統的に「麴」を使った酒造りが行われてきました。麴菌を使い主原料のでん粉を糖分に変え、そこに酵母を加え発酵させる醸造法で、日本各地の風土を醸す酒を造ってきたのです。

日本を代表する蒸留酒である芋焼酎の産地「鹿児島」。この地でジャパニーズ・スピリッツ「光遠」は造られています。本格焼酎造りとして伝統的な「白麴」を使い、独自の単式蒸留を行うことで、さつま芋特有の香りと旨味が引き出されます。その原酒に鹿児島産の「柚子」「茶葉」「生姜」を独自製法により仕込み再留し、これまでにない鮮烈な香り新しい味わいを生み出しました。柚子に由来するフレッシュな果実香と若々しく力強い旨味と芳香が長い余韻と共にさわやかにひろがっていきます。

ジャパニーズ・スピリッツ「光遠」、それは新しい酔いの世界を予感させるドラマティックな流れを持った日本の蒸留酒です。



この度、生産地である鹿児島の風土を表現し「世界のハードリカー市場で評価されるジャパニーズ・スピリッツ」をコンセプトに掲げ生まれた「光遠」が、最高賞である鹿児島県知事賞をいただいたことは、大変名誉なことであり、審査基準にあります地域素材の活用、地域の特徴(歴史・風土・食文化・技術)、デザインやネーミングの獨創性、製造技術等、総合的に高い評価をいただき、多くの皆様のおかげと、心より深く感謝申し上げます。

これからも生産地である鹿児島の風土に感謝し発展に努め、貢献すべく取り組んでまいります。今後とも何卒よろしくお引き立て賜りますようお願い申し上げます。

＜2014 かがしまの新特産品コンクールについて＞

かがしまの新特産品コンクール実行委員会(鹿児島県、鹿児島市、(公社)鹿児島県特産品協会)が主催し、多様化する消費者ニーズに対応した売れる商品づくりを促進するため、県内で新たに開発・製造・改良された商品のコンクールを開催し、生産者の技術向上と商品開発意欲の高揚を図るとともに、入賞商品を広くPRすることにより、その販路拡大に努め、活力ある地場産業の育成・進行に寄与することを目的としています。食品部門、工芸・生活用品部門で、「流通(県外・県内)」、「専門機関」、「消費者」、「学識経験者」の各分野の審査員により、「地域特性」、「創意工夫」、「技術力」、「市場性」の審査基準で審査し、協議により入賞商品を決定します。本年度、食品部門においては、106品が出品され、最高賞である「鹿児島県知事賞」をはじめ、11品目が各賞に選ばれました。

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 業務部 企画課 鹿児島市南栄3丁目27番地
(〒891-0122) TEL099-822-7003 FAX 099-210-1215