

きしょうぐら  
“貴匠蔵梅酒”が「全国梅酒品評会 2015」で  
本格焼酎梅酒カテゴリー・銀賞を受賞

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)の「貴匠蔵梅酒」が、全国梅酒品評会実行委員会(事務局:一般社団法人梅酒研究会)が主催する「全国梅酒品評会 2015」において、本格焼酎梅酒カテゴリー・銀賞を受賞いたしました。



「貴匠蔵梅酒」は、黒麹甕壺仕込みの本格芋焼酎「原酒貴匠蔵」に、自社梅園「津貫・源次郎梅園」の梅実をはじめとする、厳選された国産梅実と氷砂糖を漬け込み、じっくりと熟成させて、優雅な香りを引き出しました。鹿児島の昔懐かしい梅酒の味わいを再考した贅沢な梅酒です。

原酒貴匠蔵の持つ濃厚な旨さと、梅の華やかな香りを味わって頂く為に、濃醇なアルコール度数 17%で蔵出ししております。芋焼酎王国鹿児島ならではの梅酒の逸品をお楽しみください。

<原酒 貴匠蔵>

「原酒 貴匠蔵」は、「匠の技は貴し」とする焼酎造りへの情熱と志を今に伝える「津貫 貴匠蔵」から、黒麹と甕壺仕込みという薩摩芋焼酎の伝統製法で造られます。原酒らしい風格を持った凝縮された香りと旨味が堪能できる薩摩芋焼酎の逸品です。

銘柄	貴匠蔵梅酒	
酒別	混成酒類 リキュール	
原材料	梅実、本格焼酎、氷砂糖、蜂蜜	
アルコール分	17%	
容量	720ml	1,800ml
参考小売価格(税込)	1,512 円	3,672 円

<全国梅酒品評会 2015 について>

全国梅酒品評会実行委員会(事務局:一般社団法人梅酒研究会)が主催し、「全国梅酒品評会」を開催することで、梅酒の普及と振興、梅酒の品質向上、マスコミへのニュース提供により露出を高め、広く一般消費者にPRすることで、販売増加を図り、梅酒を日本を代表する「国酒」として政府機関に認定していただくことを目的にしています。日本を代表する食と酒の第一人者の方々を含めた審査員によって、厳正な審査により8種のカテゴリーで入賞を選出し、金・銀・銅を決定します。本年度は、全国98社より164品が出品され、27品の梅酒が入賞し選出、平成27年10月16日に「全国梅酒祭り in 東京(会場:浅草神社境内)」で授賞式が開催されました。

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 経営企画本部  
〒891-0122 鹿児島市南栄3丁目27番地  
(TEL) 099-822-7003 (FAX) 099-210-1215