

「Japanese GIN 和美人」が 「2017 かごしまの新特産品コンクール」で 鹿児島市長賞を受賞

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)の「Japanese GIN 和美人」(Alc.45%/内容量700ml/化粧箱入/参考小売価格 4,320 円(税込))が、平成 29 年 10 月 12 日開催、かご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「2017 かごしまの新特産品コンクール」食品部門において、鹿児島市長賞を受賞致しました。



＜Japanese GIN 和美人について＞

「Japanese GIN 和美人」は、津貫蒸溜所のある鹿児島県南さつま市加世田津貫で収穫した金柑の果実や、けせん(ニッケイ)の葉をはじめ、柚子、檸檬、辺塚 橙、緑茶、生姜、月桃、紫蘇といった鹿児島各地で収穫された 9 種のボタニカルと、ジンの核ともいえるジュンパーベリーを独自製法で仕込み、ハイブリッド型スピリッツ蒸留機で蒸留しブレンドしました。

ジュンパーベリーのフレーバーを軸に、金柑・柚子といった和の柑橘系アロマ、けせん(ニッケイ)、生姜のスパイシーさやほのかな甘みが調和しています。鹿児島のボタニカルにより生み出される複雑なフレーバーで、多様な自然を表現しました。

＜ラベルデザイン＞

ラベルデザインは、薩摩絵付師・室田志保さんが、現在に蘇らせた江戸時代末期から作られていた陶器(薩摩焼)製のボタン「薩摩ボタン」のオリジナルデザインです。3 つのボタンの中に、使用されているボタニカルをあしらひ鹿児島の伝統技術と自然を表現しています。

＜2017 かごしまの新特産品コンクールについて＞

かご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・振興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」、「海外向け商品関係者」、「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」、「テーマとの関連性」、「外国人向け土産品」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、180 社 209 品が出品され、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 総合企画マーケティング部 鹿児島市南栄 3 丁目 27 番地
(〒891-0122) TEL099-822-7003 FAX 099-210-1215