

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)2019」で 本格焼酎が「最優秀金賞」及び、「金賞」を受賞

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)の本格焼酎が、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)2019」において、最優秀金賞及び、金賞を受賞しました。本坊酒造では、ISC2019において3アイテムの本格焼酎が受賞いたしました。



「茜風 43」は、2017年に「さつま芋を主原料とする芋焼酎の製造方法」として特許を取得した仕込み技術・特許「すりおろし生芋製法」を採用し、すりおろした生芋を使用して二次仕込みを行う独自製法により、さつま芋が本来有する風味豊かな香気を引き出した本格芋焼酎です。

色鮮やかなさつま芋「玉茜(たまあかね)」を主原料に使用することで、特徴的な柑橘系の果物やハーブのさわやかな香気を抽出しました。風味豊かなまろやかな甘味が広がり、長い余韻とともに楽しみいただけます。

【インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ(ISC)2019 受賞結果】

「茜風(あかねかぜ)43」: 最優秀金賞

原材料: さつま芋・米麹、アルコール分: 43%、内容量/価格: 700ml 化粧箱入/5,400円 ※2019年9月発売予定

「原酒 屋久杉」: 金賞

原材料: さつま芋・米麹、アルコール分: 37%、内容量/価格: 720ml 陶器・化粧箱入/3,240円

「西暦 2018 限定蔵出し 無何有(むかう)」: 金賞

原材料: さつま芋・米麹、アルコール分: 37%、内容量/価格: 1,800ml 化粧箱入/10,800円

(全て参考小売価格・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24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。

本坊酒造では、「茜風 43」、「原酒 屋久杉」及び、「無何有」が、ISC 金賞受賞を受けて、「トロフィー」の受賞候補になります。最高の栄誉となる「トロフィー」の受賞結果は、ISC 授賞式当日に発表となります。

ISC 授賞式(ISC Awards Dinner) : 2019年7月10日(水) イギリス・ロンドン、プラスターズ・ホールにて開催

【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 鹿児島市南栄3丁目27番地
(〒891-0122) TEL 099-822-7003 FAX 099-210-1215