

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 「茜風 43」が部門最高賞「トロフィー」を受賞、並びに 本坊酒造が「ホワイト・スピリッツ・プロデューサー・オブ・ザ・イヤー」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「茜風 43」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」授賞式(ISC Awards Dinner)において、焼酎部門における最高賞「トロフィー(Trophy)」を受賞しました。現地時間7月10日(水)にイギリス・ロンドン、プラスターズ・ホールにて開催され、約200名の出席者が見守る中、最高の栄誉である「トロフィー(Trophy)」を受賞。並びに、ホワイト・スピリッツ・カテゴリーにおいて日本の酒類メーカーとして初めて、最高の品質評価を得たメーカー1社に贈られる「ホワイト・スピリッツ・プロデューサー・オブ・ザ・イヤー」を受賞し、世界各国の蒸留酒メーカーの中から、最優秀の企業として授与されています。

このたび、ISCにおいて、2度目となる部門最高賞「トロフィー(Trophy)」を受賞、また、日本の酒類メーカーとして、初めてとなる「ホワイト・スピリッツ・プロデューサー・オブ・ザ・イヤー」を受賞する快挙を成し遂げました。「地域文化の継承と革新」を企業理念とする弊社にとって大変名誉なことであり、焼酎造りの技術が、世界品質で評価され、原料から製造までかかわる多くの皆様のお蔭と心より深く感謝申し上げます。これからも、薩摩焼酎の造り手として鹿児島の風土に感謝し、たゆまぬ努力とさらなる品質向上を図り、世界基準を見据えた焼酎造りの挑戦を続けてまいります。



ISC コメント

日本の企業である本坊酒造に、焼酎の成功を称え「ホワイト・スピリッツ・プロデューサー・オブ・ザ・イヤー」が贈られました。トロフィー1、金賞2、銀賞8の獲得は実に顕著な成績といえます。

ロンドン授賞式会場にて

左から授賞式イベント責任者サラ・バーネット氏、
弊社取締役南九州事業部長 本坊昌嗣、
ドリンクス・インターナショナル編集人ジャスティン・スミス氏



・茜風 43 について

「茜風(あかねかぜ)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りを引き出した本格芋焼酎です。

色鮮やかなさつまいも「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りを抽出しました。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。

原材料: さつま芋・米麴、アルコール分: 43%

内容量/価格: 700ml 化粧箱入/参考小売価格: 5,400円(税込) ※2019年9月発売予定



<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