

「インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション(IWSC)2019」で 「屋久島 大自然林 麦」が「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「屋久島 大自然林 麦」が、イギリス・ロンドンで開催された「インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション(IWSC)2019」において、金賞を受賞いたしました。



「屋久島 大自然林 麦」は、屋久島伝承蔵において、麴室での麴造り、甕でのもろみの発酵、昔ながらの道具を使った伝統的製法「手造りかめ壺仕込み」により、丹精を込めて造られています。鹿児島の大地で大切に育て上げられた大麦を原料に、屋久島の大自然から生み出される柔らかい水を用いた焼酎です。麦麴本来の深くて柔らかい香ばしさと、濃厚なカカオや蜜のような味わいがあります。



「屋久島 大自然林 麦」: 金賞

原材料: 麦・麦麴、アルコール分: 25%

内容量/価格: 1,800ml瓶/2,992 円、720ml瓶/1,490 円・・・特約店限定

(参考小売価格・税込)

＜インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティションについて＞

1969年にイギリスで設立されたIWSC(International Wine & Spirits Competition)は、世界で最も歴史のあるアルコール飲料専門の品質・味覚競技会で、今年50回目を迎えました。IWSCは欧州最大、ワイン、スピリッツ、リキュールの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。世界中から集まった著名な審査員によるブラインド・テイスティングと化学的な分析で選考され、製品は各カテゴリー別に「産地」「種類」「スタイル」「ヴィンテージ」などに分類し、金・銀・銅賞が授与されます。

【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