

Alembic

DISTILLERY

金沢大野発の蒸留酒「Alembic Dry Gin HACHIBAN」、 世界的な酒類品評会「IWSC2023」にて金賞受賞

～石川県内で製造されたジンとして初の快挙！～

金沢市大野町にて金沢市初の蒸留酒製造所「Alembic（アレンビック）大野蒸留所」を運営する株式会社Alembic（所在地：石川県金沢市大野町、代表取締役：中川 俊彦）は、同社で製造している蒸留酒ジン「Alembic Dry Gin HACHIBAN」が、イギリスで開催された世界的な酒類品評会「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（以下、IWSC）2023」において、国内産のジン**唯一となる金賞**を受賞しましたのでご報告いたします。

なお、石川県内で製造されたジンがIWSCを受賞するのは**初めて**です。

The image shows a certificate from the International Wine & Spirit Competition (IWSC) 2023. It features a gold circular seal with the IWSC logo and the text 'Est. 1969 GOLD'. Below the seal, it states '96 points Alembic Inc. Hachiban Gin'. To the right is a bottle of Alembic Dry Gin Hachiban, which is black with two white circles on the label and a red vertical label on the neck that reads 'KANAZAWA'. The background of the certificate has a repeating pattern of white circles on a light grey background. At the bottom, there are signatures and names of the IWSC Spirit Judging Committee members.

IWSC
We are an **IWSC WINNER**

IWSC
Est. 1969
GOLD
iwsc.net • 2023

96 points
Alembic Inc.
Hachiban Gin

Richard Paterson OBE
Joel Harrison
Olivier Ward
Ian Burrell
Dawn Davies MW
David T Smith
Deano Moncrieffe
Marie Cheong-Thong
Shannon Tebay

IWSC Spirit Judging Committee

本件に関する報道関係者様からの問い合わせ先

株式会社Alembic 担当 関口 (y.sekiguchi@opensauce.co.jp)

TEL : 080-4063-1425

◆ 「IWSC」 概要

世界三大酒類コンテスト（IWSC、ISC、SWSC）のひとつで、酒類の品質向上と市場拡大の寄与を目的に1969年に創設。「世界で最も歴史のある酒類専門の品質・味覚を競うコンペティション」といわれており、国際的にも大変権威のある酒類品評会で、世界のワイン、スピリッツ、ウイスキーなどを対象に審査が行われる。品質と味覚を審査した上で、各部門から金賞・銀賞・銅賞を選出。

IWSC2023は3月上旬に2週間にわたり開催され、エントリーがあった98カ国4,100銘柄以上の蒸留酒を世界有数の専門家120人が評価をしました。そのうち金賞は379銘柄で、全体の9%ほどでした。

●IWSC公式サイト:<https://iwsc.net/>

◆ 代表者コメント（株式会社Alembic 代表取締役：中川 俊彦）

お客さまからの評価に加え、「自分の現在地を知りたい」という思いから、世界三大品評会に出品することを決めました。淡い期待をもちつつも、まさかこのような賞をいただけるとは思ってもやらず、嬉しい反面、あらためて兜の緒を締め直す思いです。

いつか自分の工場で、食事の時に飲むうまい蒸留酒をつくりたいと思ったのが十数年前。そして、友人の誘いもあり、移り住んだ金沢で準備を始め、たくさんの人に支えられながら、昨年夏、念願の製造免許を取得し、8月から製造を開始しました。まだまだよちよち歩きの蒸留所です。今回の受賞を励みとし謙虚に、より多くの人に笑顔を届けて参りたいと思います。



◆ 「Alembic Dry Gin HACHIBAN Batch」 概要



名前の由来は、試作レシピの8番目から。そして地元産を含めた8種類のボタニカル。霊峰白山から流れ出る湧水を使用した金沢初のドライジン。ジュニパーベリーの香りをじっくり引き出すために通常よりも多く使用し、グレープフルーツのようなフレッシュな柑橘系の香味とその他の香味がきりりと絡み合う仕上がりになりました。ジンラバーの皆さんにはもちろん、ふだんジンに馴染みのない人にも飲みやすく、“おかわりしたいな”と思ってもらえる香味づくりを目指しました。

容量:500ml/ABV:47%

参考価格:¥4,000(税込)

●ボタニカル：

ジュニパーベリー・コリアンダーシード・カカオニブ・レモンピール(フレッシュ)・オレンジピール・クロモジ・アンジェリカルート・カシア ※クロモジは白山麓産、レモンは広島久比産

●仕込み水及び割水：霊峰白山の伏流水

注)アルコールに溶けきれない精油成分が析出し、アルコール度数の低下により薄く白濁することがありますが、品質には問題ありません。また、香味成分をより強く味わってほしいため、冷却濾過処理を行っておりません(ノンチルフィルタード)。

◆ Alembic大野蒸留所について

Alembic大野蒸留所は、北前船の歴史の面影を残し、醤油味噌蔵が立ち並ぶ発酵食の街 大野町を拠点に2019年に設立され、3年間の準備期間を経て2022年8月から製造が始めた新しい蒸留所です。私たちは伝統と食の都の金沢から、人々の食体験を高めていくものづくりを目指し、飲む人も飲まない人もだれもマイノリティにならない時間と空間、価値、そして文化の提供を目指していきます。



◆ 株式会社Alembic 概要

会社名：株式会社Alembic / A OPENSAUCE COMPANY

所在地：〒920-0856 石川県金沢市大野町4丁目ハ17

代表者：代表取締役 中川 俊彦

設立：2019年6月

事業内容：蒸留酒の製造、販売および、店舗運営など

本件に関する報道関係者様からの問い合わせ先

株式会社Alembic 担当 関口 (y.sekiguchi@opensauce.co.jp)

TEL：080-4063-1425