

報道関係者各位

**Alembic**  
DISTILLERY

## 金沢大野発の蒸留酒「Alembic Dry Gin HACHIBAN」 「IWSC 2023」にて部門最高賞の「トロフィー」受賞！ ～蒸留所でのジンの製造開始から1年足らずで、世界No.1銘柄に～

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、「最高金賞(Gold Outstanding)」ならびに、Contemporary Gin(コンテンポラリージン)部門No.1となる最高賞の「Trophy(トロフィー)」を受賞しましたのでご報告いたします。



「Alembic Dry Gin HACHIBAN」は、3月27日(月)に発表された「IWSC 2023」の審査結果において、石川県内で製造されたジンとして初となる金賞を獲得。今回新たに受賞した「Trophy」は、金賞を受賞した銘柄の中から、あらためて審査を行い各部門のその年最も優秀な銘柄に与えられる最高賞です。2022年8月に、蒸留所でのジンの製造を開始してからわずか1年足らずで世界の有力ブランドを制し、Contemporary Ginの部門でNo.1「Trophy」の栄冠を手に入れました。

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。金賞を受賞した銘柄の中から、その年の最も優秀な銘柄に最高賞のトロフィーを授与します。

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)

蒸留所を立ち上げて最初に作ったジンが金賞、そして、最高金賞とトロフィー(部門別最高賞)受賞という高い評価を受け、大変光栄で嬉しい気持ちでいっぱいです。しかしその一方で、職人として自分自身はまだまだとも思っています。今後の蒸留酒づくりにおいてはプレッシャーも大きいですが、作り手が楽しんでいなければ美味しいお酒は作れないと思いますし、失敗も臆せず挑戦し続けていきたいです。

HACHIBANには、“A SPIRIT OF KANAZAWA”という言葉葉を記しています。この“SPIRIT”は、蒸留酒と精神や魂、情熱などの意味を込めた掛詞です。蒸留所のある金沢市大野町は、北陸における北前船



の寄港地のひとつで、海上交易の要所でもあった場所です。様々な縁があり大野町で蒸留所を立ち上げましたが、その際に大都市を経由せずとも、ここから世界とダイレクトに繋がってきたいという想いがありました。そうした信念をこれからも大切にしながら、この土地に宿る歴史的な背景や当時の商人たちの精神を現代に蘇らせ、僭越ながら私自身もその“SPIRIT”を受け継ぎ、ここで生み出す蒸留酒にその想いを込めて世界へ発信していきたいと思えます。

今後のアレンビック大野蒸留所に、ぜひご期待下さい。

## ◆「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(メ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

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