

「Japanese GIN 和美人」が
「東京ウイスキー&スピリッツコンペティション(TWSC)2024」で
「最高金賞」受賞に続き
特別賞「ベスト・オブ・ザ・ベスト」及び、「ベスト・カテゴリー賞」を受賞

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)のジン「Japanese GIN 和美人」が、東京で開催された「東京ウイスキー&スピリッツコンペティション(TWSC)2024」において、「最高金賞」受賞に続き、特別賞「ベスト・オブ・ザ・ベスト」及び、「ベスト・カテゴリー賞」を受賞いたしました。



このたび、アジア最大級の出品数を誇る品評会 TWSC において、「Japanese GIN 和美人」が最高金賞に続き、ジャパニーズジン部門で最高得点のアイテムに贈られる「ベスト・カテゴリー」賞、さらには TWSC 最高位に位置づけられる「ベスト・オブ・ザ・ベスト」を受賞する快挙を成し遂げました。このような賞をいただきましたことは、とても光栄なことであり、原料から製造、販売にかかわる関係者様、ご愛顧いただいております全ての皆様へ心より深く感謝申し上げます。これからも、地域に根ざしたジャパニーズ・ジンの造り手として、さらなる品質向上に精進し、世界基準を見据えた挑戦を続けてまいります。



【Japanese GIN 和美人】

特別賞 ジャパニーズジン部門「ベスト・オブ・ザ・ベスト」

特別賞 ジャパニーズジン部門「ベスト・カテゴリー賞」

最高金賞

「Japanese GIN 和美人」は、鹿児島の多様な自然環境で育まれるポタニカルを取り入れたジャパニーズ・ジンです。金柑、けせん(ニッケイ)をはじめ、柚子、檸檬、辺塚橙(へつかだいたい)、緑茶、生姜、月桃、紫蘇といった鹿児島各地で収穫された9つのポタニカルと、ジュニパーベリー、コリアンダーシードの計11種類のポタニカルを独自製法で仕込み、ハイブリッド型スピリッツ蒸留機で蒸留しブレンドしました。

素材が持つ特性を引き出すことにより、コリアンダーシードのスパイシーさが、ジュニパーベリーのフレーバーを引き立たせ、金柑、柚子といった柑橘系フレーバーをはじめ、それぞれのポタニカルと調和して、爽快感のある香りと味わいに仕上がっています。

アルコール分:47%、内容量/価格:700ml/4,180円、化粧箱入 4,400円
(参考小売価格・税込)

特別賞「ベスト・オブ・ザ・ベスト」について

出品アイテムと一次審査に応じて部門が選定され、最高金賞と金賞からノミネートアイテムを選び、ブラインドによる二次審査が行われ最も点数が高かったアイテムに贈られる、TWSC において最高位に位置づけられる賞になります。

特別賞「ベスト・カテゴリー賞」について

実行委員会で部門を選定し、審査員約300名の一次審査結果で最高得点だったアイテムに贈られます。

<東京ウイスキー&スピリッツコンペティションについて>

東京ウイスキー&スピリッツコンペティション(TWSC)は、ウイスキー文化研究所が企画・運営する、日本発のウイスキーとスピリッツの品評会です。日本のウイスキー愛好家、スピリッツ愛好家の深い知識、情熱をもって世界のウイスキーおよびスピリッツを品評し、高品質なウイスキーとスピリッツを国内外に広く知ってもらうことを目的としています。出品カテゴリーごとに、アロマ・フレーバー・フィニッシュ・バランス・総合を審査基準とした採点結果により、金賞・銀賞・銅賞が決定されます。また、金賞の中から顕著な点数を獲得した製品に対し、実行委員会で審査・決定し「最高金賞」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 広報・法務課 鹿児島市南栄3丁目27番地
(〒891-0122) TEL 099-822-7003 FAX 099-210-1215