

東京ウイスキー&スピリッツコンペティションに新設の焼酎部門
本格芋焼酎『枕崎』が最高金賞を受賞
～明治時代のかめ壺が造り出す本格焼酎～

薩摩酒造株式会社（代表取締役社長：本坊愛一郎、本社：鹿児島県枕崎市）は、東京ウイスキー&スピリッツコンペティション（以下 TWSC）で今年新設された「焼酎部門」において、本格芋焼酎『枕崎』が出品数258点の中から最高金賞を受賞しました。また、黒白波を含む3銘柄が金賞を受賞しました。



本格芋焼酎『枕崎』は、明治の頃から伝わる昔ながらの製法である「かめ壺仕込み^{※1}」を行っているのが特徴です。ステンレスタンクを使用することが多くなった現在でも、「かめ壺」と呼ばれる丸い焼き物の壺を使い、手間と時間をかけて仕込んでいます。100年以上前から使用しているかめ壺に無数に空いた小さな孔から空気を取り込み、ゆっくりと発酵させることで、ふくよかな香りとコクが生まれます。

そして、かめ壺は温度を一定に保つため地中に埋めて管理します。『枕崎』は明治時代から続く「花渡川蒸溜所 明治蔵^{※2}」で、黒瀬杜氏^{※3}の伝承の技を受け継ぐ職人集団が昔ながらの技法で仕込んでいます。

また、薩摩酒造の本社がある枕崎市は薩摩焼酎発祥の地と言われ、良質なさつまいもと天然水に恵まれた古くより芋焼酎造りが盛んな地域です。本格芋焼酎『枕崎』は、そんな焼酎の歴史と焼酎文化を育みつづける人々の思いが満ちる地名から命名されました。

焼酎造りの世界にも技術革新が進む中、昔ながらの技法で造られた『枕崎』が最高金賞に選ばれたことは薩摩焼酎文化を大切に受け継いできた薩摩酒造にとって大変栄誉なことであり、薩摩酒造は、今後も薩摩焼酎を通して、鹿児島から日本、日本から世界へ焼酎文化のさらなる発信に努めてまいります。

薩摩酒造株式会社 受賞コメント

今回新設された焼酎部門で最高金賞をいただき、大変光栄に思います。『枕崎』を醸す花渡川蒸溜所 明治蔵は、さつま白波発祥の蔵で、令和となった今でも明治時代から続く昔ながらの造りを継承しています。我々が大切にしてきた伝統の技術を注いで造った『枕崎』の最高金賞受賞を励みに、これからも美味しい焼酎を皆様にお届け出来るよう精進してまいります。

『枕崎』の特長

● かね壺仕込み ※1

薩摩酒造では、明治40年代から100年以上にわたり受け継がれている、大人がすっぽり入るほどの大きさのかね壺を使用しています。かね壺はそれぞれに独特の個性「クセ」を持ち、濃厚で芳醇な香りの焼酎を仕上げています。

● 明治蔵 ※2

明治時代から続く蔵で、本格焼酎づくりの製法が確立された明治末期の風情と匠の息吹を今に伝えています。現在も杜氏をはじめとする職人集団が昔ながらの焼酎づくりを営み、その仕込みの様子を間近に見学することができます。

● 黒瀬杜氏 ※3

鹿児島県南さつま市笠沙町黒瀬地区に拠点を置く焼酎職人の集団。全国の蔵元に出向き、多くの名酒の製造に関わり卓越した焼酎造りの技法を伝えました。



金賞受賞 3銘柄



黑白波 (芋焼酎)

口に含んだ瞬間、ほんのりとした甘みが広がり芳醇で爽やかな香りの余韻が楽しめる、ほの甘く香り立つ1本。淡麗で軽やかな味わいはオンザロックや「ちょい水」の濃いめがおすすめ。

原材料：サツマイモ、米麴 アルコール分：25度、20度 内容量：1.8L/900mL/720mL



さつま白波原酒 (芋焼酎)

コガネセンガンと米麴を原料に、薩摩に伝わる焼酎製法を継承する黒瀬杜氏が仕込んだ本格薩摩焼酎『さつま白波』の原酒。しっかりした濃い甘さと、芋らしい香りが特徴。

原材料：サツマイモ、米麴 アルコール分：37度 内容量：720mL



琥珀の夢 (麦焼酎)

二条大麦 100%を原料にした原酒をホワイトオーク樽で貯蔵熟成させた、自然な琥珀色をした焼酎。樽貯蔵ならではの芳醇な香りとはやわらかな口当たりはロック、水割りに最適。

原材料：麦、麦麴 アルコール分：25度 内容量：1.8L/720mL

東京ウイスキー&スピリッツコンペティション (TWSC) とは 公式サイト:<https://tokyowhiskyspiritscompetition.jp/>

2019年に日本で初めて開催されたウイスキーとスピリッツの品評会。世界中のウイスキーとスピリッツを日本に集め、日本人の繊細な味覚と深い知識と情熱をもって審査を行い、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る。今年は焼酎部門が新設され 258 点が出品された。また、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、審査会形式からリモート審査へ変更しての実施となった。

審査方法

審査員は、ウイスキー、スピリッツなどの洋酒の専門家に加え、焼酎・日本酒・ワインに関する有識者など 32 名。銘柄に関する情報は一切提示されないブラインドテイस्टングで実施される。アロマ、フレーバー、総合・バランス・フィニッシュの三つの観点から 100 点満点で採点。

『枕崎』評価コメント

華やか、バラ、ナツメグ、ジンジャー、甘やか、栗・黒糖、焼き芋、焼酎蔵のつくるクラフトジンのようにさわやかな香り

<本件に関するお問い合わせ先>

薩摩酒造株式会社 マーケティング部 広報：本坊、島田、長尾、柴田
TEL：0993-72-1231 E-MAIL：satsumashuzo-media@satsuma.co.jp

<商品概要>

商品名： 枕崎
品名： 芋焼酎
原材料： さつまいも（鹿児島県産）、米麹（国内産米）
アルコール分：25%
内容量： 1800 ml、720 ml
参考小売価格：1800 ml 2,800 円（消費税別）、720 ml 1,524 円（消費税別）
発売地域： 全国
販売方法： 全国量販店、業務店、薩摩酒造公式通販サイト、明治蔵

<会社概要>

企業名： 薩摩酒造株式会社
代表者： 代表取締役社長 本坊愛一郎
本社所在地：鹿児島県枕崎市立神本町 26 番地
設立： 昭和 11 年 6 月 21 日
資本金： 2 億 1,735 万円
従業員数： 220 名
業種： 酒類の製造販売並びに輸出入、清涼飲料・果汁その他飲料の製造販売並びに輸出入、
農作物の研究開発及び生産物の販売、レストラン他飲食店の経営 他
連絡先 TEL：(代表) 0993-72-1231
公式サイト：<https://www.satsuma.co.jp/>