



PRESS RELEASE

養命酒製造株式会社

2024 年 6 月 14 日

報道関係各位

英国で開催の国際的酒類品評会「IWSC2024」で 養命酒製造のクラフトジン 「香の雫」が金賞を受賞！

養命酒製造株式会社（本店：東京都渋谷区 代表取締役社長 塩澤太郎）のクラフトジン「香の雫（かのしずく）」が、ジンの本場イギリスで開催された国際的な酒類品評会「International Wine & Spirits Competition 2024（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）」の「コンテンポラリージン部門」で金賞を受賞しました。



クラフトジン「香の雫」ブランドサイト：https://www.yomeishu.co.jp/herb_liqueur/kanosizuku/

「International Wine & Spirits Competition」は1969年、イギリス・ロンドンで創設されたワイン・スピリッツ・リキュールなどの世界的な酒類品評会です。世界で最も権威と歴史のある大会とされており、今年で55年目を迎えます。今年度のスピリッツ審査には、世界中から4,000品以上のエントリーがあり、各国から集められたおよそ100名の審査員によってブラインド・テイastingと化学的分析から審査が行われました。

当社のクラフトジン「香の雫」は、『繊細かつ複雑な素晴らしいジン。根のような土っぽさのある魅惑的な香りから、バランスのとれた味わいへと発展。フレッシュでいきいきとした味わいが複合的に広がり、穏やかでエレガントなよく調和のとれた余韻が最後を飾る。（意識）』と評価されました。

■商品概要

クラフトジン香の雫

日本固有の香木クロモジを主役に、光差し込む新緑の森をイメージして蒸留したドライタイプのクラフトジンです。ジュニパーベリーや柑橘の瑞々しい香りと、重ねたスパイスが爽やかなクロモジの風味を際立たせます。

日本の新緑の森のような、繊細でいて軽やかな風味を味わっていただくために、クロモジの細枝のみを加えて蒸留した液と、その他のボタニカルを蒸留した液をブレンドする独自の製法を追求。クロモジの特徴的な香りと味わいを引き出し、個性的な風味が生まれました。

仕込みに使っているのは、駒ヶ根高原地下 150mの水脈から汲み上げた天然水。中央アルプスの花崗岩で磨かれた硬度約 18 mg/L の極軟水がボタニカルの美味しさを引き出しています。



商品名	香の雫
品目	スピリッツ
アルコール分	40%
使用ボタニカル	レモンピール、ジュニパーベリー、クロモジ、コリアンダー、リコリス、アンジェリカ、ショウガ、シナモン、カショウ、カルダモン、キャラウェイ
内容量・希望小売価格	300ml 1,089 円(税込) 700ml 2,178 円(税込)
容器	ガラス瓶

本リリースに関する問い合わせ先

養命酒製造株式会社事業戦略部広告宣伝グループ 山本 梢(やまもと こずえ)

TEL : 03-3462-8338

Yomeishu

次のすこやかさへ、一歩一歩

PRESS RELEASE 2