

『季の美 京都ドライジン』 英国の酒類品評会「IWSC」で 金賞受賞

株式会社ウイスク・イー（東京都千代田区 代表取締役 CEO：デービッド・クロール）は、『季の美 京都ドライジン』（以下「季の美」）が英国の酒類品評会「IWSC」2017年度の「コンテンポラリージン」カテゴリーにおいて金賞を受賞したことをお知らせいたします。

今年で48回目を迎えた「IWSC」（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）は1969年に英国で設立された世界的な酒類品評会です。毎年世界各国からエントリーされる多種多様な酒類には日本酒や焼酎も含まれ、審査はカテゴリー別にブラインドテイastingと技術的な分析により選定されます。

2016年京都で初めてスピリッツの製造免許を取得した京都蒸溜所の「季の美」は、柚子や山椒を含む11種のボタニカルを使用したドライジンです。「シトラス」、「スパイス」など6つのエレメントに分けて蒸溜した後にブレンド（“混和”）する独特な手法を用いており、お米から作るライススピリッツと伏見の伏流水を使用しています。この度の受賞は京都の地の物を積極的に取り入れ、国産クラフトジンを牽引している「季の美」が世界でも認められた証です。



「コンテンポラリージン」
のカテゴリーで金賞受賞



KIRA KARACHO（雲母唐長）が
文様監修した季の美のパッケージ

この度の受賞を受けてヘッドディスティラーのアレックス・デービスは「約 1 年前は製造免許を取得し京都初のクラフトジンに着手したばかりでした。発売以来素晴らしい反響をいただいておりますが、この度 IWSC の金賞を受賞できた事をとっても光栄に思います。」と喜びを語っています。

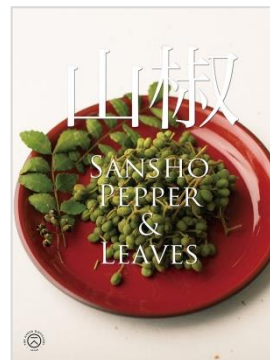
『季の美』は 2016 年 10 月に国内販売を開始し、2017 年にはヨーロッパやアジア、今秋には米国へと流通を広めています。『季の美 京都ドライジン』の商品概要は下記の通りです。

京都蒸溜所 『季の美 京都ドライジン』

商品名	度数	内容量	入数	品目	希望小売価格
季の美 京都ドライジン KI NO BI Kyoto Dry Gin	45%	700ml	6 本	スピリッツ (ジン)	5,000 円 (税抜)

*価格は販売店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません。

11 種類のボタニカルを 6 つのエLEMENTに分けて蒸溜



【京都蒸溜所】

HP: <http://kyotodistillery.jp/>

Facebook: <https://www.facebook.com/TheKyotoDistillery/>

<本件に関するお問い合わせ> 株式会社ウイスク・イー

担当: 深山 E-mail: miyama@whisk-e.co.jp

〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町 1-8-11-4F TEL: 03-3863-1501 HP: <http://www.whisk-e.co.jp/>