

報道関係者各位

京都蒸溜所が

「アイコンズ・オブ・ジン 2019」においてジン業界の世界最高のクラフト蒸溜所に贈られる
「クラフト・プロデューサー・オブ・ザ・イヤー」を受賞！

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、京都蒸溜所がジン業界の国際的アワード「アイコンズ・オブ・ジン 2019」（以下:IOG）において、「クラフト・プロデューサー・オブ・ザ・イヤー」を受賞し、**世界最高のクラフト蒸溜所**として認定されたことをお知らせいたします。



※写真)京都蒸溜所 共同創業者マーチン・ミラー

2016年8月に製造を開始したジン専門の蒸溜所「京都蒸溜所」は、2月21日(木)にロンドン Honourable Artillery Company にて執り行われた英国に本部を持つジンの専門誌「ジン マガジン(発行元:パラグラフ・パブリッシング社)」が主催するジン業界の国際的なアワード「IOG2019」において、世界最高のクラフト蒸溜所に贈られる「クラフト・プロデューサー・オブ・ザ・イヤー」を受賞いたしました。

IOG はジンの製造にかかわる人々、商品、地域を称える賞として注目を集めているアワードで、日本国内のジン専門蒸溜がこの賞を受賞するのは、初となります。

この度の受賞にあたり、共同創業者のデービッド・クロール氏は次のようにコメントしています。

「最高品質のジンをつくるという我々の情熱は一本一本のボトルで込められています。発売してから2年という短期間でこのような由緒ある賞をいただき、蒸溜所チームと共にこの喜びを分かち合いたいと思います。」

京都蒸溜所は、2016年10月に「季の美 京都ドライジン」を発売し、2年後の2018年にはイギリスの酒類品評会 IWSC*において世界最高峰のトロフィー「インターナショナル・ジン・プロデューサー・オブ・ザ・イヤー」を受賞するに至りました。また蒸溜所では原料、パッケージデザイン、伏見の伏流水など京都産を積極的に取り入れており、特にボタニカルは地元農家の協力を得て希少な原料を仕入れています。蒸溜所のチームはこれらの原料と精密な蒸溜方法用いて日々最高品質のジンをつくっています。

この細部へのこだわりが、世界有数のコンペティションにおける京都蒸溜所の成功につながっています。

■京都蒸溜所

京都に 2015 年設立の日本初となるジンに特化した蒸溜所で、2016 年より製造を開始。同蒸溜所は 2018 年に日本のジン生産者として初めてとなる IWSC2018「インターナショナル・ジン・プロデューサー・オブ・ザ・イヤー」に輝いています。

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

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



■季の美 京都ドライジン

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」が造るスーパープレミアム クラフトジン。柚子や檜、山椒など個性的なボタニカルと銘酒「月の桂」で知られる増田徳兵衛商店の柔らかな仕込み水を使用し、「和」を追求した味わいが特徴です。ボトルデザインは、江戸時代から続く唐紙屋を継承する KIRA KARACHO(雲母唐長)が文様監修したデザインを用いており、日本が誇る四季の美しさを表現しています。IWSC2018 の「コンテンポラリージン」カテゴリーにおいて最高賞の「Trophy」を受賞。

■IOG(アイコンズ・オブ・ジン)とは

英国パラグラフ・パブリッシング社が開催するジン業界の国際的なアワードで、今年で第 2 回目の開催となる。世界のジン業界に著しい貢献を果たしたメーカー、蒸溜所、人物、小売店などを表彰するコンテストです。業界内より提出された膨大なノミネートから審査員が上位の入賞者を選定し、最終的な投票によって受賞者が決定されます。



■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)とは

1969 年に英国で設立の世界的な酒類品評会で、これまでに 49 回を数える。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、カテゴリー別のブラインドテイastingと技術的な分析により審査が行われます。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ウイスク・イー マーケティング部 担当: 坂巻 E-mail: sakamaki@whisk-e.co.jp TEL: 03-3863-2633