

人吉球磨発の希少な焼酎が、フランスのコンクールで高評価
かものまい さん クラマスター

球磨焼酎『鴨の舞 燦』Kura Masterで「プラチナ賞」獲得

～国内コンペティション「TWSC」に続き、海外でも連続受賞～

熊本、九州各地の交通・観光拠点、及び大型商業施設にて飲食・物販事業を展開する九州産交リテール株式会社(所在地：熊本県熊本市中央区花畑町／代表取締役社長：松原 靖／以下九州産交リテール)がプライベートブランドとして企画・販売を行っている球磨焼酎『鴨の舞 燦(かものまい・さん)』が、フランスで開催された「Kura Master 本格焼酎・泡盛コンクール」の樽焼酎部門において「プラチナ賞」を獲得し、当コンクールの“上位銘柄16選”の一つとしても受賞しました。

熊本県内でも有数の米の産地である人吉・球磨地方の焼酎、『鴨の舞』のシリーズは、2003年に誕生。当地におけるアイガモ農法で作られる上質な米を原料に採用、長期間に渡り樽貯蔵するため、琥珀色の輝き、コク深い味わい、甘く芳醇な香りを無二の特徴としています。過去には3年連続でモンドセレクションの最高金賞を受賞、海外からも評価の高い県産酒と知られ、とくに贈答用として親しまれる球磨焼酎です。

本格焼酎『鴨の舞 燦』は、2019年5月に商品化に成功。蔵出しする古酒に独自技術を加え、アルコールを43度まで高めて仕上げる、同シリーズの“最高傑作”とする数量限定の希少品です。本日現在、商品の取り扱いは、九州産交リテール直営の地産土産売店「旬彩館(しゅんさいかん)」など、県内の限られた店舗のみとなります。

Kura Masterは、2017年からフランスで開催されている日本酒コンクールで、当国の歴史的食文化でもある「食と飲み物の相性」に重点を置いて審査が行われます。昨年2021年度から「本格焼酎・泡盛コンクール」を新設し、審査対象を拡大。審査員は、フランス国家が最高職人の資格を証明するMOFの保有者をはじめ、フランスの一流ホテルのトップソムリエや飲食業界のプロフェッショナルで構成されています。当コンクールは、全8部門にて審査を実施、約200銘柄がエントリーしました。「鴨の舞 燦」は、「樽焼酎(焼酎・泡盛)部門」において、最高賞にあたる「プラチナ賞」を受賞、また、各部門のTOP2からなる“上位銘柄16選”としても、受賞しました。先月は、「東京ウイスキー&スピリッツコンペティション(TWSC)」において、2年連続の金賞を受賞した「鴨の舞 燦」。国内のみならず、海外でも、魅力を発信できた機会となりました。

九州産交リテールでは、引き続き、球磨焼酎をはじめ県産品の魅力や、生産者の想いを広く発信していくことで、地域の活性化に繋げてまいります。



『鴨の舞 燦(かものまい・さん)』
43度 720ml / 10,780円(税込)

【燦(さん)】の名称は、この漢字の持つ意味である「輝いて鮮やかな」という願いを含め、数ある球磨焼酎の中でも突出した存在でありたいという想いと、漢字を構成する部分「火(火の国)」、「米(米焼酎)」の部分において、熊本・人吉のブランドイメージを表現。



↑「鴨の舞」を作る那須酒造の蔵元、「アイガモ農法」の様子

←Kura Masterの公式YouTubeにて、「鴨の舞 燦」受賞発表の様子



<当件に関するお問い合わせ>
九州産交リテール株式会社 広報室：江藤
TEL：080-5801-8563 (携帯)



九州産交リテール株式会社は、“社員がいそいそと働き、安心して働き続けられる企業”として、熊本県推奨の「プライト企業」に認定されています。



九州産交グループ
ポータルサイト
【お食事・お土産】タグから
九州産交リテール運営店舗の
情報がご覧いただけます。