

亀岡蒸留所「ときはいま オーク樽貯蔵」

「東京ウイスキー&スピリッツ コンペティション 2025」焼酎部門

3年連続金賞で【殿堂入り】

京都府亀岡市で紫芋焼酎を製造する亀岡蒸留所（株式会社サンフェステ、本社：京都府亀岡市、代表取締役社長：九里 亨）が製造する「ときはいま オーク樽貯蔵」が、全国の酒類業界の専門家が審査する「東京ウイスキー&スピリッツ コンペティション 2025」（TWSC2025）焼酎部門において金賞を受賞し、3年連続金賞に与えられる【殿堂入り】を果たしましたことをお知らせいたします。



「ときはいま オーク樽貯蔵」は、2023年に初出品で金賞受賞後、2024年、2025年、3年連続で金賞受賞により、殿堂入りとなりました。

この度の殿堂入りを励みに、京都の蒸留酒を日本全国、さらには世界各国で認知していただき、多くの方に感動を与えられる酒造りを目指していきます。

初出品の3年前までは杜氏一人だけで製造していた規模から、今春より製造4名体制に拡大することができました。今まで以上に安定した品質と供給が実現しますので、今後も変わらぬご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。

東京ウイスキー&スピリッツコンペティション（TWSC）について



東京ウイスキー&スピリッツコンペティション（TWSC）は、日本文化が培った繊細な味覚をもって、世界中のウイスキーおよびスピリッツの審査を行うアジア最大級の出品数を誇る品評会です。ウイスキー評論家の土屋守が実行委員長を務める TWSC 実行委員会が主催し、品評会を通じて、国内はもとより世界中の高品質なウイスキー・スピリッツを発信していくことや、これからのウイスキー・スピリッツ文化の発展を担う国内の飲み手の育成などが、その目的です。2019 年に開催がはじまり、2020 年からは、日本が誇る蒸留酒・焼酎の魅力を世界の人々に知ってもらいたいという思いから、焼酎部門を新設しました。

（TWSC ホームページより）

3年連続金賞受賞・殿堂入り「ときはいま オーク樽貯蔵」について



亀岡蒸留所の「ときはいま オーク樽貯蔵」は、ウイスキーで使用するアメリカンオーク樽で熟成した芋焼酎です。柔らかな芋の甘みと樽香のバランスが絶妙です。ウイスキーのように、オンザロックやハイボールがおすすめです。

原酒の焼酎は、地元京都府亀岡市で契約栽培した紫芋「パープルスイートロード」を使用した「古都の煌」です。華やかな香りと上品な甘さが特徴の、非常に柔らかな紫芋焼酎です。

商品名の由来は、地元亀岡市に所縁がある明智光秀が、本能寺の変の直前に詠んだ連歌「ときはいま あめが下しむ 五月かな」から名付けました。

【商品概要】

商品名：「ときはいま オーク樽貯蔵」 720ml

価格：2000 円（税抜）

原料：紫芋（品種：パープルスイートロード）・米麴（白麴）

アルコール度数：25 度

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

亀岡蒸留所 担当：石橋 寛 TEL：0771-24-5686 MAIL：satoru_ishibashi@sunfeste.co.jp

亀岡蒸留所について



世界一の食文化の都市、京都。繊細さ、華やかさ、優雅さ、それらが上品に合わさる『京料理』に合う焼酎、和食の味を引き立てる食中酒がコンセプトです。

京都府亀岡市産紫芋（品種名：パープルスイートロード）を契約栽培で100%使用し、亀岡盆地の中央を流れる柔らかな水流、深い霧と昼夜寒暖差の大きい風土、大自然の澄んだ空気、これらの恩恵の中で仕込んでおります。

日本酒製造出身の杜氏が、日本酒造りで培った技術を最大限に活かし、醸造・蒸留・ブレンドすべてにおいてその経験を発揮。日本酒造りの繊細さ、焼酎造りの大胆さ両方を兼ね揃え、日々丹精に製造しております。京都を代表する焼酎として、さらには世界へ通ずる蒸留酒「SHOCHU」として進化を目指しております。（杜氏製造責任者：竹内 和満）

亀岡蒸留所 商品ラインナップ

亀岡蒸留所は、和食に合う味わいの「古都の煌」、この度3年連続金賞受賞殿堂入りの「ときはいま オーク樽貯蔵」、最上級でTWSC2024 焼酎部門最高金賞受賞「古都の煌 長期貯蔵」がメインブランドです。



紫芋焼酎 古都の煌

亀岡蒸留所 商品ラインナップ



紫芋焼酎 ときはいま
オーク樽貯蔵



紫芋焼酎 古都の煌
長期貯蔵

「紫芋焼酎 古都の煌」は、京都の繊細な和食に合う味わいをコンセプトとし、華やかな香りとうるらかな甘みの上品な味わいが特徴です。水割りやお湯割りで、食中酒として和食はもちろん、ご家庭のお料理にも合わせやすい味わいです。

25度 720ml 1550円（税抜）

「紫芋焼酎 ときはいま オーク樽貯蔵」は、「古都の煌」をウイスキーで使用するアメリカンオーク樽で熟成した芋焼酎です。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

亀岡蒸留所 担当：石橋 寛 TEL：0771-24-5686 MAIL：satoru_ishibashi@sunfeste.co.jp

柔らかな芋の甘味と樽香のバランスが絶妙です。ウイスキーのように、オンザロックやハイボールがおすすめです。

25度 720ml 2000円（税抜）

「紫芋焼酎 古都の煌 長期貯蔵」は、3年以上熟成させた「古都の煌」を原酒に近い30度で瓶詰しました。とろりとしたなめらかな口あたりと甘やかで奥深い余韻は、極上の味わいです。

お湯割りやオンザロックがおすすめです。またカクテルベースとしても存在感のある味わいが引立ちます。

30度 720ml 2500円（税抜）



(右上) 杜氏製造責任者 竹内 和満

【会社概要】

亀岡蒸留所 <https://www.kameoka-distillery.com/>

京都府亀岡市古世町1丁目13番1

本社：株式会社サンフェステ <https://www.sunfeste.co.jp/>

住所：京都府亀岡市東つづじヶ丘都台1丁目12番1

代表取締役：九里 亨

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

亀岡蒸留所 担当：石橋 寛 TEL：0771-24-5686 MAIL：satoru_ishibashi@sunfeste.co.jp