

亀岡蒸留所の紫芋焼酎

「東京ウイスキー&スピリッツ コンペティション 2024」焼酎部門で

「古都の煌 長期貯蔵」が最高金賞 受賞

「ときはいま オーク樽貯蔵」が金賞 受賞

「古都の煌」が銀賞 受賞

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：谷 龍一郎）では、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 2024」（TWSC2024）焼酎部門において、多数の賞を受賞したことをお知らせいたします。



亀岡蒸留所
KAMEOKA DISTILLERY



紫芋焼酎 古都の煌
長期貯蔵

TWSC2024 焼酎部門
最高金賞 受賞

紫芋焼酎 ときはいま
オーク樽貯蔵

TWSC2024 焼酎部門
金賞 受賞

紫芋焼酎 古都の煌

TWSC2024 焼酎部門
銀賞 受賞

亀岡蒸留所では 2023 年に初出品し 2 銘柄が金賞受賞、2 年目の 2024 年は「古都の煌 長期貯蔵」が最高金賞、「ときはいま オーク樽貯蔵」が 2 年連続金賞、「古都の煌」が銀賞の受賞となりました。（2024 年 5 月 30 日発表）

この度の受賞を励みに、京都から全国の皆様に心を込めて仕込んだ焼酎をお届けするとともに、日本の焼酎が世界で支持される蒸留酒「SHOCHU」となるよう、微力ながら尽力する次第です。

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。

<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

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、日本人の繊細な味覚をもって、世界のウイスキーおよびスピリッツを審査する、日本で唯一の品評会です。2019年に開催された第1回では、日本国内はもとより世界のウイスキーとスピリッツ約500本を、全国各地のウイスキーやスピリッツに精通した審査員、約200名が審査しました。2020年には日本が誇る蒸留酒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、洋酒・焼酎合わせて約700本を審査しました。日本のウイスキーやスピリッツ愛好家・専門家の深い知識と情熱をもって、世界のウイスキーおよびスピリッツを品評し、高品質なウイスキーとスピリッツを国内外に広く知っていただくことを目的としています。

最高金賞受賞酒「古都の煌 長期貯蔵」について



亀岡蒸留所の最上級品である「古都の煌 長期貯蔵」は、3年以上熟成した原酒を中心にブレンドし、原酒に近い30度で瓶詰しました。トロリとしたなめらかな口あたりと、長く続く甘やかな香りが特徴です。お湯割りですらに香りが広がります。蒸留酒としての魅力も兼ね備えており、ショットやカクテルベースとしても高く評価されております。

【商品概要】

商品名：「古都の煌 長期貯蔵」 720ml

価格：2080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：30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

金賞受賞酒「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・ハイボールがおすすめです。

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：1700円（税抜）

原料：紫芋（品種：パープルスweetロード）・米麴（白麴）

アルコール度数：25度

銀賞受賞酒「古都の煌」について



亀岡蒸留所の「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にした、華やかな香りと柔らかな味わいの芋焼酎です。地元亀岡市で契約栽培した紫芋「パープルスweetロード」を使用した京都産芋焼酎です。

【商品概要】

商品名：「古都の煌」 720ml

<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

価格：1550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

亀岡蒸留所について



世界の食文化の都市、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2名が、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：竹内和満）



※写真は2023年受賞時

【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：谷 龍一郎

<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