

報道関係各位

2013 年 5 月 31 日

眞露株式会社

本格“米焼酎” 『眞露乙 檜樽 5 年熟成』が 2年連続「モンドセレクション」最高金賞を受賞！

「JINRO」、「チャミスル」、「JINRO マッコリ」、「ハイトビール」などを扱う総合酒類会社、眞露株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：^{ヤンインジフ}楊仁集）は、国際的な酒類・食品などの品評会第 52 回「モンドセレクション 2013 (MONDE SELECTION)」のスピリッツ・リキュール部門において、『眞露乙 檜樽 5 年熟成』が 2 年連続で最高金賞を受賞したことをお知らせ致します。

2012 年に続き、その味、品質やパッケージなどを総合的に評価されての受賞となりました。

昨年 3 月に発売された『眞露乙 檜樽 5 年熟成』は、眞露創業当時の原酒レシピをベースに造られた本格長期熟成米焼酎です。米焼酎の特質である上質で華やかな薫りと、樽熟成独特の力カオのロースト香や熟成したプラリネのような甘く複雑な薫りが特徴です。スツと抜けるような口当たりと、熟成酒独特の滑らかな舌触り、そして最後にはほのかな蜂蜜のような余韻を残します。

■受賞内容

◇品評会名：第 52 回「モンドセレクション 2013」

◇受賞部門：スピリッツ・リキュールセレクション
(Spirits & Liqueurs Selection)

◇最高金賞 (Grand Gold) :
『眞露乙 檜樽 5 年熟成』



【最高金賞メダル イメージ】

◇授賞式：2013 年 5 月 31 日 (金)

会場：スウェーデン・ストックホルム

【眞露乙 檜樽 5 年熟成】

【受賞商品概要】

■『眞露乙 檜樽 5 年熟成』商品概要

- ・特長 - モンドセレクション 3 年連続最高金賞受賞の「Premium JINRO 乙」と同じ、1924 年の眞露創業当時の遺伝子を受け継ぐ本格米焼酎。
 - 創業当時の原酒レシピをベースにし、「白麹」+「減圧蒸留」という製造方法を採用することにより、素材本来の香りを生かしながらも、すっきりと飲みやすい味わいに。
 - テネシーウイスキーの熟成に使用した檜樽で 5 年以上熟成することにより、樽熟成独特のカカオのロースト香や熟成したプラリネのような甘く複雑な薫り。
- ・出荷開始日 2012 年 3 月 21 日(水)
- ・販売地区 全国
- ・種類 本格焼酎
- ・原材料 米、米麹
- ・アルコール度数 25%
- ・容量 720ml
- ・希望小売価格 1,200 円(税別)

■モンドセレクションについて

独立系国際機関としてベルギー政府の主導により 1961 年にブリュッセルに設立。優秀品質セレクション分野に於ける、世界で最も歴史のある代表的機構です。毎年、80 強の国から 2,500 以上の製品が、品質基準分析のためにモンドセレクションへエントリーされます。

モンドセレクションはその歴史も然ることながら、それぞれの専門分野から選出された継続的なパートナーや評価委員会によって、他の機構との差別化を実現し、世界的な認知度を得ています。

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

眞露株式会社 マーケティング部 Ou Myoungsuk
電話 03-5403-9575 FAX 03-5403-9568

【本件に関する読者様のお問い合わせ先】

* 紙誌面に掲載いただく場合は、下記の電話番号でお願いします
眞露株式会社 お客様相談室 電話 0120-460-580

■眞露について

眞露(株)は韓国にある HITEJINRO 株式会社の日本法人であり、「JINRO」、「チャミスル」、「Premium JINRO 乙」、「JINRO マッコリ」、「ハイトビール」などの日本市場向け商品開発・輸入・販売・マーケティングを行っています。ホームページ: <http://www.jinro.co.jp/>