

世界的な酒類コンペティション「ISC」で 「ROKU〈六〉」が部門最高賞トロフィーを初受賞



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

サントリー（株）の「ROKU〈六〉」は、9月25日（木）（現地時間）にイギリス・ロンドンで開催された世界的な酒類コンペティション「第30回インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ（ISC:International Spirits Challenge2025）」の授賞式において、ジン部門での最高賞トロフィー（Trophy）を初めて受賞しました。

受賞理由について審査員は、「『ROKU〈六〉』は、ジュニパーベリーや柑橘類など個々の香りが際立つのではなく、味わいや香りが幾層にも重なり合い、それらが自然に一体となって調和された美しいジンです。世界における日本文化の広がりは、特に酒類においてはジャパニーズウイスキーが牽引してきましたが、ジャパニーズジンも確かにその広がりに貢献するでしょう。『ROKU〈六〉』が持つ繊細さとエレガントさの共存は、日本文化に宿る精緻さを表現しており、本場ロンドンの消費者にも広く受け入れられるでしょう。」などとコメントしました。

今回の受賞は、1936年から80年以上にわたり、国産ジンをつくり続けてきた当社のものづくり技術や「美味品質」向上への取り組みが評価されたと、大変意義深く受け止めています。

●インターナショナル・スピリッツ・チャレンジについて

イギリスで毎年開催される世界的な酒類コンペティションで、本年は全部門で数千品のエントリーがありました。ジン部門は、世界のジン蒸溜所のディスクティラーをはじめとする5名が200品を超える世界のジンを対象に、ブラインドテイスティングし賞を決定するという審査方法をとっています。ジンづくりのプロフェッショナルがその卓越した味覚と嗅覚で厳正に品質を評価するため、大変権威あるコンペティションとされています。

●サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉」の特長

2017年に誕生した「ROKU〈六〉」ブランドは、日本の四季が生んだ6種の和素材（桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子）と伝統的なジンの8種^{*1}のボタニカル^{*2}を使用した、複層的で繊細かつスムースな味わいが特長のジャパニーズクラフトジンです。

約60カ国^{*3}でお取り扱いいただき、海外の販売ボリュームが約9割を占める、世界のプレミアムジンランキングで第2位^{*4}のグローバルブランドに成長。日本国内でも2024年の販売数量は対前年134%と極めて好調に推移しています。

※1 ジュニバーベリー、コリアンダーシード、アンジェリカルート、アンジェリカシード、カルダモンシード、シナモン、ピターオレンジピール、レモンピール

※2 草根本皮（そうこんもくひ）

※3 2024年末時点

※4 2024年販売数量 IWSR2025 データより（平均売価30米ドル以上銘柄）

—記—

▼コンペティション名

「第30回インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ
(ISC : International Spirits Challenge 2025)」

▼授賞式概要

2025年9月25日（木）※現地時間

イギリス・ロンドンにて

▼授賞式での受賞名、受賞対象

・ジン部門トロフィー

サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉」

▼サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉」ホームページ

<https://www.suntory.co.jp/wnb/rokugin/>

▽本件に関するお客様からの問い合わせ先
サントリーお客様センター <https://www.suntory.co.jp/customer/>

以上

水と生きる SUNTORY

自然と水の恵みに生かされる企業として、貴重な水資源を守ること。
さまざまな企業活動を通じて社会に潤いをもたらし、社会にとっての水であること。
社員一人ひとりが水のように自在にしなやかに挑戦できる会社であること。
「人間の生命（いのち）の輝き」をめざす想いを、「水」に託して伝えるメッセージです。