

2011年(平成23年)6月21日(火曜日)

中 日 新 聞

モンドセレクションの最高金賞などを受賞した日本酒と渡辺久憲専務＝飛騨市古川町の渡辺酒造店で



4点中2点は最高金賞

また「蓬菜 上撰」「天才杜氏の入魂酒」も金賞を受賞した。渡辺久憲専務は「原発事故以来、日本が放射能の風評被害を抱える中、受賞を機に安心安全でおいしい日本をPRできれば」と話している。

両銘柄は、酒米「山田錦」を35〜40%まで精白し、通常の倍の約四十日間かけて低温で発酵。もろみを入れた酒袋からしたり落ちるしずくを集める「袋づり」という製法で造った。果実のような香りとコクのある深い味わいが特徴という。

飛騨の渡辺酒造店

「酒と食のオリンピック」とも呼ばれる国際的な品評機関「モンドセレクション」の今年のコンクールで、飛騨市古川町の渡辺酒造店が出品した日本酒四点が最高金賞と金賞に選ばれた。同酒造店が金賞以上を受賞したのは、二〇〇二年の初出品から十年連続。金賞以上を十年連続獲得した企業に贈られる「クリスタルプレステージ・トロフィー」を県内で初めて受賞した。

(平野誠也)

コンクールには、七十七カ国の約九百六十社から約二千八百四十点が出品され、専門家らが審査。同酒造店は四点のうち、大吟醸酒「蓬菜 超吟しずく」と「蓬菜 大吟醸」が五年連続で最高金賞を受賞した。

モンドセレクション

県内初10年連続金賞

香りとコクに輝き