

2013年(平成25年)7月9日(火曜日)

中 一 新 聞

「蓬菜」12年連続でモンド金賞に

古川・渡辺酒造店の日本酒

飛騨市古川町の老舗、渡辺酒造店の日本酒「蓬菜」が、世界的な食品コンクール・モンドセレクションで十二年連続の金賞を受賞した。

渡辺酒造店は、最高金賞の「超吟しずく」、金賞の「蔵元の隠し酒」など四つの初出品を含め、蓬菜の八点を紹介し、いずれも金賞以上に選ばれた。十二年連続で金賞以上を受賞した超吟しずくは、兵庫県産の酒米の山田錦を35%まで精米し、低温で通常の倍の四十日間かけて発酵させる。雑味が少なく果実のような香りが特徴。

今季は幅のある味わいに仕上がったといい、専務の渡辺久憲さんは「少しずつだが海外にも販路を拡大している。世界から高い評価をいただき、感激している」と受賞を喜んでいる。(島将之)