

2013 (平成25) 年7月20日 (土曜日)

飛驒市民新聞

発行所
飛驒市民新聞社
発行人/古田千絵
岐阜県飛驒市古川町大野159
TEL (0577) 73-7704

毎週土曜日発行
購読料/1部200円
1ヶ月700円
6ヶ月4000円
1ヶ年8000円

12年連続で金賞受賞

渡辺酒造がモンドセレクションで

世界的な酒と食のコンクール「モンドセレクション」でこのほど、古川町杵之町の渡辺酒造店(渡邊久郎社長)が出品した日本酒二種が最高金賞、同じく六種が金賞を受賞した。八十七カ国から寄せられた二千八百二十四品の中から選ばれたもので、八商品が金賞以上を受賞したのは日本の酒造メーカーでは最多だという。

今回、最高金賞を受けたのは「超吟しずく」と「吟醸伝統辛口」の二種、金賞を受けたのは「天吟醸」「上撰」「生酒」「純米吟醸」「天才杜氏の入魂酒」「蔵元の隠し酒」の六種。これにより「超吟しずく」は十二年連続で金賞以上を受賞、「上撰」は三年連続で金賞を受賞したため、三年連続して金賞以上を受賞した商品に与えられる「インターナショナル・ハイク



受賞を喜ぶ渡邊専務

オリティ・トロフィー」も受賞した。最高金賞の「超吟しずく」は、兵庫県産の酒米「山田錦」を三五%まで精白し、低温で通常の二倍となる約四十日間をかけて発酵

させ、圧搾機を使わず、酒袋から自然に滴り落ちる滴を集める「袋吊り」という製法を用いた。こだわりの酒。通常の大吟醸酒よりさらに雑味が少なく、果実のような香りとコクがある深い味わいが特長。同じく「吟醸伝統辛口」は、地元産の酒米「ひだほまれ」を五五%まで精白し、低温でゆっくり仕込んだ吟醸酒で、バランスが良く飲み飽きしない辛口が特長で、初出品で初受賞を果たした。同社はこれまで、同コンクールに四点ずつ出品してきたが、今回は倍以上の九点を出品したという。海外で近年、高額の商品だけでなく、比較的安価な日本酒の需要も高まっており、今回はそうした声に応えようと、これまで国内で販売してきた普及品の出品も決めた。「海外のコンクールに出品して知名度を上げることで、アジアを中心に少しずつ海外への販路を広げていきます。今後も継続して出品していきたい」と同社の渡邊久憲専務(44)。「おかげさまで今年も高く評価していただき、国内では最多の入賞ができました。これに慢心せず、良い酒造りに励んでいきたい」と意気込みを話していた。