

渡辺酒造店(飛騨市古川町)と奥飛騨酒造(下呂市金山町)の日本酒が、国内の品評会でともに最高賞を受賞した。

渡辺酒造の「色おとこ純米大吟醸」は、インターナショナル・サケ・チャレンジの純米大吟醸部門で首席トロフィーを獲得。出品された全国四十五銘柄の中から選ばれた。

ホストクラブに合う日本酒を目指して造った異色の酒で、二〇二二年に発売した。フルーティーで香りが良く、女性にも飲みやすいという。

社長の渡辺久憲さん(四七)が、東京の新宿・歌舞伎町でホストクラブを

国内のサケ・チャレンジで首席

古川・渡辺酒造店



首席トロフィーを受賞した「色おとこ純米大吟醸」―飛騨市古川町で

フルーティーで女性向き

経営していた高山市出身の友人から、頼まれたのがきっかけ。渡辺さんは「受賞をきっかけに、より多くの女性にも飲んでもらえたら」と話す。

品評会は、国際市場で日本酒の理解や流通を促進させる目的で、〇八年から開催。今年は八月に東京で審査があり、今月に結果が発表された。

商品は七百二十ミリびで千七百九十円、一・八びで三千五百五十円(税抜き)。

(浜崎陽介)

飛騨の酒 う〜んまい!