

# 2部門で準グランプリ

## 酒友グランプリ 飛騨の渡辺酒造店

渡辺酒造店(飛騨市古川町)の日本酒が、料理に合う酒を選ぶ審査会「第一回酒友グランプリ」の二部門で、準グランプリを受賞した。

まぐろ漬けに合う酒を選ぶ伝統部門は、搾りたての純米酒を半年熟成させた原酒「蓬菜無修正の酒」が受賞。よっかんに合う酒を選ぶ革新部門は、濃

いにがり酒「蓬菜飛騨のどぶ」が選ばれた。準グランプリは最も優秀に次ぐ評価で、ダブル受賞は唯一という。

審査会は、民間の日本酒サーブス研究会・



準グランプリを獲得した「蓬菜 飛騨のどぶ」と「蓬菜 無修正の酒」＝飛騨市古川町老之町で

酒匠研究会連合会(東京)が主催。今夏に東京や大阪の会場で専門家や一般の来場者など約五百人が審査し、今月十日に東京で表彰式があった。(浜崎陽介)