

渡辺酒造店、仏で5銘柄金賞

渡辺酒造店(飛騨市古川町壺之町)の日本酒5銘柄が、フランスの日本酒(焼酎なども含む)コンクール「Kura Master2026」で金賞を受賞した。同社の担当者は「繊細なフランス料理の味を引き立てると認められた」と歓迎している。(田島豪人)

日本酒コンクールに出品

「料理との相性、認められた」

受賞したのは、純米大吟醸酒部門(精米歩合1〜35%)の1銘柄と同部門(同

36〜50%)の3銘柄、大吟醸酒部門の1銘柄。同コンクールは2017年に始ま

り、一流ホテルのソムリエらが審査員を務める。料理と飲み物の相性に重点が置かれ、同国など欧州諸国に日本の酒をアピールする場を提供している。中でも精米歩合1〜35%の銘柄「心白18」は、同18%と削り込んだ高級酒となっている。担当者は「ワインは魚の臭みを消すといわれるが、日本酒は引き立てる。欧米での販売だけでなく、受賞を機に、訪日客(インバウンド)や日本人にも興味を持ってほしい」と話している。



フランスの日本酒コンクールで金賞を受賞した5銘柄の日本酒
飛騨市古川町壺之町、渡辺酒造店