

新設の伝統的酒づくり賞

渡辺酒造店「本みりん」に

ニッポンおみやげアワード選出

日本商工会議所と全国観光土産品連盟の本年度「ニッポンおみやげアワード」で、新設の「伝統的酒づくり賞」に、渡辺酒造店(飛騨市古川町壱之町)の「蓬菜 手造り 本みりん」が選ばれた。

みりんは3年以上の熟成期間を経て今年初めて発売した。飛騨地方の餅米「た



かやまもち」を原料に使い、糖類、添加物を省いて伝統

製法で仕上げた。

同アワードは全国の優れた土産品の育成のため毎年開催し、今年で66回目。酒づくり賞は日本の「伝統的酒造り」が国連教育科学文化機関(ユネスコ)無形文化遺産に登録されたのを受

け、設けられた。

この本みりんは、観光連盟の本年度推奨観光土産品でも特選品に選ばれた。同店では「飛騨の魅力がぎゅっと詰まったみりん」で、調味料としても使っても、そのまま飲んでもおいしい」と話している。

今年は限定販売のため、直売分は完売した。来年は7月ごろ売り出す予定。

(箕浦由美子)

ニッポンおみやげアワード伝統的酒づくり賞を受賞した「蓬菜 手造り 本みりん」は、飛騨市古川町壱之町、渡辺酒造店