

渡辺酒造店にトロフイー モントセレクション 25年連続で最高金賞

分に認知されていなかった
2002年に初受賞して以来、
今年まで25年連続で栄誉を
獲得し続けた。

酒造好適米の代表格「山
田錦」を35%まで磨き、1年
で最も寒い時期に仕込む大
吟醸酒。もろみを袋づりに
して自然と滴り落ちるのを
待ち、特に品質の高いもの
を厳選する。ストレスを加
えないため、軽やかな吟醸
香と繊細な味わいが特徴的

な酒に仕上がるという。

渡辺久憲社長(57)は「世
界で日本酒が認知されてい
なかったころから、味で評
価され続けてきたのはうれ
しい。ファンあってこそその
受賞で、次の四半世紀に向
けてさらに愛される酒を
造っていきたい」と喜んだ。
超吟しずくは720ミリ入り
で6795円。店頭やウエブサ
イトで販売している。

(坂本圭佑)



モントセレクションの記念トロフイーと「蓬莱 超吟しずく」を手にする渡辺社長＝飛騨市古川町の渡辺酒造店で

飛騨市古川町の渡辺酒造
店の日本酒「モントセレクション 蓬莱 超吟し
ずく」が、国際品質評価機
関モントセレクション(本
部ベルギー)の品評会で、
最高金賞と金賞を25年連続
で受賞し、記念トロフイー
が贈られた。

記念トロフイーは、25年
間のうち最高金賞か金賞を
計20回以上受賞した企業に
与えられる。超吟しずく
は、日本酒が世界市場で十