

# 2011年 国内・国外でW受賞!

第82回 関東信越国税局酒類鑑評会〈吟醸酒部門〉 優秀賞

全米最大の鑑評会“ジョイ・オブ・サケ”〈大吟醸の部〉 金賞

## よしかわ杜氏 大吟醸

酒米の王者といわれる山田錦を磨きぬいて造る「大吟醸酒」は、

すべての蔵元がその技術を傾注して醸す、日本酒の精髓。そんなお酒ばかりが集まる鑑評会でも、受賞酒はわずか。受賞酒はお酒の精髓中の精髓です。

2011年度、〈技術とバランスの良さ〉を競う

関東信越国税局酒類鑑評会にて優秀賞、

〈料理との相性〉〈個性〉を競う

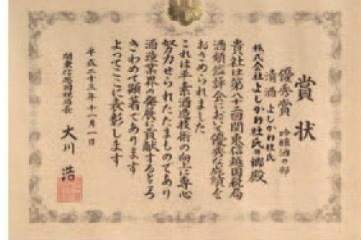
全米最大の日本酒コンテスト「ジョイ・オブ・サケ」にて金賞のダブル受賞を果たした「よしかわ杜氏 大吟醸」。日米で評価された、珠玉の味わいをお試しください。



麹米・精米歩合	山田錦40%
掛米・精米歩合	山田錦40%
アルコール度数	16~17度
お奨めの飲み方	冷酒
合う料理	あっさり系

### ■第82回関東信越国税局酒類鑑評会〈吟醸酒部門〉優秀賞受賞

全国最大規模の鑑評会「関東信越国税局酒類鑑評会」は、その年の米の質や気候に対応してただけバランスの良いお酒を造れるか、という技術力が問われるコンテスト。多くの銘醸蔵がひしめく新潟をはじめ、長野・群馬・茨城・栃木・埼玉の蔵元から出品され、毎回が高度な競争となっています。



今回の受賞は、昨年の不順な気候にも関わらず高度な品質を保った「よしかわ産の山田錦の栽培技術」、歴史あるよしかわ杜氏の伝統に加えて、創業以来11年たゆまず重ねた技術の洗練の賜物です。

### ■「ジョイ・オブ・サケ2011」〈大吟醸の部〉金賞受賞

今年で11回目となる全米最大の日本酒コンテスト「Joy of Sake」(ジョイ・オブ・サケ2011)は、お酒の個性の魅力、料理との相性を中心に審査が行われる鑑評会。日米半々10名からなる専門家の審査員チームが銘柄名を隠して味のみで評価する「ブラインドテイスタング方式」で行われ、エントリーした300以上の銘柄の中から入賞酒が選ばれました。創業以来、米どころらしいお米の旨み、料理とよく合い、飲み飽きしない味わいを追求してきたことが、金賞受賞として結果しました。

米・水・技術、越後・よしかわ産。真の越後地酒。「よしかわ杜氏の郷」

新潟最大の酒米産地越後よしかわ。魚沼と並ぶ品質の「コシヒカリ」産地であると同時に、五百萬石など酒米の主産地が「よしかわ」。数十年に渡り、有名銘柄の蔵元に酒米を提供しています。

名水・「尾神岳フナ自然林の水」  
お酒の味の決め手は水。地元よしかわ尾神岳のフナ自然林からの湧水は、カルシウムやマグネシウムなどが少ない超軟水。酒造りに最適なおいしい水です。

元禄時代から続く杜氏の伝統  
現在でも多くの杜氏や職人を擁するよしかわ代々伝承され磨きぬかれた越後杜氏の技術で酒を醸しています。

#### 株式会社よしかわ杜氏の郷

〒949-3449 新潟県上越市吉川区杜氏の郷1  
月曜定休(祝祭日の場合は翌日)

TEL:025-548-2331

FAX:025-548-2322

E-メール:info@yoshikawa-touji.co.jp

よしかわ杜氏の郷

検索

HP&ブログで情報発信中!

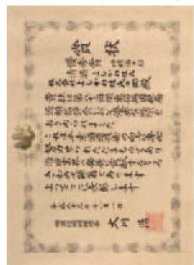
<http://www.yoshikawa-touji.co.jp>

ご利用はお気軽にお電話・ファックス・メールでどうぞ。

## 田

※100%出力でA5と名刺サイズの販促ポップが出来上がります。お好みのサイズに出力し、破線で切り抜いて販促物ポップにお使いください。

■第82回 関東信越国税局酒類鑑評会〈吟醸酒部門〉優秀賞受賞  
■第82回 関東信越国税局酒類鑑評会〈吟醸酒部門〉優秀賞受賞



越後・よしかわ産  
「山田錦」100%  
よしかわ杜氏 大吟醸

ただで造った山田錦だけではない、尾神岳の清冽な湧水から造る「よしかわ」の味わい。キレ味と濃厚な山田錦の旨みが加わって、抜群の味です。さらさらとした口当たり、あどくちも爽やか、山田錦の神髄を感じていただけたら幸いです。