

# 第78回 関東信越国税局酒類鑑評会 〈燗審査の部〉優秀賞受賞!

国税局単位では全国最大規模の鑑評会「関東信越国税局酒類鑑評会」が今年も10月に開催され、当蔵の「天恵楽特別純米」が〈燗審査の部〉にて優秀賞を受賞いたしました。

春に行われる「全国新酒鑑評会」は、多くの酒蔵がコンテスト用に特製した吟醸酒を出品して競われる、いわばお酒の「F1レース」。「新酒鑑評会の受賞蔵の商品を飲んでも美味しいとは限らない」とはよく聞く声ですが、それはF1で優勝した自動車メーカーの車が乗りやすいたとは限らないのと同じ理由です。対して、ユーザー向けの通常商品が出品され評価されるのが秋の鑑評会。まさに蔵元の真価が問われるコンテストなのです。

〈燗審査の部〉は、昨年度から設けられた部門で、今回は232の蔵元が出品を行いました。審査は、延べ39人の品質評価員が4日間に渡り、1審〜2審〜決審と3段階に渡って試飲を行い絞り込んでいくという、厳正な方法で行われます。お酒の造りの確かさが問われるのが「お燗」です。冷や(常温)や冷酒で香りや味のよいお酒でも、お燗をすると、その正体がわかります。しっかりと造りのお酒はお燗で風味が増しバランスのとれた味になります。すが、そうでない細工を施したお酒は、

お燗では風味が落ちアンバランスな味になってしまう。ですから「燗審査」は、より厳しくお酒の品質を追及される評価法なのです。

「地元産の酒米にこだわり、正直な造りでお米の味を活かした食事に合うお酒を造る」をモットーに2000年にスタートした当蔵にとって、本鑑評会での受賞は初めてとなりますが、通常商品で、しかも「燗審査」での受賞は私達にとって大きな名誉であり、励みです。

日本酒業界が低調と言われ多くの蔵元が苦戦を続けている中、私どもは厳しい経営環境にあつても、「正直な造り」という最初の志を曲げずに7年間お酒の向上に意を注いでおりましたが、この受賞でそれが報われたように思えます。また、今まで私達を応援してくださった消費者の皆様や流通関係・飲食店・酒販店の方々にもこの受賞をともに喜んでいただけることを、何よりうれしく思います。

今まで無冠の蔵だった私どもですが、本年は全米最大の酒コンテスト「ジョイ・オブ・サケ」で、よしかわ杜氏 大吟醸が銀賞を獲得、そして今回の関東信越国税局酒類鑑評会〈燗審査の部〉で天恵楽特別純米が優秀賞受賞と、うれしい

知らせが続きました。国内外からの高い評価に、私達は身が引き締まる思いです。そして今後もこの受賞を第二のスタートとして、「受賞蔵」の名に恥じない、より美味しいお酒・食事が楽しくなるお酒を目指していこうと、杜氏をはじめスタッフ一同士気を高めています。

今後とも私たち「よしかわ杜氏の郷」を応援してください。さるよう、お願い申し上げます。

## 関東信越国税局酒類鑑評会 〈燗審査の部〉優秀賞

### 天恵楽「特別純米酒」

よしかわ産の五百万石を、吟醸酒レベルの60%にまで削って作りしました。掛米も同じ五百万石。淡麗な口あたりながらも、お米の旨みが際立っています。よしかわ産五百万石素晴らしさを実感していただけるお酒です。

麴米・精米歩合	五百万石 60%
掛米・精米歩合	五百万石 60%
アルコール度数	15~16度
お奨めの飲み方	冷酒・お燗
合う料理	あっさり〜こってり系



株式会社よしかわ杜氏の郷

TEL:025-548-2331 FAX:025-548-2322

〒949-3449 新潟県上越市吉川区杜氏の郷一番地

OPEN 9:00~17:00 月曜定休(祝祭日の場合は翌日)

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

E-mail: info@yoshikawa-touji.co.jp