

# 全米最大の日本酒コンテスト

## 「ジョイ・オブ・サケ (Joy of Sake)」にて銀賞受賞!

ヨーロッパやアメリカで近年日本酒の人気上昇中。日本酒を常備するフランスの3つ星レストランやニューヨークの最先端レストランも続々登場。ワインを上回る美味しさと食事との相性の良さを評価され、青い目の日本酒党がどんどん誕生しています。

そんな中、欧米ではさまざまな日本酒の鑑評会も催されるようになり、多くの青い目のSAKEファンが注目していますが、中でも関心的是「ジョイ・オブ・サケ (Joy of Sake)」。「全米日本酒鑑評会 (U.S. National Sake Appraisal)」が主催するイベントで、毎年ホノルル、サンフランシスコ、ニューヨークの3箇所で開催されています。8月のホノルルの鑑評会で500を越える日本酒が出品されてコンテストが行われ、9月にはサンフランシスコ・ニューヨークでもお披露目テイasting会を開催、このイベントは参加費が高額にも関わらず毎回多数のファンを集め今年で7回目を数えます。

当蔵は昨年度からご縁があつて出品させていただきました。2度目の出品となる本年8月23日のコンテストにおいて、初の銀賞受賞(大吟醸酒部門)の栄誉に輝きました。

選考は蔵元名を隠して利き酒を行う「ブラインド・テイasting」方式。日本人とアメリカ人半々で構成される10人の専門家からなる鑑定チームによる評価です。選抜のポイントは、香りや含み香、味わいや後口、余韻などのバランスの良さ。日本の鑑評会は減点評価方式で、その結果あまり個性のないお酒が高い評価を得ることになりがちですが、このコンテストではお酒ごとのト

ータルな魅力や、個性の際立ち方がポイントとなるのです。このような基準で高い評価をいただいたことは私達にとって最高の栄誉です。

「多様化する食に合う新時代のお酒」「食事によく合う、お米の味が生きた濃醇なお酒」を目指す当蔵のお酒は、香りが強くあつさりした味のお酒の評価が高くなる傾向にある国内の鑑評会では「個人的すぎる」とされることも多く、高位を獲得するのはほぼ不可能。しかし「こんなお酒がなければ日本の食文化は豊かにならない」「こんなお酒を求めている人がいるはず」との信念のもと、独自の理想のお酒造りに邁進してきました。

幸い地元よしかわをはじめ首都圏、大阪、名古屋などをはじめとする先進的な消費地域の、心ある酒販店様やファンの方々のご支持を得、「私たちの理想の味」にご賛同いただける方々の輪は徐々に大きくなりました。

無冠のままでありながらも、日本各地のお酒ファンの中で、私たちのお酒へのご支持は確たるものになりつつあります。ですから2000年の蔵創設以来7回目の造りでようやく公的な、しかも国際的な評価を頂けたことは、うれし過ぎるです。それはこの受賞が、私たちのお酒のみならず、今まで私たちを応援くださった心ある方々への共感であり、また敬意であるとも思うからです。またこのご評価は、私たちの考え方と味とを支持してくださる方が国内外を問わずまだまだ沢山いらっしゃるということで、日本酒の将来や私どもの蔵のヴィジョンの上でも、この事実にとても勇気づけられます。

日本酒の味を世界的なレベルで評価しようと2000年に始まった「7回目」の「ジョイ・オブ・

サケ」。「多様化する食に合う新時代の美味しいお酒」を目指して、全く同じ2000年にスタートして7造り目の「よしかわ杜氏の郷」。「7」という数字の符合は、私たちにとってはとても意味深いことに思えます。同じ時期に始まった「食と日本酒との幸福な結合」を求める、アメリカと日本での新しい機運が、ここでようやく合流したのではないのでしょうか。

このたびの受賞を機に、「世界水準の味」の評価を誇りに、今後も自信を持って私たちの理想の味を追求し、さらに高めていきたいと、杜氏をはじめスタッフ同思いをあらたにしております。

これからも私たち「よしかわ杜氏の郷」のお酒をご鼻頂ください。また目を離さず私たちをお見つけいただくよう、何卒よろしくお願いたします。

### 銀賞受賞酒

#### 「よしかわ杜氏の郷 大吟醸」

40%にまで削った最上級の山田錦だけで造った大吟醸酒です。尾神岳の清冽な原水の、滑らかでふくやかな味わいに、キレ味と濃醇な

山田錦の旨み加わって、抜群の喉越しです。きれいな酸味のため、あとくちも爽やか。山田錦の神髄を感じていただけるお酒です。



麴米・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	あつさり系

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