

# 全米最大の日本酒鑑評会 “Joy of Sake 2008”

## 金賞受賞

全米最大の日本酒鑑評会“Joy of Sake(ジョイ・オブ・サケ) 2008”にて、よしかわ杜氏の郷の日本酒2種が、金賞を受賞しました。世界水準の評価を得た味わいを、ぜひご賞味ください。

### 第8回「ジョイ・オブ・サケ」金賞受賞酒

#### 大吟醸酒A部門 金賞 よしかわ杜氏 大吟醸

##### 吉川産山田錦 100%使用

地元よしかわ産山田錦を40%に磨き、麴米・掛米ともに100%使用した贅沢な造りの大吟醸酒。キレ味に濃醇な山田錦の旨み加わり、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。香りを抑えて「食事に合う大吟醸」を実現しました。山田錦の神髄を感じていただけるお酒です。新潟県の蔵元から出品された大吟醸酒の中で唯一の金賞受賞酒です。



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	あっさり系

#### 純米酒部門 金賞 天恵楽 特別純米

##### 吉川産五百万石 100%使用

よしかわ産の五百万石を、吟醸酒レベルの60%にまで削って造りました。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の素晴らしさを実感していただけるお酒です。新潟県の蔵元から出品された純米酒の中で金賞受賞酒は「天恵楽 特別純米酒」を含む2銘柄のみでした。



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

#### ●ジョイ・オブ・サケ

「全米日本酒鑑評会」主催のコンテスト。300を超える日本酒が出品され、外国人・日本人半数ずつの10人の審査チームが、ブラインド・テイस्टングで評価を行う。日本の鑑評会はコンテスト用の特別仕様の酒が出品され、また減点法での採点となるため、その結果個性の薄い酒が高い評価を受けがちだが、ジョイ・オブ・サケは、一般販売される日本酒を対象とし、日本酒を楽しむファン立場から、香りや味わいの他、お酒の個性の際立ち方や料理との相性を含めたトータルな魅力が評価ポイントとなる。



#### 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)

よしかわ杜氏の郷の情報を発信しています。

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

ブログ <http://5482331.blog64.fc2.com/>

E-mail: [info@yoshikawa-touji.co.jp](mailto:info@yoshikawa-touji.co.jp)

元禄時代から続く杜氏の伝統  
現在でも多くの杜氏や蔵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。

名水・「尾神岳ブナ自然林の水」  
お酒の味の決め手は水。地元よしかわ尾神岳のブ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。

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、五百万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。

米・水・技術、が越後・よしかわ産。  
真の越後地酒  
「よしかわ杜氏の郷」