

(第3種郵便物認可)

## 鹿島・光武酒造場

# 「雫しぼり」1位

## 全国酒類コンクール・本醸造部門

### 審査会「味わい抜群」

鹿島市浜町の光武酒造場の日本酒「無濾過雫しぼり」が今年の春季全国酒類コンクール（全日本国際酒類振興会主催）の本醸造部門で1位に選ばれた。光武博之社長は「新しい杜氏に交代したが、技術の継承がしっかりできてうれしい。鹿島の酒を全国にPRしたい」と話した。



コンクールは酒造技術の向上などを目的に春と秋に開かれ42回目。4月に東京で審査会があった。

雫しぼりは同社で30年以上前から販売している。原料の県産米レイホウを60%まで精米。もろみを袋に入れてつるし、おけの槽口から出る搾りたてを無濾過で仕上げている。とろっとし

▲ 全国酒類コンクールの本醸造部門で1位に輝いた「雫しぼり」を手にする光武博之社長

たこくや切れの良い味が特徴で、審査会では「味わいが群を抜いている」と高い評価を受けた。

アルコール度数は18度。

720㍓入りで1350円（税込み）。光武酒造場  
110954(62)3003  
3。(百合直口)