佐賀県鹿島市の老舗酒蔵が全国燗酒コンテストで 入賞率 5.6%の最高金賞をダブル受賞!! お値打ち燗酒部門でのダブル受賞は日本で唯一!!

元禄元年創業、佐賀県の光武酒造場(本社:佐賀県鹿島市浜町乙 2421、代表社員:光武 博之)は、 全国燗酒コンテスト 2018 で入賞率 5.6%という狭き門に【特醸限定金波】と【上撰金波】が最高金賞を、【特別 本醸造辛口金波】が金賞を受賞した。9月 25日に授賞式が行われ、専務の光武が出席し、トロフィーを賜った。 海外でのコンクールの受賞に引き続きの快挙です。





- ■コンクール受賞酒の紹介
 - ●お値打ち熱燗部門 審査温度 55°C 最高金賞・・・【特醸限定 金波】・【上撰 金波】







【特醸限定 金波】

酒類:清酒 酒質:普通酒

原材料:米(国産)・米麹(国産米)・醸造アルコール

精米歩合:50%/70% アルコール度数:15度

希望小売価格(税別): 1,898 円(1800ml)

製品特徴:

大吟醸と無加糖酒をブレンドして造りました。 香り・コク・旨みがバランスよく調和したお酒です。

【上撰 金波】

酒類:清酒 酒質:普通酒

原材料:米(国産)・米麹(国産米)・醸造アルコール

精米歩合:70%

アルコール度数:15度

希望小売価格(税別):1,898円(1800ml)

製品特徴:

糖類無添加のため、まろやかな味でありながら キレがある伝統の味わいが感じられる定番の清酒です。

●お値打ち熱燗部門 審査温度 55℃ 金賞・・・【特別本醸造辛口 金波】





【特別本醸造 辛口金波】

酒類:清酒 酒質:特別本醸造

原材料:米(国産)・米麹(国産米)・醸造アルコール

精米歩合:60%

アルコール度数:15度

希望小売価格(税別): 1,677 円(1800ml) 839 円(720ml)

製品特徴:

特別本醸造ならではの清酒の味わいと、

辛口のキレの良さがバランスよく合わさった本格派のお酒です。

すっきりとした、飲み飽きしない喉ごしです。

■全国燗酒コンテストのコンセプトと審査員

●~世界で唯一、温めておいしい日本酒を選ぶコンテスト~

日本酒のもっとも重要な特徴は温めても冷やしてもおいしく飲めることです。世界にはビール、ワイン、ウイスキー、ウォッカなどさまざまな酒がありますが、飲用適温の幅広さは日本酒が群を抜きます。すでに平安期には温めて飲んだ記録があり、江戸期以降は「燗」で飲むことが主流になりました。







日本酒は温めるとうまみが増し、味わいが柔らかく膨らみます。油脂を溶かしてさらりと流し、料理を引き立てます。燗酒が究極の食中酒と呼ばれる所以です。また、燗酒は徳利や盃などの酒器を発達させ、豊かな酒文化を育みました。

冷やしておいしい吟醸酒や生酒が普及しはじめたのは 1980 年ごろのこと。今からおよそ 30 年前でした。フレッシュで華やか、繊細な味わいは人々を魅了しましたが、「上質な酒は燗をしない」と誤解も広がります。そして、こうした誤解を解こうとするかのように、一部の専門機関が燗酒での酒質審査に着手しました。

全国燗酒コンテストはこれを引き継ぐ、専門家による厳正な審査会です。「温めておいしい酒」を周知することによって、「燗」という日本酒ならではの魅力をアピールすることを目的としています。上質な酒にも燗映えするものがたくさんあります。ぜひ、さまざまな温度で日本酒を味わい、ワインとはひと味違った料理とのペアリングをお楽しみください。

- ●出品数 251 社から 838 点
- ●入賞基準審査員の評価スコアの平均値で上位30%を金賞、うち最上位5%を最高金賞と認定
- ●審査員 38 名(酒造技術者、酒類流通業者、酒類スクール講師など) 審査リーダー

石川 雄章(日本醸造協会)/數岡 孝幸(東京農業大学)/木崎 康造(日本醸造協会)/北本 勝ひこ(日本薬科大学)/佐藤 和夫(元東京農業大学)/須藤 茂俊(日本酒造組合中央会)/濱田 由紀雄(日本酒造組合中央会)

●審査方法 湯煎で審査温度にコントロールして、ブラインド審査で5段階で評価



■その他の受賞歴(一部)

【特醸限定 金波】・・・2017 年レギューラー酒コンクール第 1 位 2018 年レギューラー酒コンクール第 1 位 インターナショナルワインチャレンジ 銅賞

【上撰 金波】・・・2017 年レギューラー酒コンクール第 1 位 2018 年レギューラー酒コンクール第 2 位

【特別本醸造 辛口金波】・・・2018年レギューラー酒コンクール第2位

■販売先

- ●全国の酒販店にてご購入いただけます。
- ●インターネットからの購入: http://www.kinpa.jp/products/sake.php

■光武酒造場について

創業:元禄元年(1688年) 企業理念:酒造りは人づくり

光武酒造場のある鹿島市浜町は、江戸時代から酒造りが盛んで、酒蔵が多く残っています。その街並みは通称「酒蔵通り」とも呼ばれています。数ある酒蔵の中でも光武酒造場は「伝統の中からの革新」を合言葉に、時流を的確につかみ、昔からの酒造りの伝統は守りながらも一つ一つの製品の品質向上のため絶え間のない努力を続けています。目指すのは、お酒の美味しさが人々の気持ちを豊かにし、沢山の人々が幸せを感じられるような酒造りです。飲んでいただいているお客様、販売に携わっている方々、そして社員全員が誇

れる蔵元を目標に、今日も一生懸命酒造りに励みます。



【商品に関するお問い合わせ先】

合資会社 光武酒造場

〒849-1322 佐賀県鹿島市浜町乙 2421 番地

TEL: 0954-62-3033 FAX: 0954-62-3075

HP: http://www.kinpa.jp/ E-mail: info@kinpa.jp

▼「光武酒造場」関連ページ

公式サイト: http://www.kinpa.jp/

公式オンラインショップ:http://www.hizennya.com/
Facebook : https://www.facebook.com/mitsutake.kinpa

Instagram : https://www.instagram.com/explore/locations/241854126/