

2016年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、光武酒造場（鹿島市、光武博之社長）の「無濾過 雫しぼり」が1位に選ばれた。

雫しぼりは30年前から販売する主力商品。原料に県産米のレイホウを使い、通常の約4倍の時間をかけてうま味を抽出する。甘辛度はプラス1のやや辛口で、味わ

雫
し
ぼ
り

（光武
酒造場）

1
位

本醸造
部門

春の全国酒類コンクール



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」をアピールする光武博之社長＝鹿島市の光武酒造場

いにキレがあり、和食との相性がいいという。

光武社長は「看板商品が高い評価を受けて光栄。こだわって作った酒を楽しんでほしい」と話す。720ミリ入りで1350円（税込み）。問い合わせは光武酒造場、電話0954（62）3033へ。（諸岡佳紀）