

報道関係者各位  
プレスリリース

2020年9月15日  
合資会社光武酒造場  
代表社員 光武 博之

とくじょうげんてい きんば  
「特醸限定 金波」

全国燗酒コンテスト 2020[お値打ち熱燗部門]

最高金賞を受賞！！

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 2020【お値打ち熱燗部門】にて入賞率 5.6%という狭き門の中  
特醸限定 金波が最高金賞を受賞しました。その他【お値打ちぬる燗部門】では、特別本醸造 辛口 金波が金賞を受賞。【プレミアム燗酒部門】では、手造り純米酒 光武が金賞を受賞いたしました。



■全国燗酒コンテストとは■

『世界で唯一、温めておいしい日本酒を選ぶコンテスト』  
をコンセプトに「燗」という日本酒ならではの魅力をアピールする事を目的とした  
専門家による厳正な審査会のことです。



KAN SAKE AWARD  
2020  
**最高金賞**



KAN SAKE AWARD  
2020  
**金賞**

■全国燗酒コンテスト 2020■

- 出品数…245社から 815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
- 主催…全国燗酒コンテスト委員会、後援：日本酒造組合中央会

## 最高金賞「特醸限定 金波」

(お値打ち熱燗部門)…出品数 216点/最高金賞 12点/金賞 53点

公式ホームページ <http://www.kinpa.jp/products/sake.php>

オンラインショップ <https://www.hizennya.com/fs/sake/C-20-1>



原材料名：米（国産）・米麴（国産米）・醸造アルコール

アルコール分：15度

内容量：1800ml 希望小売価格：2,000円（税別）

**商品特徴：**大吟醸酒をブレンドして造った、香り・コク・旨みがバランスの良さが特徴です。

従来の特選クラスのお酒を上選価格でご提供し、皆様の晩酌用のお酒としても使用出来る様な美味しいお酒です。

50度～55度に温めることでより一層おいしさが引き立ちます。

**受賞歴：**爛酒コンテスト 2016 で初めて金賞受賞。2018 年には今回同様「最高金賞」を受賞しました。2019 年には惜しくも入賞を逃してしまいましたが、今期(2020 年)には再び「最高金賞」を受賞することが出来ました。

### 金賞「特別本醸造 辛口金波」

(お値打ちぬる爛部門) …出品数 211 点/最高金賞 12 点/金賞 52 点

公式ホームページ <http://www.kinpa.jp/products/sake.php>

オンラインショップ <https://www.hizennya.com/fs/sake/c/gr102>



**原材料名：**米 (国産)・米麴 (国産米)・醸造アルコール

**アルコール分：**15 度

**内容量：**1800ml/720ml 希望小売価格：2,000 円/1,000 円 (税別)

**商品特徴：**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、飲みあきしない喉ごしです。約 45 度に温めることでより一層おいしさが引き立ちます。

### 金賞「手造り純米酒 光武」

(プレミアム爛酒部門) …出品数 293 点/最高金賞 16 点/金賞 72 点

公式ホームページ <http://www.kinpa.jp/products/sake.php>



原材料名：米(国産)、米麴(国産米)

アルコール分：15度

内容量：1800ml/720ml 希望小売価格：2,500円/1,250円(税抜)

商品特徴：原料は、麴米に佐賀県産山田錦、掛米は佐賀県産米を使用し共に50%まで精米して仕込みました。リーズナブルな純米酒ですが、吟醸造りの低温発酵をさせ昔ながらの麴造りで大吟醸酒と同様の手間をかけました。

しっかりと仕込んだことで芳醇で米の旨味が凝縮された味わいが特徴の手造り純米酒です。約45度に温めることでより一層おいしさが引き立ちます。

## ■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](mailto: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/>