

飛驒の渡辺酒造店

大吟醸酒2点に最高金賞 モンドセレクション

飛驒市古川町の渡辺酒造店の大吟醸酒「蓬萊超吟しずく」と「蓬萊大吟醸」が、国際的なモンドセレクション品評会で、最高ランクの「最高金賞」をダブル受賞した。蓬萊超吟しずくは3年連続、蓬萊大吟醸は2年連続の受賞となった。

今年度は73か国から1861点の応募があり、国内からは11点が最高金賞に選ばれた。同社は2002年からモンドセレクション品評会に出品しており、金賞以上の受賞は8年連続。

2点とも兵庫県の酒米・山田錦を35〜40%に精米し、低温で通常の倍にあたる約40日間かけて発酵させた。「袋つり」という自然に落ちる滴を集める昔ながらの製法で、手間をかけて造った。雑味が少なく、巨峰などの熟した果実のような香りと

コクがあるのが特徴。渡辺久郎社長(73)と次男の隆さん(34)は「職人が手間暇かけたお酒が世界で評価され、励みになる。海外にも販路が拡大している」と喜んでいる。

価格は、蓬萊超吟しずく(720㍺・罎入り)が5250円、蓬萊大吟醸(1・8罎入り)が5250円、蓬萊大吟醸(720㍺・罎入り)が3150円。問い合わせは渡辺酒造店(0577・73・3311)へ。



渡辺社長(右)と隆さん