

モンドセレクション

飛騨市の日本酒が 4年連続最高金賞



モンドセレクションで4年連続最高金賞を受賞した「蓬萊超吟しずく」(左)と「蓬萊大吟醸」を示す渡辺久憲専務(飛騨市古川町老之町、渡辺酒造店)

渡辺酒造店の2銘柄 長時間発酵でコク深く

飛騨市古川町老之町の渡辺酒造店(渡辺久憲社長)の日本酒「蓬萊」の2銘柄が、欧州で開かれた世界的な品評会・モンドセレクションで4年連続最高金賞に輝いた。受賞したのは「蓬萊超吟しずく」と「蓬萊大吟醸」。いずれも兵庫県産酒米の山田錦を35〜40%まで精白し、低温で通常の約40日間をかけて発酵。压榨機は使用せず、もろみを酒袋に入れて自然に

したたり落ちるしずくを集めた「袋吊(づ)り」と呼ばれる製法で、純度の高い酒を造った。熟した果実のような香りとコクのある深い味わいが特徴という。同品評会は、ベルギー政府が認定する組織委員会が1961(昭和36)年から開く「酒と食のオリンピック」。今回は83カ国が参加、酒類では1258点の出品があった。

今年で創業140周年を迎えた同店の渡辺久憲専務(41)は「節目の年に、今回も世界から高い評価をいただき感謝している。受賞に慢心することなく、これからも高品質な酒造りに努めていきたい」と話している。

超吟しずくは720ミリびん5250円、大吟醸は同3150円、1.8リットルびん5250円。問い合わせは同店、電話0577(73)3311。

(古宿博史)