

「インターナショナル・ワイン・チャレンジ (IWC) 2012」にて 木村酒造「大吟醸 福小町 (山田錦)」 ゴールドメダル受賞

東北新社（東京都港区・植村徹社長）のグループ会社でナショナル物産（東京都港区・瀬崎巖社長）が運営する木村酒造が、5月31日、「インターナショナル・ワイン・チャレンジ (IWC) ロンドン大会 2012」SAKE部門 吟醸酒・大吟醸酒の部において、「大吟醸 福小町 (山田錦)」がゴールドメダルを受賞しました。

「大吟醸 福小町 (山田錦)」は、「全国新酒鑑評会」において2007年から5年連続金賞を受賞するなど、国内では高い評価と多くの実績を誇ってきましたが、今回の受賞で、海外からも高い評価を得ることができました。

木村酒造は、これまで海外において東北新社グループのエンターテイメントアリア社 (Entertainment Alia, Inc.) などを通じて、「福小町」各種の輸出販売に力を入れてきました。現在、米国ではロサンゼルスを中心に、ニューヨークへの進出も果たし、また、ヨーロッパ、アジアでも親しまれています。

今後も国内はもとより、さらなる海外への拡販を目指していきます。



■「インターナショナル・ワイン・チャレンジ (IWC)」について

1984年に創立され、歴史と権威ある世界最大級のワインコンクール。「SAKE部門」は、2007年に新設された。

■木村酒造について

元和元年（1615）創業。名水百選の地、秋田県湯沢市で、昔ながらの寒造り一筋に努める酒蔵。現在は、東北新社グループのナショナル物産の木村酒造事業部として、その伝統を継承している。

■受賞酒の特長

「大吟醸 福小町 (山田錦)」:

華やかな吟醸香とキレイな味わい。何一つ欠けることのない絶妙なバランスで酒好きな通をもうならせる逸品。

使用米：山田錦／精米歩合：40％／アルコール度数：16.5％／
日本酒度：+1.5／酸度：1.4／アミノ酸度 1.3／

飲用温度：◎冷や ○常温

相性の良い料理：海老の塩茹で、山菜の天ぷら、焼き牡蠣など

■木村酒造ホームページ <http://www.fukukomachi.com/>