

木村酒造「大吟醸 福小町」 「IWC 2012」SAKE部門 吟醸酒・大吟醸酒の部で 最高賞トロフィー受賞！

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）が経営する木村酒造の「大吟醸 福小町」が、6月20日、世界で最も権威のあるコンペティション「IWC 2012」のSAKE部門 吟醸酒・大吟醸酒の部において、最高賞のトロフィー（Ginjo Daiginjo Trophy）を受賞しました。

SAKE部門は5つのカテゴリー※ごとにメダル表彰が行われ、各カテゴリーの金メダル受賞酒の中から最も優れた銘柄に対し、今回、トロフィー受賞酒が選ばれました。

本年は、過去最多の292歳689銘柄が出品し、その酒質を競い合いました。「大吟醸 福小町」は吟醸酒・大吟醸酒の部に出品された170銘柄の頂点に立ち、今後は、このトロフィー受賞酒の中から日本酒部門最高の榮譽である「チャンピオン・サケ」が、9月11日に選出されます。

※5つのカテゴリー…純米酒、純米吟醸酒・純米大吟醸酒、本醸造酒、吟醸酒・大吟醸酒、古酒

■「IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）」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/>

