

木村酒造「福小町」がチャンピオンに！

～「IWC 2012」SAKE部門の最高賞「チャンピオン・サケ」受賞～

歴史と権威ある世界最大級のワイン・コンペティション「インターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWC）2012」で、木村酒造（秋田県湯沢市）の「大吟醸 福小町」がSAKE部門の最高賞「チャンピオン・サケ」の称号を手に入れました。

同部門は日本国外で最大の日本酒品評会で、292歳元の689銘柄が出品され、すでに「吟醸酒・大吟醸酒の部」では、最高賞のトロフィー受賞酒に選出されていました。今回、さらに、全5部門のトロフィー受賞酒の中から、頂点に立ちました。

木村酒造は、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）が経営する創業約400年の老舗酒造。現在は、長い歴史を持つ蔵を開放し、試飲コーナーや酒造りの歴史を学べる見学コースを設け、湯沢の新たな観光スポットとしても注目を集めています。

■「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/>

