

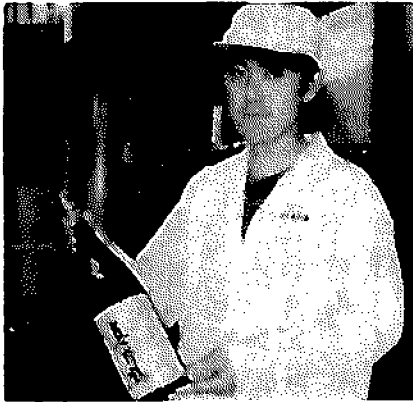
新潟日報

県内17銘柄が金賞

「真野鶴」は6年連続

酵母2種類使用の大吟醸

尾畑酒造



「これからも力まずにいい酒を造っていきたい」と語る尾畑酒造の工藤賢也杜氏=佐渡市真野新町

全国新酒鑑評会
平成十七酒造年度の全国新酒鑑評会(独立行政法人酒類総合研究所主催)の金賞酒と入賞酒が

通常一カ月で造る「もろみ」も四十日かけて仕込んだ大吟醸酒。

このほど発表され、県内からは十七酒が特に優れた新酒に与えられる金賞を受賞した。このうち、尾畑酒造(佐渡市)の「真野鶴」は六年連続の金賞受賞となった。

同鑑評会には全国から九百九十七点が出品。香り「味」「総合評価」で審査され、金賞酒二百五十三点、入賞酒五百八点が選ばれた。

今回も金賞に輝いた「真野鶴」は35%精白の酒造好適米山田錦を使用し、香りやアルコール耐性などの異なる二種類の酵母をブレンドして使った大吟醸酒。

上げた。杜氏の工藤賢也さん(三回)は「コメの出来がよく、口に含んだときに感じられる上品なコメの甘みと香りがバランスよく出せた」と語る。

このほか県内の金賞酒、酒造会社は次の通り。
越乃寒梅(石本酒造)美の川 越の雄町(美の川酒造)お福正宗(お福酒

造)越乃雪梅(雪梅酒造)越乃日本桜(越の日本桜酒造)ふじの井(ふじの井酒造)菅名岳(近藤酒造)越後杜氏(金鶴酒造)八海山(八海醸造)上善如水(白瀧酒造)霧の塔(津南醸造)大洋盛(大洋酒造)謙信(池田屋酒造)根知男山(合名会社渡辺酒造店)君の井(君の井酒造)雪中梅(丸山酒造場)

