

6時 9
両津

6時 9
羽茂

佐渡

佐渡総局
〒952-0006
佐渡市春日 1143-9
0259(27)4811
FAX(27)2090



フランスの日本酒コンペ

尾畑酒造が 部門最高賞

佐渡市真野新町の尾畑酒造が製造する「真野鶴 純米大吟醸原酒」が、フランスの日本酒品評会「Kura Master (クラマスター)」の純米大吟醸部門で最高賞のプラチナ賞を獲得した。関係者は佐渡産の酒米を使った酒の受賞を喜んでいる。



プラチナ賞を受けた「真野鶴 純米大吟醸原酒」

品評会は、2017年からパリで開催されている日本酒コンクール。6部門あり、ソムリエらが審査する。今回は全部門で824点の応募があり、純米大吟醸部門のプラチナ賞は34点が受けた。

同社の尾畑留美子専務(54)によると、フランスではグラスで香りを楽しむ、肉料理などに負けない味わいの日本酒が評価されるという。受賞した酒は、肥料にカキの殻を使い、朱鷺と暮らす郷づくり認証米として育てられた酒米「越淡麗」を使用。フルーティで濃厚な味わいに仕上げた。

同社は17年から出品し続け、プラチナ賞は初めて。尾畑専務は「海外では

酒と産地の風土や食のつながりを大切にしている。日本酒から佐渡に興味を

「持ってもらいたい」と話した。同商品は26日から販売する予定。希望小売価格は7200円(税別)入り3千円(税別)。