

PRESS RELEASE

ワイングラスでおいしい日本酒アワード プレミアムスパークリングSAKE部門にて 最高金賞受賞 「SPARKLING SAKE 光壽」

創業150周年を迎えた賀茂鶴酒造(株)(賀茂鶴酒造(株)(広島県東広島市西条、代表取締役社長：石井裕一郎)が製造・販売する「SPARKLING SAKE 光壽」をはじめ数点がコンクールで栄誉に輝きました。

2月26日審査結果が発表された「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2024」。15年目の今年は、260社から1038点のエントリーがあり、審査の結果、6部門で最高金賞55点、金賞267点が選出されました。

その中で喜ばしいことに、賀茂鶴酒造の「SPARKLING SAKE 光壽」が「プレミアムスパークリングSAKE部門」で最高金賞を受賞しました。くわえて「プレミアム大吟醸部門」で「大吟醸 双鶴 賀茂鶴」が、「プレミアム純米部門」で「酒中在心 橙 純米吟醸 生酏 八反三十五号」がそれぞれ金賞を受賞しました。

最高金賞に輝いた「SPARKLING SAKE 光壽」は仕込みから瓶内二次発酵まで一貫して低温で行うことで、米の旨味を閉じ込め、果実のような香りとさわやかな酸味を実現した発泡性 瓶内二次発酵純米酒。きめ細やかな泡立ちが心地よい1本です。

なお、最高金賞の表彰式は4月10日（水）に秋葉原UDXギャラリー（東京都千代田区）で行われます。

■プレミアムスパークリングSAKE部門 最高金賞受賞酒 SPARKLING SAKE 光壽750ml 【発泡性 瓶内二次発酵純米酒】

品目 日本酒 発泡性 瓶内二次発酵純米酒

内容量 750ml

アルコール分 10度以上11度未満

原材料名 米(広島県産)、米こうじ(広島県産米)

原料米 山田錦100%

精米歩合 28%

【 飲み頃温度 / 冷温 ◎・常温 ○・ぬる燗 ー・上燗 ー 】

希望小売価格 ¥14,300 (税込)

<https://shop.kamotsuru.jp/SHOP/kouju750.html>




ワイングラスでおいしい
日本酒アワード
The Fine SAKE Awards, Japan



■目指したのは、米の旨みを感じながらも、雑味のない、澄んだ味わい 原点に立ち返り、原料米、精米歩合、製造方法にこだわり抜きました。

広島県産山田錦を精米歩合28%まで磨き込み、極限レベルまで雑味の元を取り除きました。また、スパークリングワインの製造にも使用されている機器で滓を除去することにより、繊細で柔らかな口当たり仕上げることに成功しました。

開発から5年余り。仕込みから瓶内二次発酵まで一貫して低温で行うことで、日本酒らしい米の旨味を閉じ込め、果実のような香りとさわやかな酸味を実現しました。伝統の大吟醸製法と平成21年10月に特許を取得した製法を引き継いだ新たな味わいをご堪能ください。

賀茂鶴酒造のSPARKLING SAKE 光壽は、弊社オンラインショップでお求めになれます。

■その他の金賞受賞酒

大吟醸 双鶴賀茂鶴 プレミアム大吟醸部門金賞

内容量 720ml / 1.8L

アルコール分 16度以上17度未満

原材料名 米(広島県産)、米こうじ(広島県産米)、醸造アルコール

原料米 山田錦100% 精米歩合 32%

希望小売価格 720ml ¥5,500 (税込) / 1.8L ¥11,000 (税込)



酒中在心 橙 プレミアム純米部門金賞

純米吟醸 生酏 八反三十五号 ※

内容量 720ml / 1.8L

アルコール分 16度以上17度未満

原材料名 米(広島県産)、米こうじ(広島県産米)

原料米 八反35号100% 精米歩合 60%

希望小売価格 720ml ¥1,980 (税込) / 1.8L ¥3,278 (税込)

(※賀茂鶴オンラインストアでは取り扱っておりません)



社名 賀茂鶴酒造株式会社
創業 明治6年(1873年)9月9日…酒銘「賀茂鶴」と命名
法人設立 大正7年(1918年)8月28日…株式会社に組織変更
事業 清酒「賀茂鶴」の醸造および販売
資本金 10,000,000円

代表者 代表取締役社長 石井裕一郎
所在地 本社・醸造蔵 ※2017年3月10日登録有形文化財(建造物)に指定
〒739-0011 広島県東広島市西条本町4番31号
TEL 082-422-2122 FAX 082-422-2340
本件のお問い合わせ先 営業部広報課 太田裕人

お酒は20歳になってから。お酒は美味しく適量を。