

広島の地酒 千福が全国新酒鑑評会で金賞受賞!
千福「2022年金賞受賞酒 (呉宝庫)^{ごほうぐら}」数量限定発売

日本酒「千福」醸造元 株式会社三宅本店（広島県呉市 代表取締役社長 三宅清嗣）では、2022年に開催された全国新酒鑑評会での金賞受賞を記念し、10月5日（水）より「千福 2022年金賞受賞酒（呉宝庫）」を1,000本限定で販売します。

本商品は35%まで精米した酒造好適米『山田錦』を100%使用し、呉宝庫杜氏 瀬戸富央（せと とみお）が丹精込めて仕込みました。華やかでフルーティーな香り、やわらかな口当たりと麴由来の上品な甘味が楽しめる大吟醸です。杜氏こだわりの味をぜひお楽しみください。



【全国新酒鑑評会について】

令和三酒造年度の全国新酒鑑評会は全国から826点の出品があり、金賞には205点選ばれました。広島県内では10点が金賞を受賞しています。三宅本店は呉宝庫が受賞し、今回で31回目の金賞受賞となりました。

* 令和三酒造年度は、令和3年7月1日～令和4年6月30日までの期間です。

審査結果：<https://www.nrrib.go.jp/data/kan/shinshu/award/R03.html>

【受賞にあたってのコメント】

昨年に引き続き、今回の受賞も嬉しい気持ちでいっぱいです。ひとえに皆様が応援して下さいのおかげです。本当にありがとうございました。これからも「最高の旨さを求め続ける」をスローガンに、皆様に愛されるお酒を目指して参ります。



呉宝庫杜氏 瀬戸富央

＜呉宝庫杜氏 瀬戸富央（せと とみお）・略歴＞

広島県呉市出身。20年以上酒造りに取り組み、全国新酒鑑評会を始めとした国内外コンテストで金賞を多数受賞。飲み飽きのこない味わいを大切にしつつ、日本酒未体験の方も楽しめる新たな酒を求めて日々酒造りに邁進している。酒造技能士1級を保持。全国新酒鑑評会では通算11回の金賞を受賞。

【デザインについて】

デザインは金賞受賞を記念し、高級感・華やかさが感じられるものに仕上げました。お酒好きな方への贈り物にもお使いください。



【味わいについて】

華やかでフルーティーな香り、やわらかな口当たりと麴由来の上品な甘味をお楽しみください。冷酒が特におすすめです。オンザロックも美味です。

【販売について】

本商品は10月5日（水）以降から広島県を中心とした百貨店、酒販店などで販売が開始されます。また弊社併設のアンテナショップ「ギャラリー三宅屋商店」やECサイト「千福オンラインショップ」でも取扱いを開始します。

（千福オンラインショップ：<https://www.sempuku-miyakeya.com/>）

「千福 2022年金賞受賞酒（呉宝庫）」

- ◆容量：720ml ◆アルコール度数：17度
- ◆原材料：米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール
- ◆使用米：山田錦100% ◆精米歩合：35% ◆希望小売価格：3,850円（税込）

【会社説明】

広島県呉市にある1856年創業の蔵元。地元広島県産米を中心にした日本酒「千福」の醸造ならびにウイスキー・スピリッツ・焼酎・リキュール・甘酒などの製造販売、弊社併設の直営店舗・ECサイトの運営も行っています。私たちが100年以上に渡り一貫して大切にしているのは、『酒の味』です。日々試行錯誤して造りの技を磨きながら、酒米の個性を活かした最高の味わいを追求しています。近年は全国新酒鑑評会やIWCを始めとした国内・国外のコンテストで多数の賞を受賞。人生の様々なシーンで『最高に旨い』と思える酒を生み出すことで、皆様の毎日を幸せな時間に変えるお手伝いをさせて頂きたいと思っています。

【会社概要】

社名：株式会社 三宅本店／創業：安政3年（西暦1856年）

代表者：代表取締役社長 三宅清嗣

本社住所：広島県呉市本通七丁目9番10号

事業内容：酒類の醸造並びに販売、その他

URL：<https://www.sempuku.co.jp/>

〈本件に関するお問い合わせについて〉

（株）三宅本店 ワクワク企画室 広報担当：向井 / E-mail：mukai-hiroka@sempuku.co.jp

〒737-0045 広島県呉市本通七丁目9番10号

Tel：0823-22-1029（平日8：30～17：00） Fax：0823-23-1076