

千は妻から。福は母から。



PRESS RELEASE

2021年10月1日
株式会社 三宅本店
ワクワク企画室

日本国外で最も歴史ある日本酒品評会
“2021年度 全米日本酒飲評会”で、広島地酒「千福」の
『純米大吟醸 蔵』が金賞・『味わいの純米吟醸』が銀賞受賞



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、2001年から開催されている日本国外で最も歴史ある日本酒品評会 “2021年度 全米日本酒飲評会”にて、「千福 純米大吟醸 蔵」が金賞、「千の福 味わいの純米吟醸」が銀賞を受賞しました。（2021年9月29日発表 出品総数576銘柄）

◇2021年度 全米日本酒飲評会

【大吟醸部門B（精米歩合50%以下）】

千福 純米大吟醸 蔵：金賞

【吟醸部門】

千の福 味わいの純米吟醸：銀賞

審査結果 [2021年度全米日本酒飲評会 \(sakeappraisal.org\)](http://sakeappraisal.org)

【全米日本酒歓評会とは】

全米日本酒歓評会は、日本国外で最も長い歴史を持つ日本酒の品評会です。同品評会では 2001 年の開催当初より、独立行政法人酒類総合研究所の指導を仰ぎながら厳正な審査を実施してきました。審査の際は、利き猪口のみが並ぶ完全な目隠し方式を導入しています。さらに、グルコース濃度順に並べ審査員全員が全ての出品酒を評価できるよう配慮するなど、数ある日本酒の審査会の中でも、より透明性、公平性が高く、客観的な審査を行うよう努めています。(全米日本酒歓評会 公式 HP より一部抜粋)

公式 HP : [全米日本酒歓評会 | U.S. National Sake Appraisal](#)

【受賞にあたってのコメント】

おかげさまで、2021 年の IWC・全国新酒鑑評会に続き、全米日本酒歓評会でも賞をいただくことが出来ました。今回の受賞を励みに、より一層「最高に旨い酒造り」に取り組んで参ります。これからも千福をよろしくお願ひします！

【受賞酒のご紹介】

・千福 純米大吟醸 蔵



広島県開発の酒造好適米『千本錦』（広島県産）を 100%使用し、広島県の酵母「広島もみじ酵母」で醸したこだわりの純米大吟醸酒。リンゴを想わせるやわらかな香り、甘味と酸味が調和したバランスの良い味わいが楽しめます。ボトルデザインは白壁の蔵をイメージしています。【受賞歴：全米日本酒歓評会 2021 大吟醸部門 B 金賞受賞、IWC2021 純米大吟醸酒の部 COMMENDED（推奨賞）受賞、Kura Master 2020 純米大吟醸酒部門 プラチナ賞・審査員賞受賞】

「千福 純米大吟醸 蔵」

- ◆容量：720ml ◆アルコール度数：16 度 ◆原材料：米（国産）、米こうじ（国産米）
- ◆使用米：千本錦（広島県産） ◆精米歩合：50% ◆価格：2,750 円（税込）

・千の福 味わいの純米吟醸



広島県産米を使用し「飲みあきしない味わい」にこだわって仕込んだ、日本酒の奥深さを感じていただけるフルーティーな純米吟醸酒です。

【受賞歴：全米日本酒歓評会 2021 吟醸部門 銀賞受賞、KuraMaster2019・2021 純米酒の部 金賞受賞、IWC2021 純米吟醸酒の部 COMMENDED（推奨賞）受賞、ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2017・2020 金賞受賞】

「千の福 味わいの純米吟醸」

- ◆容量：720ml ◆アルコール度数：15.5 度 ◆原材料：米（国産）、米こうじ（国産米）
- ◆使用米：広島県産米◆精米歩合：60%◆希望小売価格：1,320 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」の醸造ならびに焼酎・スピリッツ・リキュール・甘酒などの製造販売、本社併設の直営店舗・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