

総数 1,732 銘柄から選出、世界最大規模の権威ある品評会
“IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）2022”で
千福の純米大吟醸がゴールドメダルなど数々の賞を受賞!

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、1984年からロンドンで開催されている世界最大規模の権威ある日本酒・ワイン品評会「インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC) 2022」にて、「千福 純米大吟醸無濾過原酒」がゴールドメダルを受賞しました。また、同時にエントリーした7品もシルバー・ブロンズメダルを受賞しています。（2022年5月12日発表 応募総数 1,732 銘柄）

◇IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）2022 SAKE 部門

【純米大吟醸酒の部】

- 千福 純米大吟醸無濾過原酒 : ゴールドメダル受賞
- 千福 山田錦純米大吟醸 35 : シルバーメダル受賞
- 千福 千本錦 純米大吟醸原酒 : COMMENDED（推奨賞）

【大吟醸酒の部】

- 千福 大吟醸 王者 : シルバーメダル受賞
- 千福 大吟醸無濾過原酒 : COMMENDED（推奨賞）

【純米吟醸酒の部】千の福 味わいの純米吟醸 : ブロンズメダル受賞

【古酒の部】千福 山麩純米大吟醸秘蔵酒 : ブロンズメダル受賞

【本醸造酒の部】千福 激熱 : シルバーメダル受賞

審査結果：

[インターナショナルワインチャレンジ2022「SAKE部門」メダル受賞酒 \(sakesamurai.jp\)](https://sakesamurai.jp)



【インターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWC）とは】

1984年に設立された世界的に最も権威あるブラインドテイasting審査会のひとつです。SAKE部門は2007年に導入されて以来飛躍的に成長し、過去には日本、アメリカ、スイス、英国から出品され、審査員は約14カ国の国際色豊かな約60名の日本酒エキスパートにより審査が行われます。インターナショナル・ワイン・チャレンジは品質を基準にメダル等を選出します。（「IWC」公式HPより一部抜粋）

公式HP：[International Wine Challenge | IWC | Rigorous, Impartial & Influential](https://www.iwc-wine.com/)

【受賞にあたってのコメント】

今回の受賞は、日々皆様の応援を頂きながら、社員が一丸となって酒造りに取り組んだ成果だと思っております。心より感謝申し上げます。これからもさらに上質な酒造りを目指して酒づくりに邁進してまいります。

【受賞酒の紹介】

・千福 純米大吟醸無濾過原酒



日本酒好きな方に向けた、濃厚な味わいが特長の純米大吟醸無濾過原酒。飲んでいただく方の幸福を願った、『縁起の良い華やかなデザイン』でお届けします。新鮮なリンゴを想わせる華やかな香り、甘くふくよかな味わいと爽やかな後口に仕上げました。

【受賞歴： IWC2022 純米大吟醸の部 ゴールドメダル受賞、ワイングラスで美味しい日本酒アワード 2021 プレミアム純米部門 金賞受賞】

「千福 純米大吟醸無濾過原酒」

- ◆容量：720ml ◆アルコール度数：16.5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：50% ◆希望小売価格：1,705円（税込）

・千福 山田錦純米大吟醸 35



酒造好適米の代表格『山田錦』（広島県産）を精米歩合 35%まで磨き、伝統的な技法を用いて醸された杜氏渾身の純米大吟醸酒。果実を想わせる深く華やかな香り、やわらかな口あたりと上品な甘味、キレの良い後口が特長です。

【受賞歴：IWC2022 純米大吟醸酒の部 シルバーメダル受賞、KuraMaster2020 純米大吟醸酒部門 プラチナ賞受賞】

「千福 山田錦純米大吟醸 35」

◆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：山田錦（広島県産） ◆精米歩合：35% ◆希望小売価格：5,500円（税込）

・千福 大吟醸 王者



『王者』の名にふさわしい酒になるよう、杜氏が素材や仕込みにこだわりぬいた大吟醸酒。リンゴを想わせる爽やかで上品な甘い香り、なめらかな口当たりとほどよい甘み、すっきりとした後口をお楽しみください。【受賞歴：IWC2022 大吟醸酒の部 シルバーメダル受賞、モンドセレクション 2020 金賞受賞】

「千福 大吟醸 王者」

◆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：千本錦・山田錦 ◆精米歩合：40% ◆希望小売価格：5,500円（税込）

・千福 激熱



「熱く温めて飲むことで、激烈に旨い酒」をテーマに仕込み、低温でひと夏越えて熟成させた、広島杜氏入魂の一本です。燗酒が特におすすめです。熱燗でスッキリとした辛口が楽しめます。常温ではコクのある旨味が引き立ちます。

【受賞歴：IWC2022 本醸造酒の部 シルバーメダル受賞】

「千福 激熱」

◆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）、醸造アルコール◆使用米：広島県産米◆精米歩合：70%◆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、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