

出品総数 1,110 点、フランスのプロフェッショナルが選ぶ  
国際コンクール “Kura Master2022” にて  
千福の日本酒が「プラチナ賞」・「金賞」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、2017年から開催されているフランスのプロフェッショナルによる国際コンテスト “Kura Master2022” にて、「千の福 味わいの純米吟醸」がプラチナ賞、「千福 山田錦純米大吟醸 35」が金賞を受賞しました。（2022年6月6日発表 出品総数 1,110 点）

◇Kura Master2022

【純米酒の部】 千の福 味わいの純米吟醸 : プラチナ賞  
【純米大吟醸酒の部】 千福 山田錦純米大吟醸 35 : 金賞

審査結果 : <https://kuramaster.com/ja/concours/comite-2022/laureats/>



【Kura Master とは】

2017年からフランスで開催されているフランス人のための日本酒コンクールです。審査員はフランス一流ホテルのトップソムリエやレストラン・ホテルなど飲食業界のプロフェッショナルが担い、ブラインドテイastingで評価されます。（Kura Master HP より一部抜粋）

公式HP : <https://kuramaster.com/ja/>

### 【受賞にあたってのコメント】

この度の受賞も、日ごろ千福を応援して下さっているお客様のご愛顧の賜物です。深く御礼申し上げます。今後も「最高に旨い酒を求め続ける」をスローガンに、さらに良い結果を目指して頑張って参ります。

### 【受賞酒の紹介】

- ・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：KuraMaster2022 純米酒の部 プラチナ賞受賞、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 2022 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）

- ・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：KuraMaster2022 純米大吟醸の部 金賞受賞、IWC2020 純米大吟醸酒の部 ゴールドメダル受賞、ミラノ酒チャレンジ 2019 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）

#### 【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