

出品総数 408 銘柄、イタリアで開催された国際品評会
“ミラノ酒チャレンジ 2022” にて
『千の福 味わいの純米吟醸』が金賞をダブル受賞!

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、2019年からイタリア・ミラノで開催されている酒品評会「ミラノ酒チャレンジ」にて、「千の福 味わいの純米吟醸」が利き酒部門・フードペアリング部門で金賞をダブル受賞しました。また、同時にエントリーした2品も銀賞・銅賞を受賞しています。（2022年7月4日発表 出品総数 408 銘柄）

◇ミラノ酒チャレンジ 2022

【純米吟醸・吟醸部門】

《利き酒部門 テイスティング賞》

千の福 味わいの純米吟醸 : 金賞

《フードペアリング部門 ベストフードペアリング賞》

千の福 味わいの純米吟醸 : 金賞（パルマ産プロシュット）

【純米大吟醸・大吟醸部門】

《利き酒部門 テイスティング賞》

千福 山田錦純米大吟醸 35 : 銀賞

千福 純米大吟醸 蔵 : 銅賞

審査結果 : <https://www.milanosakechallenge.com/winner2022.html#/>



【ミラノ酒チャレンジとは】

ミラノ酒チャレンジは、酒ソムリエ資格を持つ、イタリア人ワインソムリエ・バーテンダーなど酒と食の専門家がイタリア・ミラノで審査する日本酒コンテストです。

審査員は、イタリアナンバーワンに輝いたトップワインソムリエ・酒ソムリエを筆頭にイタリア在住のイタリアの飲食に強く関わる方々を中心に構成しており、利き酒審査及び、フードペアリング審査、デザイン審査を行います。利き酒部門・フードペアリング部門はブラインドテイスティングのみの審査です。（主催：イタリア酒ソムリエ協会、2019年より開催） ※「ミラノ酒チャレンジ」公式HPより一部抜粋

公式HP：<https://www.milanosakechallenge.com/#/>

【受賞にあたってのコメント】

この度は弊社のお酒をイタリアのプロフェッショナルの方々にも認めて頂くことができて大変光栄です。酒質のさらなるレベルアップを目指してこれからも頑張ります。皆様、応援いただきありがとうございました！

【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：ミラノ酒チャレンジ 2022 金賞受賞、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：ミラノ酒チャレンジ 2022 銀賞受賞、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】

「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 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：ミラノ酒チャレンジ 2022 銅賞受賞、全米日本酒飲評会 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）

【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