

出品総数 897 点、世界で唯一 温めて旨い酒を選ぶ
“全国燗酒コンテスト 2022” にて
千福の純米原酒・にごり酒が「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、2009 年から開催されている世界で唯一、温めて旨い酒を選ぶ日本酒コンテスト“全国燗酒コンテスト 2022” にて、「千福 純米原酒ごくり」と「千福 にごり酒」が金賞を受賞しました。（2022 年 8 月 18 日発表 出品総数 897 点）

◇全国燗酒コンテスト 2022

【プレミアム燗酒部門】千福 純米原酒ごくり：金賞

【特殊める燗部門】千福 にごり酒：金賞

審査結果：<http://www.kansake.jp/#aResluts>



【全国燗酒コンテストとは】

2009 年から東京で開催されている、温めておいしい日本酒を選ぶコンテストです。審査員は酒造技術者、酒類流通関係者、酒類スクール講師などの専門家が担い、湯煎で審査温度にコントロールして、ブラインド審査で 5 段階評価されます。（全国燗酒コンテスト HP より一部抜粋）

公式 HP：<http://www.kansake.jp/#aTop>

【受賞にあたってのコメント】

皆様、応援いただき誠にありがとうございました。昨年非入賞の結果をバネに、「今年こそは！」の想いで蔵人一丸となって酒造りに取り組みました。来年はさらに美味しい酒ができるよう努力してまいります。

【受賞酒の紹介】

- ・千福 純米原酒ごくり



酒米の旨味が生きた、濃厚で飲みごたえのある味わいの純米原酒。蔵人が丹精込めて醸し、味が深まるまでゆっくり熟成させました。とろみのある口当たりと米由来の熟成した旨味が特長です。

【受賞歴：全国燗酒コンテスト2022 金賞受賞（プレミアム燗酒部門）、iTQi2010 2ツ星受賞】

「千福 純米原酒ごくり」

- ◆容量：720ml ◆アルコール度数：17.5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：65%◆希望小売価格：1,463円（税込）

- ・千福 にごり酒



もろみにある蒸米や麴の細かい粒を濁りとして残したタイプで、目の粗い網で濾し、しっかりと攪拌したあとに詰めています。すっきりとした甘口の味わいで様々な料理と相性好相性です。

【受賞歴：全国燗酒コンテスト 2022 金賞受賞（特殊ぬる燗部門）、モンドセレクション 2017 金賞受賞】

「千福 にごり酒」

◆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）、醸造アルコール ◆希望小売価格：971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