



吟醸しか造らない蔵
手づくりでしか造らない蔵



このコンテストは、ワイングラスで日本酒を飲むスタイルを提案すること、「若者」「洋食」「海外」という3つの境界を超えて日本酒が広がることを目指しています。たくさんの方々から趣旨にご賛同をいただき、初めての試みながら188社の蔵元から、338点ものエントリーを頂き、RNS JAPAN(リーデルジャパン)の協賛、日本酒造組合中央会の後援で開催されました。

2月16日に厳正な審査をおこない、最高金賞110点(入賞率3.3%)、金賞110点(32.5%)を選考しました。内訳は最高金賞が、食中酒部門クラス1(720ML)1300円以下かつ1800ML(2500円以下)の5点(5/139点)と食中酒部門クラス2(クラス1に該当しないもの)6点(6/145点)。残念ながら乾杯酒部門(発泡性の日本酒)は該当なし。金賞は乾杯酒部門が13点(13/54点)、食中酒部門クラス1が49点(49/139点)、食中酒部門クラス2が48点(48/145点)です。



ワイングラスで おいしい日本酒アワード 2011



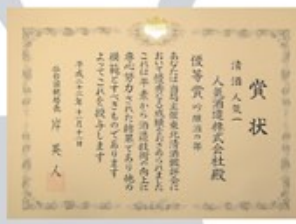
720ML 1260円(税込)
クラス1
金賞受賞酒

ゴールド人気純米大吟醸
テイストは日本酒の大吟醸用に開発されたリーデル大吟醸グラスでおこないました。ブラインドで7段階で評価し、審査員の平均スコアが高かったものが決勝審査に進出、再度、チェックして最高金賞・金賞を決定しました。
詳しいリストは酒文化研究所のホームページに掲載。
審査員・石川雄章(日本醸造協会)、小倉尚登(株式会社小倉)、狩野卓也(株式会社酒文化研究所)、小島稔(株式会社流通情報企画)、坂口貴洋(株式会社坂口)、島崎令子(大学生向けフリーマガジン「Lily」編集長)、庄司大輔(RSN JAPAN株式会社)、高橋利郎(日本酒造組合中央会)、津久浦慶明(コンタツ株式会社)、本間滋(株式会社塩田屋)、前田真理(フリーアナウンサー 女性限定日本酒の会「ほん女会」)、松崎晴雄(評論家)、向井敏津子(ソムリエ)、山本洋子(酒食ジャーナリスト)



720ML 5250円(税込)
クラス2
金賞受賞酒

大吟醸
受賞酒試飲セミナー&表彰式
日時・会場 3月29日(火) 14:00~16:30
於 六本木ヒルズ内アカデミーヒルズ40階会議室
定員 150名(先着)
講師:玉村豊男(当アワード名誉顧問、エッセイスト・画家)
主催:ワイングラスでおいしい日本酒アワード実行委員会



平成22年東北清酒鑑評会
優等賞受賞酒 大吟醸
720ML 5250円(税込)



東北清酒鑑評会 優等賞受賞

昨年秋の東北鑑評会にて、人気一大吟醸が優等賞を受賞しました。この受賞を記念して、1000本を受賞酒として発売することになりました。東北清酒鑑評会は春に行われる全国新酒鑑評会と違い秋に行われる審査会です。
夏を越えて熟成した状態で審査される大吟醸はファンも多く、洗練されたバランスの良い大吟醸です。