

高知県工業技術センターだより

▶ SAKE COMPETITION 2016 入賞酒のご紹介

SAKE COMPETITION2016 が開催され、本県の蔵元から GOLD 3 点、SILVER 6 点の計 9 点が入賞しました。

SAKE COMPETITION とは

SAKE COMPETITION は東京の有力酒販店が開催する、日本一美味しい市販酒を決めるきき酒イベントです。「日本酒の品質を正しく評価し、料理に合わせておいしい日本酒の選択基準を作りたい」という考えのもと開催されています。

今年で 5 回目の開催となる本コンペティション。出品酒世界最多、唯一日本酒だけということもあり、審査結果発表の際には 100 を超えるマスコミが取材に訪れます。このように、絶大な宣伝効果があることから、国内の技術力のある蔵元がこぞって市販酒を出品しており、今年度は出品総数 1483 点で過去最高となりました。



審査風景

審査は完全に銘柄を隠して行われました。



授賞式の様子

グランドハイアット東京 グランドボールルームにて

審査について

予審と決審が行われ、各部門 TOP10 には **GOLD**、GOLD を除き各部門上位 10% には **SILVER** が受賞されます。

【純米酒部門】

特定名称「純米酒」表示がされている清酒。または「特別純米酒」や「山廃純米酒」、「生もと純米酒」も出品可能。

【純米吟醸部門】

特定名称「純米吟醸」表示がされている清酒。「山廃純米吟醸」や「生もと純米吟醸」また「吟醸純米」など「純米吟醸酒」と判断できる表示でも出品可能。

【純米大吟醸部門】

特定名称「純米大吟醸」表示がされている清酒。「山廃純米大吟醸」や「生もと純米大吟醸」また「大吟醸純米」など「純米大吟醸酒」と判断できる表示でも出品可能。

【吟醸部門】

特定名称「吟醸」または「大吟醸」表示がされている清酒。「山廃吟醸・大吟醸」や「生もと吟醸・大吟醸」も出品可能。

【Super Premium 部門】

特定名称酒に限らず 720ml で小売価格が 8,000 円（外税）以上、1800ml で 15,000 円（外税）以上の清酒。

工業技術センターの取り組み ～審査基準の提言～

本県の蔵元も、これまで出品を続けていましたが、ここ数年は極めて甘い酒が上位に入賞する傾向にあり、淡麗辛口の土佐酒は高得点で予選を通過しますが、上位に入賞することが難しい状況でした。確かに甘口の日本酒は飲みやすいのですが、甘みが強すぎると「料理に合わせておいしい」という日本酒本来の良さが損なわれてしまいます。

当センターがコンペティションの出品酒を入手、分析した結果、出品酒全体の甘口化が急速に進んでいることがわかりました。そこで、このデータを事務局に提出し、日本酒の急速な甘口化は日本の食文化の実情とかけ離れていること、日本酒本来の良さを重要視することの提言を行いました。

この提言が受け入れられ、今年度からは極端な甘口の酒は減点されることとなり、このコンペティションの目的である『料理に合わせておいしい日本酒の評価』が正しく実施されることとなりました。

その結果、今までは上位入賞が難しかった甘みを控えたキレのある商品が、今年のコンペティションでは多数入賞する結果となりました。本県の出品酒からも、GOLD 3点、SILVER 6点が選ばれました。

SAKE COMPETITION 2016 で入賞した 9 商品をご紹介します。

▶ GOLD 受賞商品

【純米酒部門】 9 位



酔鯨酒造

酔鯨 純米 吟の夢 60%

【純米大吟醸部門】 2 位



司牡丹酒造

槽掛け雫酒 純米大吟醸原酒

【吟醸部門】 5 位



司牡丹酒造

司牡丹 大吟醸 黒金屋

▶ SILVER 受賞商品 (順位公表無し)

【純米酒部門】 仙頭酒造 土佐しらぎく 斬辛 特別純米
司牡丹酒造 船中八策 ひやおろし純米酒
有光酒造 安芸虎 山田錦 60% 純米酒

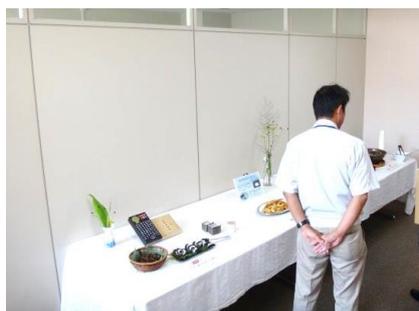
【純米吟醸部門】 仙頭酒造 土佐しらぎく 美潮 純米吟醸 吟の夢
司牡丹酒造 一蕾 純米吟醸

【吟醸部門】 濱川商店 美丈夫 大吟醸 薫

▶ 成果報告会開催しました。



発表の様子



試食の様子



ポスター・展示のようす



お忙しい中、ご参加ありがとうございました。たくさん方にセンターの活動を知っていただくためのいい機会となりました。

成果報告会はまた来年も開催します。アンケートでご記入いただいた意見を基に、よりよい報告会としていきますのでよろしくお願いいたします。

今後の予定といたしまして、第5回ものづくり総合技術展に紙産業技術センター、海洋深層水研究所と共同出展します。研究・活動成果について展示する予定ですので、今回参加いただけなかった方も、ぜひブースにお立ち寄りください。

お気軽にお問い合わせください。

088-846-1111

受付時間 平日 8:30 ~ 17:15



高知県工業技術センター
Kochi Prefectural Industrial Technology Center

最新情報はホームページをご覧ください。

ホームページの更新情報はメールニュースでもご確認いただけます。

HP: <http://itc.pref.kochi.lg.jp/> Mail: 151405@ken.pref.kochi.lg.jp



メールニュースご登録は
メールでご連絡ください。