

「山形の極み 熊野のしずく」が純米大吟醸の部で金メダルを獲得！ 世界最大規模のワイン品評会 IWC2018 「SAKE 部門」

リンベル株式会社(以下リンベル、本社:東京都中央区、代表取締役社長:東海林 秀典)が展開するオリジナルギフトブランド「山形の極み」の純米大吟醸「熊野のしずく」が、このたびインターナショナルワインチャレンジ(以下、IWC)2018の「SAKE(日本酒)部門」において、純米大吟醸の部で金メダルを獲得。また、金メダル獲得銘柄の中から選ばれる、最高位に次ぐ「山形・純米大吟醸トロフィー」も同時受賞しました。

IWCは、イギリス・ロンドンで毎年4月に開催される世界最大規模のワイン品評会で、2007年から日本酒部門が設けられ今回で12回目となります。今年は9つのカテゴリーの計1,639銘柄がエントリーし、審査員によるブラインド・テイステイングが行われました。その結果、「熊野のしずく」が純米大吟醸の部、金メダル受賞22銘柄の1つとして選出されました。

また「山形の極み」シリーズの純米吟醸「熊野のめぐみ」についても、純米吟醸の部において「Commended 大会推奨酒」(メダルには至らなかったものの一定の水準を満たし、IWCが推奨する銘柄)の認定を受けています。



【「山形の極み 熊野のしずく」について】

「熊野のしずく」は、山形県が大吟醸用に開発した酒米「雪女神」を40%まで精米し、米の中心部分だけを贅沢に使用して仕上げた純米大吟醸(原酒)です。東の麓酒造有限会社(山形県南陽市)の技術提携により完成し、2017年4月1日より販売を開始しました。

木綿の袋にもろみを入れて天井からつるし、圧力をかけずに自然と滴り落ちるしずくだけを集める「しずく取り」と呼ばれる製法を採用しており、雑味の少ないすっきりとした後口が特徴です。ピュアな味わいのため、料理に合わせるのではなく酒そのものを味わって頂くシチュエーションに適した食前酒(アペリティフ)におすすめのお酒です。

【「山形の極み」について】

リンベルは2015年、創業の地・山形県の農畜産物をブランド化した「山形の極み」を発表。その後山形県のみならず日本全国の地域産品を探求し、2017年8月からは「日本の極み」の本格展開を開始しました。リンベル設立から30年間、カタログギフト事業を通じて培った生産者やメーカーとの繋がり、お客様の元へ商品を産地直送でお届けする物流システムを活かし、安心・安全、高品質なものを旬の時期にお届けするというブランドビジョンの下、商品開発を進めています。

「山形の極み 熊野のしずく」においては、山形の酒米「雪女神」使用の日本酒を販売することで、山形の地域活性化に貢献するとともに、日本酒ギフトの品質向上にも寄与したいと考えています。

—— 本件に関するお問い合わせはこちらまで ——

《報道関係の方からのお問い合わせ先》

03(3246)1145 広報担当：桑野・上田・秀平

《お客様からのお問い合わせ先》

03(3246)1122

■ 商品概要

商品名:山形の極み 純米大吟醸(原酒) 熊野のしずく
原材料:米(国産)・米こうじ(国産米) 山形県産米雪女神 100%使用
内容量:720ml
価格:10,000 円(税抜)
精米歩合:40%
アルコール度数:17 度
日本酒度:0(普通)



商品名:山形の極み 純米吟醸(原酒) 熊野のめぐみ
原材料:米(国産)・米こうじ(国産米) 山形県産米美山錦 100%使用
内容量:720ml
価格:5,000 円(税抜)
精米歩合:55%
アルコール度数:17 度
日本酒度:-5(甘口)



■ インターナショナルワインチャレンジ(IWC)概要

イギリス・ロンドンで毎年4月に開催され、設立から35周年を迎える世界最大規模のワインコンペティション。アワードには金賞、銀賞、銅賞のメダルの他に、大会推奨酒(Commended)が設けられている。

「SAKE 部門」は2007年から設けられ、今回で12回目。

9つのカテゴリー(純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒、本醸造酒、吟醸酒、大吟醸酒、古酒、スパークリング、普通酒)の計1,639銘柄がエントリーし、ブラインド・テイasting審査が行われた。

■ 会社概要

商号:リンベル株式会社

代表者:東海林 秀典

本社所在地:東京都中央区日本橋3丁目13番6号

設立年月日:1987年7月3日

資本金:354,467,500円

事業内容:ギフトの企画・販売、卸売業