



シードルの国際コンクール「フジ・シードル・チャレンジ」で最高賞のトロフィー賞を受賞した酒蔵が知事に受賞報告します

アジア最大のシードルの国際コンクール「第5回フジ・シードル・チャレンジ2021」で、最高賞であるトロフィー賞を、飯田市の酒蔵“喜久水酒造”が受賞しました。県内産原料にこだわった酒造りをしている喜久水酒造が阿部知事に受賞報告します。

受賞酒の概要

CIDRE N35 Terroir 2020 Brut Nature

最優秀トラディショナル・メソッドシードル

地元産の厳選した3酒類のりんご（紅玉、シナノゴールド、ふじ）のみを使用し、トラディショナル方式（シャンパーニュ製法）※により製造

※トラディショナル方式（別名：シャンパーニュ製法、瓶内二次発酵方式など）スパークリングワインの泡を作り出す製法の一つ。瓶に詰めて糖分と酵母を加え、王冠栓で密閉した状態を保って瓶内二次発酵を行う、ヨーロッパ伝統の手間暇かけた製法。

県内関係受賞酒一覧 別紙参照

受賞報告

日時：1月13日（木）14:30～14:45

場所：長野県庁3階 特別応接室

報告者：喜久水酒造株式会社

代表取締役 加藤 昇

取締役商品本部長兼営業部長 後藤 高一

果実酒・蒸留酒等製造責任者兼製造部課長代理 高田 亨

※フジ・シードル・チャレンジとは？

アジア最大規模のワイン審査会の一つを誇る「ジャパン・ワイン・チャレンジ（JWC）」が2017年から開催しているシードルの国際コンクールで、国内外から出品されたシードルが、海外審査員を含めたシードル業界やワイン業界の専門家により審査されます。

今回は、フランスやドイツなど国内外5カ国から65点に及ぶ出品があり、トロフィー賞5点、金賞5点、銀賞10点、銅賞24点が擬賞されました。

信州版「新たな日常のすゝめ」



新型コロナウイルスの感染を防止するための行動を自ら考え実践しましょう

産業労働部 産業技術課日本酒・ワイン振興室

（室長）相澤 光宏 （担当）有坂 昌平

電話 026-235-7126（直通）

026-232-0111（代表）内線 2942

FAX 026-235-7197

E-mail jizake@pref.nagano.lg.jp