

## 「八海山本格粕取り焼酎 宜有千萬」が 仏 Kura Master でプラチナ賞・審査員賞を受賞しました



画像提供：Kura Master

八海醸造株式会社（代表取締役：南雲二郎、本社：新潟県南魚沼市）が深沢原蒸溜所で製造している焼酎「八海山本格粕取り焼酎 宜有千萬」が、この度、フランスの日本酒類品評会「KURA MASTER 2022」においてプラチナ賞を受賞いたしました。また、プラチナ賞受賞製品の中から更に優れた製品に与えられる審査員賞にも選出されました。この栄誉を受け、現地時間 7 月 6 日に日本大使公邸で行われる授賞式と翌 7 日にユネスコ大使公邸で行われる受賞酒の試飲会・レセプションに、弊社代表の南雲二郎と副社長の南雲真仁が参加いたします。

「Kura Master 2022」は、フランスで行うフランス人のための日本酒品評会として 2017 年から開催されているコンクールです。審査員はフランスを中心に欧州でソムリエや蒸溜酒・アルコール飲料のスペシャリストとして活躍する方々で構成されており、評価方法も現地フランスマーケットに向けた基準で評価されます。そのため、現地に根付く人々の感性・嗜好を色濃く反映した品評会と考えられています。このコンクールにおいて昨年 2021 年「本格焼酎・泡盛コンクール」が新設され、さらに今年は「バリエーション焼酎部門」も加えられました。そのバリエーション部門において、弊社の粕取り焼酎が入賞いたしました。

この度の受賞の報を受けて、代表・南雲二郎は「私たちの感性がヨーロッパの一線で活躍するプロフェッショナルの方々に認められたことはこの上ない喜びです。本製品は新鮮な酒粕を原料に使用することから、この度の受賞は私たちの原点である日本酒造りも含め評価いただけたものと感じております。弊社では日本酒で培った技術力を基に全ての製品の製造に全力で取り組んでおります。この度の受賞に自信を深めながらも、それに甘んじず、さらに高いご評価をいただける製品を目指してより一層気を引き締めてまいりたいと思います」と話しております。

この度の受賞を励みとし、弊社ではさらに国内外の皆様へ弊社製品の味わいをお届けするよう努めるとともに、この荣誉に違わぬよう、従業員が一丸となってより一層の品質向上に取り組んでまいります。なお授賞式当日には、焼酎・泡盛各8部門からそれぞれ選出された計8銘柄の審査員賞受賞酒の中から、最高賞となるプレジデント賞が現地で発表される予定となっております。

## 受賞酒概要

---



高品質な日本酒の製造過程で生まれる新鮮な清酒粕のみを原料に、そのままの状態ゆっくり時間をかけて減圧蒸留した贅沢な本格粕取り焼酎です。3年以上の貯蔵による円熟したまろやかさと、日本酒の風味が一体化した、ふくよかな味わいです。

商 品 名：八海山 本格粕取り焼酎 宜有千萬  
(よろしくせんまんあるべし)  
品 目：本格焼酎  
原 材 料 名：清酒粕(国内製造)  
アルコール分：40度  
内容量・価格：720ml 3,850円(税別)  
180ml 1,400円(税別)

\*「宜有千萬」とは  
限りなく多くの福が得られるようにと願う言葉。中国で古くから使われ鶴ている吉語。

## 会社概要

---

会 社 名：八海醸造株式会社  
事 業 内 容：清酒「八海山」製造、焼酎「宜有千萬」製造、梅酒の製造、  
「ライディーンビール」製造、麴甘酒「麴だけでつくったあまさけ」製造  
所 在 地：新潟県南魚沼市長森 1051 番地  
代 表 者：代表取締役 南雲二郎(なぐも・じろう / 63)  
取締役 副社長 南雲真仁(なぐも・まさと / 29)  
創 業：大正 11 年(本年 2022 年で創業 100 周年を迎えました)

## 製造元・お客様からの問い合わせ先

---

八海醸造株式会社 新潟県南魚沼市長森 1051 お客様相談室 TEL 0800-800-3865

## このリリースに関する報道機関からの問い合わせ先

---

株式会社八海山 広報担当：浜崎 東京都中央区築地 4-5-9 築地安田第二ビル 3 階  
Email：press@hakkaisan.co.jp 電話 03 - 6264 - 3366