

シンガポール酒チャレンジ 熟成酒金賞受賞 『吟天龍王』

11/20 発売

先のフェミナリーズ世界ワインコンテスト 2024 日本酒部門 No.1 の「TOP OF THE SAKE」受賞の『吟天龍王』がシンガポール酒チャレンジ 熟成酒金賞も受賞
2024年11月20日に新発売します。本商品はフレンチシェフに大好評でした『吟天光龍』、『GINTEN blanc』に続く吟天シリーズ第5弾となります。



『吟天龍王』

『吟天龍王』は高級コース料理との日本酒ペアリングを追求している吟天が、フランス・シンガポールなどフレンチ名店ソムリエとの意見交換から、メインの肉料理にマッチする日本酒として造りました。

発売前にフランスとシンガポールのワインコンテストの日本酒部門に出品し、料理とのペアリングを重視する酒質を評価され最高の賞を授与されました。

〈吟天龍王の世界コンテストの受賞歴〉

- ・2024 フェミナリーズ世界ワインコンテスト
日本酒部門 No.1 の TOP OF THE SAKE 受賞
熟成酒部門 金賞
- ・2024 シンガポール酒チャレンジ 熟成酒部門 金賞

フェミナリーズは世界中の女性ワイン専門家が選ぶユニークな国際コンクール

ワインの本場フランスでTOP5に入る世界的知名度の高いコンクールです。日本を始め世界中から毎年約5000アイテムのお酒がフランスに集結します。最大の魅力は、審査員が、世界中の女性ワイン専門家であるということ。世界中から経験豊かな、女性シェフ、女性ソムリエ、女性ワイン商など約600名の女性ワイン専門家が集まり、厳正なブラインド・テイスティング審査で評価します。

シンガポール酒チャレンジはアジアの上質な食が集まるシンガポールの酒コンテスト

酒チャレンジは、酒ソムリエ協会公認の酒ソムリエが、世界各地現地の料理の嗜好に如何にマッチするかに重点を置き出品酒の評価を行う酒の品評会で、ミラノ、シンガポール、ルクセンブルグ、ボルドー、ロンドン、東京と世界各地で開催されています。シンガポールは東南アジアの食中心地として、アジアの一流シェフが集まる国です。シンガポール酒チャレンジはこの様な多国籍な食のプロが審査として評価します。

〈吟天龍王〉

—世界の女性シェフ、ソムリエールに認められた肉に合う日本酒—



TOP OF THE SAKE 受賞『吟天龍王』

フランスのミシュランスターホルダー店を訪れた際、フランスの評価では味の複雑さと薫り余韻が大切と教えていただきました。また、味は美味しくても色が透明だと評価が下がる。色付きの美味しい日本酒は無いのかとの問いかけから、それに答えるべくフランス料理に合わせる至高の日本酒の発売に至りました。ぜひお楽しみください。

価格：¥11,000円（税込）

容量：720ml

アルコール度数：14度

蔵元：本田商店（兵庫）

発売サイト <https://ginten.tokyo/brand>

<吟天シリーズ>

吟天シリーズ

吟天シリーズ



吟天は、様々な地域の蔵元とペアリングに適した日本酒をコラボレーションし、地域地産（テロワール）にこだわるブランドです。私たちがめざすのは、世界の様々な食材、料理と合う美味しい日本酒を提供するとともに、フレンチ、イタリアン、中華、和食のシェフに認められ、日本酒を高級ワインに比肩するお酒にすること。今回の「吟天龍王」の発売により、今までの食前と食中、魚介や野菜に加えてメインの肉料理に合う酒、全6種類のラインアップが揃い「フルコースと日本酒と共に」の理想にまた一歩近づきました。現在の吟天では世界的美食家が注目する日本酒を、より関心の高い自然栽培米で造るプロジェクトを進めております。 去年は山田錦、今年も愛山も加えて無農薬無除草剤無化学肥料の栽培を行いお酒の仕込みの最中です。

■会社概要

社名：小田切商事株式会社 屋号『吟天』

住所：〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町 2-5-6 大江戸ビル 5階

設立：2015年

代表取締役：小田切 崇

ブランドサイト <https://ginten.tokyo/brand>

通販サイト <https://ginten.tokyo/>

SNS は吟天シェフ酒として活動中

YouTube <https://www.youtube.com/channel/UCskeSREYbPm1ftGqQpyVIXg>

Facebook <https://www.facebook.com/gintenchefsake>

Twitter https://twitter.com/ginten_chefsake

Inatagram https://www.instagram.com/ginten_chefsake