

令和7年4月18日
産業政策課 技術振興・販路開拓グループ
担当：二川、大島 (TEL 087-832-3351、内線 3418)
香川県産業技術センター 食品研究課
担当：大西 (TEL 087-881-3177)

さぬきオリーブ酵母を使った日本酒 「ホシガジョウノソラ (小豆島酒造)」 「Tokyo 酒チャレンジ 2025」で金賞受賞！

「さぬきオリーブ酵母」を使って小豆島酒造株式会社 (小豆島町) が醸造した「ホシガジョウノソラ」が、国際的な日本酒品評会「Tokyo 酒チャレンジ 2025」で金賞を受賞しました。

「酒チャレンジ」は、日本酒の教育・啓発活動に取り組んでいる酒ソムリエ協会 (本部 イギリス) が世界の各都市で開催する、日本酒を世界に広めることを目的とした国際的な品評会で、2025年に初めて東京で開催されました。

「ホシガジョウノソラ」は、「さぬきオリーブ酵母 KO-7」と香川県産酒米「オオセト」を使って醸造した純米酒です。アルコール度数はやや低め(14.0度)で、甘口で熟したバナナや白ワインのような香りが特徴の、若者や女性も受け入れやすい純米酒に仕上がっています。「Tokyo 酒チャレンジ 2025」で高い評価を受けたことにより、「ホシガジョウノソラ」の国際的な認知度の向上が期待されます。

● 「さぬきオリーブ酵母」

「さぬきオリーブ酵母」は、産業技術センターと香川県酒造組合が共同開発した日本酒用酵母で、小豆島のオリーブの実から発見されました。「さぬきオリーブ酵母」を使って醸造した日本酒は、令和2年4月より県内の4つの酒蔵から販売されています。

● 「さぬきオリーブ酵母 KO-7」

「さぬきオリーブ酵母 KO-7」は、「さぬきオリーブ酵母」の開発時に高いアルコール度数の日本酒ができず、味も酸っぱくなるためお蔵入りしていた酵母ですが、香川県産業技術センターと小豆島酒造が協力して、甘い白ワインのような低アルコールの日本酒に仕上げることができました。



「ホシガジョウノソラ」

<<本商品に関する問い合わせ先>>

小豆島酒造株式会社

〒761-4426 香川県小豆郡小豆島町馬木甲 1010-1 電話 0879-61-2077

(参考)

◎Tokyo 酒チャレンジ 2025 概要

主催者：SSA 酒ソムリエ協会（本部：イギリス ロンドン）

審査会：2025年3月15日(土)

BMP（カフェ・レンタルスペース、東京都世田谷区）

結果発表：2025年4月15日(火)

募集酒類：日本酒（スパークリング、古酒、クラフト酒、どぶろくなども含む）

審査員：多国籍の酒ソムリエ資格保持者

評価項目：出品酒の色や光沢、香り、味わい、それらのプロフィールと余韻の
ハーモニー、和食だけでなく様々な料理とのペアリングを念頭に置いた
全般的評価、ラベルやボトルの外見の洗練度

表彰：プラチナ賞（12点）、金賞（70点）、銀賞（32点）、銅賞（6点）

過去の開催都市：ロンドン(2020)、ボルドー（2021）、

ミラノ（2022、2023、2024）、ルクセンブルグ(2023、2024)、

シンガポール（2023, 2024）

公式サイト：<https://tokyosakechallenge.com/ja/>