

岐大酒を酒造している「蔵元やまだ」がKURA MASTER 2023年度 プレジデント賞を受賞

【概要】

2023年8月28日に岐阜大学オリジナル酵母を使用した日本酒「岐大酒」の製造を担当している「蔵元やまだ」が酒造した玉柏 純米大吟醸がKURA MASTER 2023年度 プレジデント賞を受賞しました。

KURA MASTERは2017年から開催されている、フランスの地で行うフランス人のための日本酒コンクールです。2023年度は1090点の日本酒の出品があり、プレジデント賞は最高賞に当たります。

「蔵元やまだ」は岐阜大学の卒業生が家族で営む酒蔵で、令和元年から岐大酒を造っていただいております。岐阜大学としても今回の受賞は誇らしく思います。

岐大酒は学生が岐阜県内で採取した野生酵母を使用し、応用生物科学部 中川智行教授を中心に開発されたもので岐阜大学生協や誠仁会のオンラインショップなどで購入可能です。開発ストーリーについては【関連リンク】「岐阜県内で採取した野生酵母を使った 岐阜大学オリジナル酵母の開発に成功。個性豊かな「岐阜大酒」作りに貢献。」をご覧ください。

【関連リンク】

https://www.gifu-u.ac.jp/about/publication/g_lec/special/38_1.html



「蔵元やまだ」さんに酒造いただいている
岐大酒