

令和7年11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）

## 小豆島酒造、さぬきオリーブ酵母の酒で 国際ワインコンクール連続金賞受賞 「小豆島にオリーブの実がなるころ...」カナダ 「ホシガジョウノソラ」チリ

小豆島酒造株式会社（小豆島町）の純米酒「小豆島にオリーブの実がなるころ...」および「ホシガジョウノソラ」が国際的なワインコンクールで金賞を受賞しました。

「小豆島にオリーブの実がなるころ...」は、2025年10月8日～11日にカナダ・モンリオールで開催された北米最大級の国際ワインコンクール「**Sélections Mondiales des Vins 2025（セレクション・モンディアル・デ・ヴァン）**」の清酒（SAKE）部門において金賞を受賞し、同部門のトップ25にも選出されました。

また、「ホシガジョウノソラ」は、10月27日～29日にチリ・モンティチェロで開催された南米最大級の国際コンクール「**Catad'Or World Wine Awards 2025（カタドル・ワールド・ワイン・アワード）**」の清酒（SAKE）部門で金賞を受賞しました。

いずれの大会も、国際ブドウ・ワイン機構（OIV）および世界主要国際ワイン・スピリッツコンクール連盟（VINOFED）の後援・認定を受けており、世界で15大会しか加盟を認められていない権威ある国際コンクールです。

### 【受賞酒の概要】

「小豆島にオリーブの実がなるころ...」は、**香川県産業技術センター**と香川県酒造組合が共同開発したさぬきオリーブ酵母 KO-18 を使用した純米酒原酒で、爽やかなパッションフルーツ様の香りと、とろみのある甘口の味わいが特徴です。

「ホシガジョウノソラ」は、さぬきオリーブ酵母 KO-7 を使用して小豆島酒造と**香川県産業技術センター**が令和5年度に共同開発した純米酒で、熟したバナナや白ワインを思わせる芳香とやさしい甘口が特徴です。

これらの「さぬきオリーブ酵母」を用いた清酒は、これまでヨーロッパ各国のコンクール（スペイン、フランス等）でも高い評価を受けてきました。今回、北米および南米の権威ある大会でも受賞を果たしたことで、香川県オリジナルの清酒が世界的に認知される大きな一歩となりました。



小豆島にオリーブの実がなるころ... ホシガジョウノソラ

<<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

●第 32 回 Sélections Mondiales des Vins 2025

主 催 者：Sélections Mondiales des Vins 社（カナダ）

後 援：国際ブドウ・ワイン機構（OIV）、世界主要国際ワイン・スピリッツコンクール  
連盟（VINOFED）

開催日程：2025 年 10 月 8 日～11 日

開 催 地：カナダ・モントリオール

審査酒類：清酒（SAKE）、白・ロゼ・赤・オレンジワイン等

評価項目：外観・香り・味わい・調和（OIV 国際基準方式）

審 査 員：醸造学学位保有者およびテイasting経験者

表彰区分：グランド・ゴールド、金賞、銀賞、特別賞（受賞は全体の 30%以内）

公式サイト：<https://selectionsmondiales.ca>

●第 30 回 Catad'Or World Wine Awards 2025

主 催 者：Catad'Or Companies（チリ）

後 援：国際ブドウ・ワイン機構（OIV）、世界主要国際ワイン・スピリッツコンクール  
連盟（VINOFED）

開催日程：2025 年 10 月 27 日～29 日

開 催 地：チリ・モンティチェロ

審査酒類：清酒（SAKE）、白・ロゼ・赤・オレンジワイン等

審 査 員：18 か国から約 80 名の専門審査員

表彰区分：グレート・ゴールド、金賞、銀賞、特別賞（受賞は全体の 30%以内）

公式サイト：<https://catador.cl>