

おもしろいから好き

★加藤嘉八郎酒造(株)

◆純米大吟醸「吟雅凜匠」

2010年モンドセレクション

最高金賞

鶴岡市大山の加藤嘉八郎酒造(株)の「吟雅凜匠」(ぎんがりんしょう)「(1・8リットル入り)が食品などの品質を審査する国際機関「モンドセレクション」で最高金賞を受賞されました。



最高金賞を受賞した純米大吟醸「吟雅凜匠」



加藤嘉八郎酒造(株) 取締役社長 加藤 有造 氏(中央)

吟雅凜匠は、厳選した酒米・山田錦を原料に低温でじっくりと醸造した同社が市販する最高級の日本酒です。コクとうま味を兼ね備えた淡麗辛口で、数量限定で販売されています。

モンドセレクション

ヘルギーの首都、ブリュッセルに本部がある機関。菓子類やワインなど多くの部門があり、毎年、世界80カ国以上から22000点に及び商品が評価を受けている。品質に恵じ銅、銀、金および最高金賞といった優秀品質賞をそれらの商品に授与している。

★カットイン上林

上林剛氏

◆第49回山形県理容競技大会

第4部門 優勝

(フォーマル・ブロースカット)



カットイン上林 上林 剛 氏

平成二十二年六月二十一日開催、第49回山形県理容競技大会において、鶴岡市大山のカットイン上林 上林剛氏が第4部門フォーマル・ブロースカットにて優勝されました。



第49回理容競技大会 第4部門 優勝トロフィー

★アル・ケツチアーノ

奥田政行氏

◆第1回辻静雄食文化賞

地域におけるレストランと研究機関との連携による、地域の食文化の向上に貢献した活動として、地域で消えかかると在来野菜を鶴岡市櫛引のイタリヤ料理のシェフ奥田政行氏がオーナーシェフを務める店アル・ケツチアーノのメニューとして広め、第1回辻静雄食文化賞を受賞されました。

辻静雄食文化賞

辻調グループ校 創設者の辻静雄氏(1933~1993)の食文化普及の活動を記念して本年度より創設された。毎年1回、日本の食文化の幅広い領域の活動に注目し、より良い「食」を目指して目覚ましい活躍と、新しい世界を築き上げた作品、もしくは個人・団体の活動を対象に贈られる。

出羽商工会では事業主の皆さまのご都合に合わせて夜間の訪問もしています

お問合せは商工会まで

電話番号：64・2130