

News Release

2015年8月吉日

報道関係者各位

株式会社本家松浦酒造場

「ナルトタイ 純米 水ト米」が 全米日本酒歓評会で金賞を受賞

株式会社本家松浦酒造場（徳島県鳴門市 代表 松浦素子）の「ナルトタイ 純米 水ト米」がハワイ・ホノルルで審査が行われた、U.S.National Sake Appraisal（全米日本酒歓評会）にて金賞を受賞しました。

全米日本酒歓評会は2001年から毎年開催されており、2日間にわたって日本と米国の10人の審査員がおよそ350点の出品酒を評価します。米国でも、日本で1910年以来毎年開催されている全国新酒鑑評会の手順に基づく方法で審査が行われています。

「ナルトタイ 純米 水ト米」では、ロンドンで開催された世界最大級のワインコンテストIWC2015（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）の sake 部門 純米酒カテゴリーで最高金賞（トロフィー）受賞に続く快挙となります。



【商品概要】

商品名	ナルトタイ 純米（基酒） 水ト米
酒類	純米酒
容量	720ml
価格	900円（税別）
アルコール度数	14%

* 出品酒はホノルル、ラスベガス、東京で開かれる一般公開の利き酒イベント、ジョイ・オブ・サケに提供されます。<http://www.joyofsake.jp/>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社本家松浦酒造場 商品企画室 088-689-3090（土日祝日を除く 9時～17時）

E-Mail：shop@shumurie.co.jp

【会社概要】

会社名：株式会社本家松浦酒造場

所在地：徳島県鳴門市大麻町池谷字柳の本 19 番地

蔵 元：松浦 素子（十代目）

杜 氏：松浦 正治（自社杜氏）

TEL：088-689-1110

FAX：088-689-1109

URL：<http://narutotai.jp>

< 資料 >

■株式会社 本家松浦酒造場のご紹介

文化元年（1804）創業。「銘酒 鳴門鯛」「すだち酒」などを作る、現存する蔵では徳島県最古、二百余年の歴史を持つ酒蔵です。全国新酒鑑評会で金賞、全米日本酒鑑評会で3年連続金賞・銀賞を受賞。米国マーケットでは「Narutotai」の名で親しまれています。

2008年松浦正治が自社杜氏に、2011年松浦素子が十代目社長に就任。新しい視点や感性を持ちながら、日本酒の伝統文化と美味しさを、若い世代や女性の皆様にお伝えしたいと考えています。

■株式会社本家松浦酒造場 沿革（直近）

1998年 ニューヨークの著名ソムリエ ロジャー・ディゴン氏に「鳴門鯛 純米吟醸原酒」採用される

1999年 酒類のオーダーシステム「しゅムリ工」を開始

2000年 業界初の醸造法、霧造り製法による「霧造り生」発売

2002年 旧仕込蔵・精米蔵が有形文化財登録

「鳴門鯛」全国新酒鑑評会にて「金賞」W受賞

2003年 「鳴門鯛」全国新酒鑑評会にて「金賞」受賞

2005年 国内初、果肉入りにごった梅酒「本家松浦 にごり梅酒」発売

2008年 杜氏 松浦正治就任

2010年 「鳴門鯛 大吟醸」全米日本酒飲評会にて「金賞」受賞

2011年 社長 松浦素子就任

「鳴門鯛 純米」全米日本酒飲評会にて「金賞」受賞

2012年 「鳴門鯛」全国新酒鑑評会にて「金賞」受賞

「鳴門鯛 純米吟醸原酒」全米日本酒飲評会にて「銀賞」受賞

2013年 「鳴門鯛 大吟醸」「鳴門鯛 浮かれ阿呆の阿波踊り」全米新酒飲評会 W「金賞」受賞

2014年 「鳴門鯛 無添加純米」ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2014「金賞」受賞

「鳴門鯛 大吟醸」日本全国美酒鑑評会（吟醸酒部門）大賞受賞

2015年 「鳴門鯛 無添加純米」ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2015「金賞」2年連続受賞

「ナルトタイ 純米 水ト米」第32回 IWC 2015（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）SAKE 部門

純米酒「最高金賞」受賞

以上