

報道関係者各位

株式会社本家松浦酒造場

新開発の「LED 夢酵母」を使用した 「鳴門鯛 純米吟醸」を出荷開始

株式会社 本家松浦酒造場（徳島県鳴門市 代表 松浦素子）は、新酵母「LED 夢酵母」を使用した「鳴門鯛 純米吟醸」を2016年4月より出荷開始しました。

「LED夢酵母」は、徳島県立工業技術センターが新たに開発にとり組んだもので、紫外線を出す特別なLEDを使用し、2000回以上の実験を繰り返して品種改良した清酒酵母です。果物のような軽やかな香りの日本酒を造ることができます。

「鳴門鯛 純米吟醸」は、徳島県産の酒造好適米 山田錦100%を「LED夢酵母」で醸造した、まさにオール徳島造りの純米吟醸です。「LED夢酵母」のシールをビン上部に貼っているのが目印です。

純米吟醸ならではのしっかりとまとまりのある味わいが特長です。白ワインを思わせる華やかな春らしい香りとしつちな酸味が、日本酒好きの方はもちろん、女性や日本酒ビギナーの方にも好まれる酒質となっています。

本家松浦酒造では「鳴門鯛 純米吟醸」について5000本（出荷本数720ml換算）の販売を見込んでいます。本家松浦酒造で「LED 夢酵母」を使用した日本酒を出荷するのは、2016年2月に一部店舗のみで限定販売した「鳴門鯛 立春朝搾り」に続き、2つめの商品となります。



【徳島県とLEDについて】

徳島県には、20世紀中の開発は困難と言われていた高輝度青色LEDを世界で初めて製品化し、現在では白色LED生産量で世界一のシェアを誇るLED素子メーカーをはじめ、LED応用製品を開発するメーカーが100社以上集積しており、世界有数の「LED先進地域」となっています。

【「LED夢酵母」の開発について】

徳島県立工業技術センターでは、LEDを利用した酵母育種の研究を約2年間にわたって取り組みました。紫外線を出す特別なLEDを使用し、2000回以上の実験を繰り返し、品種改良した清酒酵母の中からフルーティーな香りと発酵力の強さをもったものを選定し「LED夢酵母」と名付けました。

【商品概要】

- 商品名 : 鳴門鯛 純米吟醸
- 酒類 : 純米吟醸
- アルコール度数 : 15度以上16度未満
- 原材料 : 米(国産)、米麴(国産米)
- 内容量・価格 : 720ml 1,381円(税別)
: 1800ml 2,762円(税別)
- 発売地域 : 徳島県内を中心に全国へ向けて発信
- 商品情報HP

720ml : <http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11188junmaiginjo720.html>

1800ml : <http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11187junmaiginjo1800.html>

【読者プレゼント募集につきまして】

雑誌・新聞等の読者プレゼント用として、「鳴門鯛 純米吟醸」(720ml×1本、先着3社様)をご用意しています。読者プレゼントにご掲載いただける場合は商品企画室へご連絡ください。

【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)

社氏 : 松浦正治(自社社氏)

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」などを造る、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。

2015年にロンドンで開催されたIWC 2015(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)ではSAKE部門 純米酒で「ナルトタイ 純米 水ト米」が「最高金賞」を受賞しました。

2008年松浦正治が自社社内に、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 ニューヨークの四つ星レストラン「シャンテレル」のマスターソムリエ、
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「しゅムリエ」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 社内 松浦正治就任
- 2010年 「鳴門鯛 大吟醸」全米日本酒鑑評会にて「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」全米日本酒鑑評会にて「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
- 2014年 「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
- 2016年 「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」ワイングラスでおいしい日本酒アワード2016「金賞」受賞

以上