

報道関係者各位

株式会社本家松浦酒造場

世界最大級ワインコンテスト IWC 2016 SAKE 部門
純米吟醸酒の部で「鳴門鯛 純米吟醸原酒」が銀メダル、
「鳴門鯛 純米吟醸」が銅メダルに選ばれました。

株式会社 本家松浦酒造場（徳島県鳴門市 代表 松浦素子）では、2016年5月20日に兵庫県で発表された第33回 IWC 2016（インターナショナル・ワインチャレンジ）の SAKE 部門純米吟醸酒の部で、「鳴門鯛 純米吟醸原酒」が銀メダル、「鳴門鯛 純米吟醸」が銅メダルを受賞しました。

昨年「ナルトタイ 純米 水ト米（みずとこめ）」が IWC2015 「SAKE 部門」純米酒の部 最高金賞受賞に続き2年連続の受賞です。

また、古酒の部では、「鳴門鯛 黄金純米」が大会推奨酒と認められました。

当蔵では、この受賞をきっかけに、地元で作られた様々な日本酒に親しみを持ってくださる皆様が増えることを願っています。

【IWC2016 「SAKE 部門」純米吟醸の部 SILVER 銀メダル】
鳴門鯛 純米吟醸原酒



山廃ならではのコクのある香りと巾のある味わい。兵庫県産山田錦ならではの、やさしくフルーティーな口あたりが絶品の純米吟醸原酒です。

ニューヨークの著名なマスターソムリエ ロジャーディゴン氏からも推奨いただいた鳴門鯛を代表する銘柄です。20年以上輸出しており、米国では Japanese Sake の定番となっています。よく冷やしてストレートで、または、ロックでお楽しみいただけます。ぬる爛にさせていただくと、よりすっきりとした味わいも楽しめます。

- アルコール度数 : 16度以上17度未満
- 使用米 : 山田錦(48%)
- 原材料 : 米(国産)、米麴(国産米)
- 内容量・価格 : 720ml 1,942円(税別)
- 商品情報 HP : <http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11890junmaiginjogenshu.html>

【IWC2016 「SAKE 部門」 純米吟醸の部 BRONZE 銅メダル】

鳴門鯛 純米吟醸



「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リッチな酸味が、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。

- アルコール度数 : 15 度以上 16 度未満
- 使用米 : 徳島県産山田錦 100%(58%)
- 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(税別)
- 商品情報 HP :

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

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

【IWC2016 「SAKE 部門」 古酒の部 COMMENDED 大会推奨酒】

鳴門鯛 黄金純米



熟成がうみだす、芳醇でプレミアムな味わい。黄金色の古酒

蔵の中で低温(5J)でじっくりと保管・管理し熟成した古酒です。香り・コク・味わいすべてにおいていつもの清酒とは違う、それでいて“飲みやすい”熟成タイプ。ほのかな黄金色は熟酒の特長で、清酒とも、ウイスキーとも趣の異なる、プレミアムな味わいをお楽しみいただけます。

- 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 1,143 円(税別)
- 商品情報 HP : <http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/12423ougonjunmai.html>

■IWC2016 について

IWC (インターナショナル・ワイン・チャレンジ) は、30 年以上の歴史を誇る世界でもトップクラスの権威あるワイン品評会です。

審査会は、通常ロンドンで開催されておりますが、今年は SAKE 部門の開催 10 周年を記念して、兵庫県で開催されました。2016 年 5 月 16 日から 18 日にかけて世界各国から集まった審査員による厳しい審査が行われ、5 月 20 日に生田神社会館にて審査結果が発表されました。

2007 年に新設された日本酒部門は 7 つのカテゴリ毎にラベルを隠したブラインド・テイステイングが行われ、その成績により金・銀・銅・大会推奨酒などの賞が授与されました。

【読者プレゼント用サンプルについて】

雑誌・新聞等の読者プレゼント用をご用意しています。ご希望の IWC 受賞酒 (先着 3 社様) をご提供させていただきます。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。

* 媒体名 :

* 会社名 :

* 部署名 :

* ご担当者様お名前

* ご連絡先 :

* 掲載予定 媒体発売日 月 日発売

【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も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