

アウトドアでも飲みやすい！  
ブラックの猪口付きアルミ缶。  
「ナルトタイ 生貯蔵酒 純米生 300ml」  
新発売のお知らせ

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、猪口付きアルミ缶に入った純米酒「ナルトタイ 生貯蔵酒 純米生 300ml」を2016年7月27日より出荷開始します。

「ナルトタイ 生貯蔵酒 純米生 300ml」は、今年6月に発売し人気を博している「ナルトタイ 生貯蔵酒 吟醸生 300ml」の純米タイプです。純米タイプの生貯蔵酒を、黒色ボディの猪口付きアルミ缶に詰めました。

気軽に持ち運びできるため、アウトドアや行楽に好適です。バーベキュー、野外音楽フェス、花火大会、鉄道旅など、夏から秋にかけての様々なシーンで気軽に日本酒をお楽しみいただけます。

お猪口として使えるプラスチック製のキャップが付いた300mlの飲み切りサイズ。完全遮光のアルミ缶入りだから、紫外線による劣化を防ぎ、美味しさが長持ちします。もろみを搾った後に生のまま寝かせた“生貯蔵酒”なので、生独特の新鮮な風味が残っています。口当たりがやわらかく、純米酒ならではの米の旨味もしっかりと感じていただけます。

本家松浦酒造では「ナルトタイ 生貯蔵酒 純米生 300ml」について3ヶ月で8,000本の出荷を見込んでおり、本品を通じて、若い世代や女性にも日本酒を気軽に楽しんでいただく機会が増えることを願っています。



## 【商品概要】

- 商品名 : ナルトタイ 生貯蔵酒 純米生 300ml
- 酒類 : 純米酒
- アルコール度数 : 14.5 度
- 原材料 : 米 ( 国産 ) , 米麴 ( 国産米 )
- 内容量・価格 : 300ml 524 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 : <http://narutotai.jp/?p=2103>

## 【姉妹品のご紹介】

2016年6月17日より出荷開始した「ナルトタイ 生貯蔵酒 吟醸生 300ml」は、吟醸タイプの生貯蔵酒を、白色ボディの猪口付きアルミ缶に詰めたものです。吟醸酒のほのかな旨みとやや甘みがある味わいで、後味には酸の余韻が残るのが特長です。黒色ボディの純米生、白色ボディの吟醸生、ペアでお楽しみいただけます。



## 【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。(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](mailto: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 社氏 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  
「鳴門鯛 純米吟醸原酒」第33回IWC 2016「SAKE部門」純米吟醸「銀メダル」受賞  
「鳴門鯛 純米吟醸」第33回IWC 2016「SAKE部門」純米吟醸「銅メダル」受賞  
「鳴門鯛 黄金純米」第33回IWC 2016「SAKE部門」古酒「大会推奨酒」受賞

以上