

報道関係者各位

株式会社本家松浦酒造場

ハワイ開催 全米日本酒歓評会 2016 にて 「鳴門鯛 純米吟醸原酒」「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」 銀賞を受賞

株式会社 本家松浦酒造場（徳島県鳴門市 代表 松浦素子）では、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）の吟醸部門で「鳴門鯛 純米吟醸原酒」が銀賞を受賞、純米酒部門で「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」が銀賞を受賞しました。

全米日本酒歓評会は2001年から毎年開催されており、2016年は7月19日・20日、ホノルルにあるハワイ・コンベンション・センターで日本と米国の10人の審査員がおよそ350点の出品酒を「香り、味、バランス、総合評価」の4つのカテゴリで評価しました。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。

出品酒はラスベガス（2016年9月16日）、東京（2016年11月2日）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>

【U.S.National Sake Appraisal（全米日本酒歓評会）吟醸部門 銀賞受賞】

「鳴門鯛 純米吟醸原酒」



本商品は2016年6月のIWC（インターナショナルワインチャレンジ）2016純米吟醸の部 銀メダル受賞に続く受賞です。

- 酒類 : 純米吟醸酒
- アルコール度数 : 16度以上17度未満
- 使用米 : 山田錦
- 精米歩合 : 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>

■味わいと特長

山廃ならではのコクのある香りと巾のある味わい。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、20年以上輸出しており米国では Japanese Sake の定番です。よく冷やしてストレートで、またはロックでどうぞ。ぬる爛でもよりすっきりとした味わいを楽しめます。

【U.S.National Sake Appraisal (全米日本酒歓評会) 純米部門 銀賞受賞】

「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」



本商品は 2016 年 3 月に「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2016」の金賞受賞に続く受賞です。

- 酒類 : 純米酒
- アルコール度数 : 14度以上15度未満
- 精米歩合 : 65%
- 原材料 : 米 (国産)、米麴 (国産米)
- 内容量・価格 : 720ml 1,200円(税別)
- 商品情報 HP : <http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11192mizutokome.html>

■味わい

今まで日本酒を飲まなかった女性や若い方々など、日本酒ビギナーに飲んでいただきたい純米酒に仕上げました。純米酒とは思えないほど、フルーティ。スッキリした味わいで、さわやかな香りが特長です。後味には、ほんのりとした旨みがたまたまよいます。

■飲み方

香りをより楽しんでいただけるようワイングラスをおすすめします。冷蔵庫でよく冷やした「水ト米」をグラスに注いでワイン感覚でお楽しみください。優しい味わいの和食にとても良く合いますし、フレンチ・イタリアンなど、お食事を選ばずお召し上がりいただけます。

■製法

純粋に水と米だけで醸した酒です。明治時代に「速醸もと」の発明で知られる故・江田鎌治郎氏が考案し、当時実現できなかった製法を再現し、仕込みました。酒母には、酵母以外は添加せず、自然の乳酸の力だけで発酵が進むので、酸がやわらかな優しい純米酒に仕上がりました。

■ラベル

ワインを楽しむ女性が手に取りやすいよう、女性らしさと洗練を備えたラベルにしました。飲食店様はもちろん、バー業態でも違和感のないラベルデザインです。

【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

【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・デイゴン氏に「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」全米新酒歓評会 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