

寒仕込みのしぼりたてを生酒でお届けする 「鳴門鯛 純米 新酒しぼりたて」を1月15日に発売 当蔵では久しぶりの辛口です

株式会社本家松浦酒造場（徳島県鳴門市 代表取締役 喜屋武博樹）は、「鳴門鯛 純米 新酒しぼりたて」を平成30年1月15日（月）発売いたします。

「鳴門鯛 純米 新酒しぼりたて」は、酒造好適米《山田錦》を100%使用し、寒仕込みで仕上げた、しぼりたての生酒です。爽やかでフルーティな新酒ならではの香りと、《山田錦》らしい品良くふくらむ旨味、後味がスッとキレル辛口の味わいが魅力です。当蔵ではひさしぶりの辛口の日本酒となります。



平成29年の新米を、凍えるような寒さの中、伝統的な製法でじっくりと醸しました。寒い時期に造られる新酒には、寒仕込みならではの美味しさがあります。この新酒を加熱殺菌（火入れ）しない本生の状態で出荷します。加熱殺菌していない本生のお酒はデリケートなため、冷蔵管理で販売します。

日本酒は熟成が早いため、一年で四季折々の味わいの変化を楽しめます。そのサイクルの一番始めに位置するのが、この「新酒しぼりたて」です。蔵の“今年のお酒のできばえ”をみることができます。

「鳴門鯛 純米 新酒しぼりたて」の魅力は、なんといってもフレッシュさ。弾けるほど若々しく、荒々しくもある味わい。春が訪れたかのような香味が魅力です。熟成された秋のお酒「ひやおろし」や冬の「寒おろし」とは、異なる魅力をお楽しみいただけます。

「鳴門鯛 純米 新酒しぼりたて」の出荷予定本数は限定1,000本です。

【商品概要】

- 商品名 : 鳴門鯛 純米 新酒しぼりたて
- 酒類 : 純米 生酒
- 原材料 : 《山田錦》65%精米
- 発売日 : 平成30年1月15日（月）
- 内容量・価格 : 720ml : 1,458円(税込)
- 商品情報HP : <http://narutotai.jp/?p=2961>



【販売について】

主に徳島県内のスーパー、酒販店で販売します。一部、県外酒販店でも取り扱います。

※当蔵ネットショップ「鳴門鯛 たのしいお酒ショップ」でも販売しています。

<http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/12014shiboritate720.html>



【本件に関するお問い合わせ】

株式会社本家松浦酒造場

フリーダイヤル：0120-221-158（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

代表取締役：喜屋武博樹

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蔵元に、2017年喜屋武博樹が社長に就任。新体制のもと、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活動しています。

■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 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 代表取締役 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
「鳴門鯛 黄金純米」全国燗酒コンテスト2016「金賞」受賞
「鳴門鯛 純米吟醸原酒」U.S.National Sake Appraisal（全米日本酒飲評会2016）「銀賞」受賞
「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」U.S.National Sake Appraisal（全米日本酒飲評会2016）「銀賞」受賞
- 2017年 「鳴門鯛 大吟醸」ワイングラスでおいしい日本酒アワード2017「金賞」受賞
代表取締役 喜屋武博樹 就任

以上