

ハワイ開催 全米日本酒歓評会2018で 「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」 「金賞」を受賞

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）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)2018で「ナルトタイ 純米原酒 水ト米(みずとこめ)」が「金賞」を受賞しました。

U.S.National Sake Appraisal(全米日本酒歓評会)は2001年から毎年開催され、2018年は6月5日～7日、ホノルルにあるハワイ日本文化センター／ハワイ・コンベンション・センターで審査会が行われました。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を採用しており、日本人8名、外国人3名の審査員が、およそ400点の出品酒を、完全なブラインド方式、かつ審査員全員がすべての出品酒を審査する方式で行われ、194の蔵元から出品された合計478点の中から、金賞134点、銀賞126点が選考されました。

【U.S.National Sake Appraisal (全米日本酒歓評会2018) 金賞 受賞】

「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」



- 酒類 : 純米
- 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>



【「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」の特長】

■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もう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。

■パッケージ

洗練さと落ち着きのあるラベルデザインに加え、ワイン瓶を採用しました。日頃からワインを楽しむ女性も手に取りやすく、洋食レストランなどにもふさわしいパッケージです。

【販売について】

主に徳島県内の量販店、酒販店で販売しています。一部、県外の酒販店でも販売しています。
※当蔵直売所「ナルトタイの店」および、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。

【本リリースに関する当社サイトについて】

当社サイトでは、本リリースについて下記ページにてご案内しています。

<http://narutotai.jp/?p=3327>



【本リリースに関する当社サイトについて】

出品酒は一般公開される利き酒会「ジョイ・オブ・サケ」に試飲用として展示されます。2018年の「ジョイ・オブ・サケ」は、ホノルル、ニューヨーク、ロンドン、東京の世界4都市で行われ、合計4,000名以上の来場が見込まれています。

◎THE JOY OF SAKE「ジョイ・オブ・サケ」開催日程

2018年6月15日（金）：ニューヨーク

2018年7月27日（金）：ホノルル

2018年9月28日（金）：ロンドン

2018年11月7日（水）：東京

<http://www.joyofsake.jp>

【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」などを造る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」全米日本酒飲評会にて「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」全米日本酒飲評会にて「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」全国爛酒コンテスト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
- 2018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2018「金賞」受賞
「鳴門鯛 純米吟醸原酒」第35回 IWC 2018「SAKE部門」純米吟醸「銅メダル」受賞
「鳴門鯛 大吟醸 慶」第35回 IWC 2018「SAKE部門」大吟醸酒「大会推奨酒」受賞
「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」第35回 IWC 2018「SAKE部門」純米酒「大会推奨酒」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2018）「金賞」受賞

以上