

## 世界最大級ワインコンテストIWC 2018 SAKE部門 純米吟醸酒の部で 「鳴門鯛 純米吟醸原酒」が銅メダル受賞

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）は、平成30年5月13日から山形県で審査が行われたIWC 2018（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」が銅メダルを受賞しました。

また、大吟醸酒の部では、「鳴門鯛 大吟醸 慶」が、純米酒の部では、「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」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。

### 【IWC2018「SAKE部門」純米吟醸酒の部 BRONZE 銅メダル】 鳴門鯛 純米吟醸原酒



山廃独特のコクのある香りと巾のある味わい。純米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。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。ぬる燗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。

- 酒類 : 純米吟醸
- アルコール度数 : 16度以上17度未満
- 原材料 : 米（国産）、米麴（国産米）
- 使用米 : 山田錦(48%)
- 内容量・価格 : 720ml 1,942円(税別)
- 商品情報HP :

<http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11890junmaiginjogenshu.html>



## 【IWC2018「SAKE部門」大吟醸酒の部 大会推奨酒】

### 鳴門鯛 大吟醸 慶（けい）



何も足さない、無垢な生地のような味を堪能できる「鳴門鯛大吟醸慶」。華やかな含み香と、絹のような滑らかな味わいが特長です。辛口ですが、やわらかく、まろやか。透明感のある爽やかな余韻に満たされます。酒造好適米の最高峰 山田錦を40%までじっくり磨き上げ、蔵に伝わる伝統の技で丹念に仕込み、低温発酵させました。杜氏渾身の至極の逸品は、大切な方へ贈るお祝いの品として最適です。

- 酒類 : 大吟醸
- アルコール度数 : 16度以上17度未満
- 原材料 : 米（国産）、米麴（国産米）、醸造アルコール
- 使用米 : 山田錦(40%)
- 内容量・価格・商品情報HP  
720ml 5,000円(税別)

<http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11019daiginjokei720.html>



1800ml 10,000円(税別)

<http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11018daiginjokei1800.html>



## 【IWC2018「SAKE部門」純米酒の部 大会推奨酒】

### ナルトタイ 純米原酒 水ト米



普段はあまり日本酒を飲まない女性や若い方々に飲んでいただきたい純米酒です。フルーティで、スッキリとした味わいが特長です。後味には、ほんのりとした旨みがただよみます。ボトルのままよく冷やし、ワイングラスに注ぎ、爽やかな香りをお楽しみください。

- 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>



### 【販売について】

上記3商品は、主に徳島県内の量販店、酒販店で販売しています。一部、県外酒販店でもお取り扱いしています。

※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=3274>

### ■IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）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。2007年に新設された日本酒部門は9つのカテゴリー毎にラベルを隠したブラインド・テイスティングが行われ、その成績により金・銀・銅・大会推奨酒などの賞が授与されています。平成30年（2018年）のSAKE部門の審査は、山形県で開催され、1639銘柄が出品されました。

### 【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

以上