

**濾過しないから濃厚さを楽しめる！
“無濾過”で“生”の日本酒
「鳴門鯛 吟醸しぼりたて無濾過 生原酒(夏生)」を発売**

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 吟醸しぼりたて無濾過 生原酒(夏生)」を発売しました。

「鳴門鯛 吟醸しぼりたて無濾過 生原酒(夏生)」はタンクから搾った吟醸酒を濾過せず、そのままアルミ缶に封じました。通常日本酒は炭で濾過を行いますが「無濾過」は濾過を行っていません。濾過しないことで、お酒本来の旨みやコクが残り、できたての濃厚さを味わえます。

また、火入れをしていない「生酒」ですから、新鮮で華やかな甘い香り、若々しさを残したピチピチとガスがはじけるような生しさが特徴です。

ほのかに麴の香りが漂う中に、酸味のパンチがしっかり効いて飲みごたえがありますので、鮎の塩焼きや天ぷらなどの夏らしい季節の魚料理、BBQなどの肉料理とも相性抜群です。

よく冷やしたグラスに注いでストレートで、または氷を浮かべたロックでお召し上がりいただけます。花火の絵をあしらったラベルが夏らしさを引き立たせます。

「無濾過生原酒」は繊細な生酒のため、運搬や販売には冷蔵設備が不可欠で一般流通が難しい商品ですが、限定ルートでお届けすることにより販売店での発売が実現しました。

「鳴門鯛 吟醸しぼりたて無濾過 生原酒(夏生)」の出荷予定本数は限定1,000本を予定しています。



【商品概要】

- 商品名 : 鳴門鯛 吟醸しぼりたて無濾過 生原酒(夏生)
- 酒類 : 吟醸
- 原材料 : 58%精米
- 発売日 : 平成30年4月10日（火）
- 内容量・価格 : 720ml 1,539円(消費税別)
- 商品情報HP : <http://narutotai.jp/?p=3193>



【販売について】

「鳴門鯛 吟醸しぼりたて無濾過 生原酒(夏生)」は全国の酒類販売店、徳島県内は量販店も含めた酒類販売店で販売します。

【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

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

以上