

本家松浦酒造の「鳴門鯛 大吟醸」が 「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2018」 大吟醸部門で「金賞」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）の「鳴門鯛 大吟醸」が「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2018 大吟醸部門」で金賞を受賞しました。

「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」は、ワイングラスで日本酒を飲む新しいスタイルを提案し、「世代」「業態」「国」の境界を超えて、日本酒を広げることを目指しているアワードです。今年は8年目を迎え、263蔵元から過去最高の901点のエントリーがあり、ワイングラスで飲んだときにおいしく感じる日本酒という視点で、専門の審査員によって、ラベルが見えないブラインド方式で選考されました。

「鳴門鯛 大吟醸」は、2017年に大吟醸部門で金賞を受賞したのに続き、同部門での2年連続の金賞受賞となります。

本家松浦酒造では、2014年・2015年に「鳴門鯛 純国産・無添加純米」がメイン部門にて2年連続金賞を受賞、2016年に「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」がメイン部門で金賞受賞、2017年には「鳴門鯛 大吟醸」が大吟醸部門で金賞を受賞したのに続き5年連続の受賞です。

本家松浦酒造では、本受賞をきっかけに、ワイングラスで気軽に日本酒を楽しむ若者や女性の皆さまがさらに増えることを願っています。

金賞・最高金賞を受賞した約70の酒蔵の200点を超えるお酒を試飲できる「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2018 入賞酒お披露目会」が2018年4月27日（金）18:30より虎ノ門ヒルズフォーラムで開催されます。



【商品概要】

- 商品名 鳴門鯛 大吟醸
- 酒類 大吟醸
- アルコール度数 16度以上17度未満
- 使用米(精米歩合) 麴米：山田錦(48%) 掛米：山田錦(48%)
- 原材料 米(国産)、米麴(国産米)、醸造アルコール
- 内容量・価格 300ml：800円(消費税別)
720ml：3,000円(消費税別)
1800ml：5,000円(消費税別)
- 発売地域 徳島県内を中心に全国へ向けて発信

- 商品ホームページ 300ml：<http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11000daiginjo300.html>

720ml：<http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11002daiginjo720.html>

1800ml：<http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11001daiginjo1800.html>

- 受賞関連ページ <http://narutotai.jp/?p=3092>



【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

以上