

News Release

2015年7月吉日

報道関係者各位

株式会社本家松浦酒造場

人気の「すだち酒」に姉妹品が登場！ 本家松浦酒造場から「ゆず酒」新発売

株式会社本家松浦酒造場（徳島県鳴門市 代表 松浦素子）では、1993年(平成5年)から発売し2015年に発売開始22年を迎えるロングセラー商品「すだち酒」の姉妹品「ゆず酒」を発売する運びとなりました。

「ゆず酒」は、徳島県産ゆず果汁を使用した口当たりの良いリキュールです。グラスを近づけるとゆずのフルーティーな香りが爽やか立ちのぼり、口に含むとバランスよく調和された蜂蜜の甘みと清酒の旨味がいっばいに広がります。すっきりとした甘口なので、嫌味のないフレッシュな余韻が続きます。よく冷やして、ストレート、ロック。冬はホットでお楽しみください。

「すだち酒」は1993年(平成5年)の発売以来、徳島みやげとして、乾杯の定番酒として、ご好評をいただいています。「ゆず酒」は、「すだち酒」と同様に皆様に愛される酒となることを目指しています。



【商品概要】

商品名 鳴門鯛 ゆず酒
酒類 リキュール
容量・価格 720ml：740円（税別）
300ml：349円（税別）
アルコール度数 8%

出荷開始 2015年7月27日

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社本家松浦酒造場 商品企画室 088-689-3090（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
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社長に就任。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考えています。

■株式会社本家松浦酒造場 沿革（直近）

1998年 ニューヨークの著名ソムリエ 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「しゅムリ工」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」全米日本酒歓評会にて「金賞」受賞
2011年 社長 松浦素子就任
「鳴門鯛 純米」全米日本酒歓評会にて「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」全米日本酒歓評会にて「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」全米新酒歓評会 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
「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

以上