

報道関係者各位

株式会社本家松浦酒造場

## 本家松浦酒造の日本酒 3銘柄が 「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2021」 3つの部門で金賞を受賞

株式会社本家松浦酒造場(徳島県鳴門市 代表取締役 三上 康士)の日本酒3銘柄が「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2021」の各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 2021」受賞酒

『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 2021 メイン部門 金賞

『鳴門鯛 大吟醸』  
ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2021 プレミアム大吟醸部門 金賞

『鳴門鯛 純米吟醸』  
ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2021 プレミアム純米部門 金賞



「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11年目を迎え、261社から1000点のエントリーがありました。2021年4月8日、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ラベルが見えないブラインド方式で審査が行われ、最高金賞57点、金賞253点が選考されました。

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・2018年・2019年には「鳴門鯛 大吟醸」が大吟醸部門で金賞を受賞、2020年には「鳴門鯛 純米吟醸」がプレミアム純米部門で金賞を受賞したのに続き8年連続の受賞です。

当蔵では2019年より酒造建設に精通した専門家を東北地方から招き、酒造りを行う蔵の大改修を行ってまいりました。また、白麹を使用するなどの新しい醸造法にも取り組んでいます。その成果が今回の受賞に結びついたと実感しています。

本受賞をきっかけに日本酒を普段召し上がらない方が日本酒へ興味を持ち、和食に限らずいろいろな食事と日本酒を気軽に楽しんでいただく機会が増えることを願っています。

## ■『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 2021 メイン部門 金賞



### ●ワインを飲むことが多い方にも好評

「水ト米」はさわやかな含み香と適度な酸が相まって白ワインのような味わいが特長です。日本酒独特の“麴ばな”といわれる香りがなく、普段はワインが多い方にもご好評をいただいています。モッツアレラチーズとプチトマトのカプレーゼ、岩塩とオリーブオイル仕立てのタコの湯引き、鳴門鯛のカルパッチョなど、白ワインとペアリングされる料理と好相性です。

### ●「水ト米」独特の製法

「水ト米」は明治時代に「速醸酏(もと)」の発明で知られる故江田鎌治朗氏が考案し、当時実現できなかった製法を再現しました。酒母には酵母以外は添加せず、自然の乳酸の力だけで発酵が進むので、酸がやわらかな優しい味になります。もろみの段階でアルコール度数を調整し、原酒といえどもアルコールのカドがない軽やかな口あたり。また、原酒ならではの深みのある味わいも持ち合わせています。

### ●洗練されたラベルデザイン

黒と白と金を基調色としたシンプルかつ洗練されたラベルデザインは、飲食店様はもちろんバー業態でも違和感がありません。

- 酒類 : 純米酒
- 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(消費税別)
- 商品情報 : [www.narutotai-sake.jp/SHOP/11192mizutokome.html](http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11192mizutokome.html)

## ■『鳴門鯛 大吟醸』

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2021 プレミアム大吟醸部門 金賞



### ●林檎のようにフルーティ、春風のように爽やか

林檎を思わせるような甘く繊細な香りと、春の風のような爽やかで穏やかな味わいが特長。酒造好適米 山田錦を48%まで丹念にみがきあげました。醪の状態です30日、じっくりと長期低温発酵にて造られます。熟練の蔵人の技と感性が光る大吟醸です。冷やしたガラスの酒器で、大吟醸ならではの華やかな香りとふくらみのある味わいをお楽しみください。

- 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(化粧箱入り) : 3,000円(消費税別)  
1800ml(化粧箱入り) : 5,000円(消費税別)
- 商品情報 : 300ml: <https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11000daiginjo300.html>  
720ml: <https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11002daiginjo720.html>  
1800ml: <https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11001daiginjo1800.html>

## ■『鳴門鯛 純米吟醸』

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2021 プレミアム純米部門 金賞



### ●まさにオール徳島造りの純米吟醸

「鳴門鯛 純米吟醸」は、徳島県のブランド酒米「あわいちば山田錦」を100%使用し、「LED夢酵母」で醸造しました。まさにオール徳島造りの純米吟醸です。

純米吟醸ならではのしっかりとまとまりのある味わいが特長です。白ワインを思わせる華やかな香りとりッチな酸味が、日本酒好きの方はもちろん、女性や日本酒がはじめての方にも飲みやすい酒質です。

### ●徳島生まれの「LED夢酵母」を使用

「LED夢酵母」は、徳島県工業技術センターが新たに開発にとり組んだもので、LEDの青みがかった光を照射し、2000回以上の実験を繰り返して品種改良した清酒酵母です。従来の酵母と比べ、さらに果物のような軽やかな香り、爽やかな酸味が際立つ日本酒を造ることができます。

### ●「あわいちば山田錦」100%使用

徳島県の市場町で栽培された酒造好適米「あわいちば山田錦」を100%使用しています。日当たりが良い阿讃山脈の南斜面で、清流吉野川の水で育った「あわいちば山田錦」は、米の中心に白く不透明な「心白」(しんぱく)がしっかりできあがり、等級検査で優れた評価を得ました。

●酒類	: 純米吟醸
●アルコール度数	: 15度以上16度未満
●使用米	: あわいちば山田錦(徳島県産)
●精米歩合	: 58%
●原材料	: 米(国産)、米麴(国産米)
●内容量・価格	: 720ml 1,381円(税別) 1800ml 2,762円(税別)
●商品情報	: <a href="https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11188_11187junmaiginjo.html">https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11188_11187junmaiginjo.html</a>

## 【「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」とは?】

「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」は日本酒の需要を掘り起こし、日本酒の文化継承・発展を祈念して行う取組みとして、ワイングラスの力を認識し、新たに見出された日本酒の魅力を広く伝えていこうという趣旨の元、2011年より開催されている日本酒コンテストです。

米国やヨーロッパから広がった日本食・寿司のブームは世界中に広がり、それとともに日本酒も世界へと広がりを見せています。その中で、日本酒をワイングラスで飲む機会が増えるとともに、猪口からワイングラスに変えることで日本酒の香りがより広がり豊かな魅力を放つことが見いだされました。

日本酒の広がりへの為に超えて行かなければならない3つのボーダー、すなわち若年層への啓蒙が必要だという「年齢の壁」、和食以外にも日本酒の相性は良いことを広めなければならないという「業態の壁」、そして文字通り世界へ羽ばたかせるために越えなければならない「国境」という壁を、軽やかに超えていく新しい提案として取り組まれています。日本の食文化の核であり、ふるさとそのもの日本酒がより広がり、継承されていく為にも、当アワードの取り組みが理解され、ワイングラスで楽しむスタイルが広がっていくことを願って開催されています。2011年から開始した当アワードは、日本全国から約200歳から300点以上の応募があり、現在最大規模のコンテストとなっています。

### 【本件に関するお問い合わせ】

#### 株式会社本家松浦酒造場

住所: 徳島県鳴門市大麻町池谷字柳の本19番地

電話: フリーダイヤル0120-221-158(土日祝日を除く 9時~17時)

公式サイト: <https://narutotai.jp/>

メールアドレス: [shop@shumurie.co.jp](mailto:shop@shumurie.co.jp)



ワイングラスでおいしい  
日本酒アワード

The Fine SAKE Award, Japan

## 【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:三上 康士

蔵元:松浦 素子(十代目)

TEL:088-689-1110

FAX:088-689-1109

## <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、200年以上の歴史を持つ酒蔵です。国内鑑評会だけでなく、ロンドン、パリなど海外コンクールでもカテゴリートップ、カテゴリーベスト5など、高評価を受賞。米国マーケットでは「Naruto tai」の名で親しまれています。新しい視点や感性を活かし、日本酒の伝統文化と徳島・鳴門の食の豊かさ、楽しさを国内外に発信し、持続可能な地域発展に貢献することを目指しています。

### ■株式会社本家松浦酒造場 沿革(直近)

1993年 日本名門酒会よりインドネシア、オーストラリア諸国への輸出開始。「すだち酒」発売

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

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  
「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 黄金純米」全国燗酒コンテスト2016「金賞」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  
「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  
「ナルトタイ Onto the table 純米吟醸」全国燗酒コンテスト2018 お値打ち熱燗部門「最高金賞」受賞

2019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2019「金賞」受賞  
徳島県版HACCP認証取得

代表取締役 社長 三上 康士 就任  
「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」Kura Master 2019 純米酒部門「プラチナ賞」TOP5受賞

「鳴門鯛 純米大吟醸」Kura Master 2019 純米大吟醸部門「金賞」受賞

「鳴門鯛 特別純米酒」全国燗酒コンテスト2019 プレミアム燗酒部門「金賞」受賞

2020年 「鳴門鯛 純米吟醸」ワイングラスでおいしい日本酒アワード2020「金賞」受賞

「鳴門鯛 特別純米酒」全国燗酒コンテスト2020 プレミアム燗酒部門「金賞」受賞

「鳴門鯛 飛切」全国燗酒コンテスト2020 お値打ち熱燗部門「金賞」受賞

「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」Kura Master 2020 純米酒部門「プラチナ賞」受賞

「鳴門鯛 純米吟醸」Kura Master 2020 純米酒部門「金賞」受賞

以上