

上勝町産 幻の果実「ゆこうのお酒」発売

企業連携で「ゆこう」を未来に繋ぐ
～大杉隼平写真展「KAMIKATSU」にて先行発売～

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）は、この度、上勝町産ゆこうを使用した、「四国で一番小さな町 幻の果実 ゆこうのお酒720ml（以下、「ゆこうのお酒」）」を2022年5月3日先行発売いたします。

この度、本商品を通じて、「ゆこう」の美味しさを多くの方に知って頂き、ゆこう生産者様の後継者育成に繋がる一助となることを目指します。

「香りゆず、酸味すだち、味ゆこう」徳島では古くからいわれた言葉。お寿司など、家庭料理でも日常的に使用されてきました。上勝町が主な生産地ですが、コロナの影響を受けて業務用の需要が激減し危機的状況になっています。今では幻の果実と言われる希少性の高い香酸柑橘です。

更に、「腐りにくい、不思議な果実」とも言われ、2018年には徳島大学大学院医師薬学研究部が有効成分を確認し、特許を出願しています。

ラベルには上勝町様のご協力をいただき写真家、大杉隼平さんの表現した上勝町原風景の写真を使用。また、化粧箱には上勝町の紙パックを使用した再生紙100%の紙を使用し、循環型社会を目指します。

「ゆこうのお酒」の商品開発につきましては、10年前より取り組んでいる上勝町の棚田米と湧き水で仕込んだお酒「鳴門鯛 上勝 純米吟醸原酒」の商品企画で連携している、株式会社高鉾建設（徳島県勝浦郡 代表取締役 山下俊洋）様、専務山下様からのご提案で、2021年9月からスタート。更には、株式会社いろどり代表取締役 横石 知二様、地域おこし協力隊 大串 英里奈様、写真家 大杉隼平様、株式会社シトリアン 代表取締役 堤 理恵様、に携わって頂き、皆様の上勝町に対する熱い想いとこれまでの経験と成果によって商品化することができました。

商品には、上勝町産ゆこうの果汁を20%以上使用。優しい香りに、トゲのないまろやかな味わいで気持ちを癒やしてくれます。更に、シトリアン「ゆこう果皮エキス」を使用することで、味わいに深みが加わった本格リキュールです。よく冷やしてロック、ストレート、もしくは炭酸やお湯を加えても美味しくお召しあがりいただけます。

商品は、2022年5月3日(水・祝)より、徳島県上勝町主催、大杉隼平写真展『KAMIKATSU』の会場内にて先行発売いたします。徳島県内、および全国の酒販店様への出荷開始は2022年5月16日(月)となります。

【商品概要】

- 商品名 : 四国で一番小さな町 幻の果実 ゆこうのお酒
- アルコール度数 : 8度
- 原材料 : ゆこう果汁 (徳島県製造)、砂糖、醸造アルコール、
ゆこう果皮エキス
- 内容量 : 720ml
- 価格 : 2,500円 (税別)

※右画像は大杉隼平さんの作品ではありません。



【以下の写真展で販売いたします】

■大杉隼平写真展「KAMIKATSU」第1弾

会場：DAIKANYAMA GARAGE

住所：東京都目黒区中目黒1-3-12 アーバンリゾート代官山1-2F

期間：2022年5月3日 (火・祝) ~ 5月8日 (日) 11:00-19:00

入場：無料

■大杉隼平写真展「KAMIKATSU」第2弾

会場：上勝町ゼロ・ウェストセンター

住所：徳島県勝浦郡上勝町大字福原字日浦7-2

期間：2022年5月28日 (土) ~ 6月5日 (日) 10:00-17:00

入場：無料



大杉隼平

1982年東京生まれ。ロンドンで写真とアートを学ぶ。現在、雑誌やTV、広告、カタログなどで活動する傍ら、約200人の国内外の役者の宣材写真やアーティスト写真を手掛け、様々なブランドとのコラボレーション、国内外の企業のプロモーション撮影と活動は多岐に渡る。CP+主催の「THE EDITORS PHOTO AWARD ZOOMS JAPAN 2020」では、一般投票で最多票を獲得しパブリック賞を受賞。現在ライカギャラリー京都で写真展「I see this world with Leica」を開催中。また5月、6月には徳島県上勝町を写した写真展を東京、上勝町で開催予定。

<https://shumpei-ohsugi.com/>

【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

【メディアの方のお問い合わせ】

株式会社本家松浦酒造場

十代目蔵元 松浦素子 TEL:090-5713-6159 motoko@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: 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「Narutotai」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
「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
2021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2021 メイン部門「金賞」受賞
「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」受賞
「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」受賞
「鳴門鯛 純米吟醸」Kura Master 2021 純米酒部門「プラチナ賞」受賞
「鳴門鯛 純米大吟醸」Kura Master 2021 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2021 プレミアム燗酒部門「金賞」受賞
「鳴門鯛 吟醸 飛切」全国燗酒コンテスト2021お値打ち熱燗部門「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2021 お値打ちぬる燗部門「金賞」受賞
杜氏 殿井恒司 就任
2022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2022 プレミアム純米部門「最高金賞」受賞
「鳴門鯛 大吟醸」ワイングラスでおいしい日本酒アワード2022 プレミアム大吟醸部門「金賞」受賞

以上