

四国で一番小さな町、徳島県上勝町産の
棚田米と湧き水で仕込んだお酒「鳴門鯛 上勝」
パリ・フランスの国際コンクールで「金賞」を受賞
～徳島県産あわいちば山田錦で仕込んだお酒
ロンドン国際コンクールで金賞受賞～

株式会社本家松浦酒造場(徳島県鳴門市 代表取締役 三上 康士)の「鳴門鯛 純米吟醸原酒 上勝」がKuraMaster2022 純米酒部門で「金賞」を受賞しました。また、「鳴門鯛 純米吟醸」がIWC 2022(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)SAKE部門純米吟醸酒で「金賞」を受賞しました。

■「鳴門鯛 純米吟醸原酒 上勝」パリ開催 KuraMaster2022 純米酒部門「金賞」受賞

「鳴門鯛 純米吟醸原酒 上勝」が「金賞」を受賞した第6回Kura Master日本酒コンクールは、2022年5月23日フランスの パリ市内(会場:エスパス・シャラントン)にて開催され、5つのカテゴリー(純米大吟醸酒部門、純米酒部門、サケスパークリング部門、生酏部門、古酒部門)で1110点の出品酒の中から、プラチナ賞121点、金賞245点が決まりました。(掲載ページ <https://kuramaster.com/ja/concours/comite-2022/laureats/>)



「鳴門鯛 純米吟醸原酒 上勝」は、2003年からゼロ・ウェイスト宣言を行うなどサステイナブルな取り組みで世界から注目を集めている上勝町の棚田米と湧き水で醸した日本酒です。この日本酒が金賞を受賞したことは、私達にとって非常に喜ばしいことです。上勝町産の棚田米で酒造りをするのは、棚田での米作りを持続可能にするものと捉え、今後も継続してまいります。これをきっかけに上勝町産の日本酒の海外輸出を積極的に提案していきたいと考えています。

- 酒類 : 純米吟醸
- アルコール度数 : 16度以上17度未満
- 使用米 : 徳島県産キヌヒカリ100%
- 精米歩合 : 58%
- 原材料 : 米(徳島県産)、米麴(徳島県産米)
- 内容量・価格 : 720ml 1,381円(税別)
- 商品情報 : https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11048_kamikatsu.html

ml

◎棚田米の旨みと清らかな湧水が紡ぐ、ピュアな逸品

徳島県産米 キヌヒカリ 100%使用。酒米ではなく飯用米で仕込んだ、米の旨みをしっかり味わえる「旨い酒」です。果物を思わせる華やかでフルーティな香り。なめらかな甘みが濃厚な味わいとなり余韻を楽しませてくれます。

キヌヒカリの特長は、輝きの素晴らしさと食味の良さ。ほどよい粘りのさっぱりとした口あたりの飯用米です。酒米ではなく、飯用米で仕込むので、しっかりとのお米の味わいがある、まろやかな飲み口の純米吟醸酒となりました。

◎棚田で大切に育てられたお米を使用

日本の棚田百選にも認定された「上勝町榎原の棚田」。この棚田のお米を含む、徳島県上勝町産の棚田米は、機械などが入らない田んぼも多い中、丁寧に育てられています。生産者や地域のみなさまが大切に守ってこられた棚田でお米を作り続けていただきたい、という気持ちで造り始めた一品です。

棚田米の旨みと清らかな湧水がつむぐ、すっきりとしたピュアな味わい。割り水をいっさい行わない原酒ならではの、ほどよくフルーティな香り。棚田米の甘い風味と口に含んだ時のまろやかさをぜひ、お楽しみください。



■「鳴門鯛 純米吟醸」 ロンドン開催 IWC 2022 SAKE部門純米吟醸酒「金賞」受賞

「鳴門鯛 純米吟醸」が「金賞」を受賞したIWC 2022(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)は、2022年4月24日～27日、SAKE部門の審査がロンドンにて行われ、9つのカテゴリーごとに462社(含む海外11社)1732銘柄(含む海外24銘柄)について14か国・総勢53名の審査員によるブラインド・テイस्टینگが行われました。その成績により金メダル・銀メダル・銅メダルなどが決まりました。(掲載ページ http://www.sakesamurai.jp/iwc22_medal.html)



「鳴門鯛 純米吟醸」徳島県のブランド酒米「あわいちば山田錦」を100%使用し、徳島県内で開発された「LED夢酵母」で醸造した、まさにオール徳島造りの日本酒です。オール徳島県産の日本酒が「金賞」をいただいたことは、私達にとって非常に意味のあることです。これからも徳島県産の日本酒をさらに世界に広めていきたいと強く願っています。

- 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 : https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11188_11187junmaiginjo.html

【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

【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・デイゴン氏に「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」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」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
「鳴門鯛 純米吟醸」IWC 2022(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)SAKE部門純米吟醸酒「金賞」受賞
賞

「鳴門鯛」令和3年酒造年度 全国新酒鑑評会「入賞」

以上