

パリに続き、ミラノの国際コンテストで受賞！ 上勝町産の棚田米で醸した日本酒 「鳴門鯛 純米吟醸原酒 上勝」が ミラノ酒チャレンジ2022で最高賞受賞

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」がイタリア・ミラノで開催された日本酒コンテスト「ミラノ酒チャレンジ2022」にて下記の賞をダブル受賞しました。

ミラノ酒チャレンジ2022 純米吟醸・吟醸部門 利き酒部門「プラチナ賞」受賞

ミラノ酒チャレンジ2022 純米吟醸・吟醸部門 フードペアリング部門 魚介の Pasta「ベストフードペアリング賞」受賞



ミラノ酒チャレンジは、酒ソムリエ資格を持つ、イタリア人ワインソムリエ・バーテンダーなど酒と食の専門家がミラノで審査する日本酒コンテストです。

日本酒の利き酒審査はもちろん、イタリア料理と日本酒を合わせて審査するフードペアリング部門やミラノで活躍するデザイナーによるデザイン審査も行われます。フードペアリング部門は、トマトとモッツアレラのカプレーゼ、魚介の Pasta、パルマ産プロシュット、パルミジャーノ・レッジャーノ、ティラミスとのペアリングが審査されました。

2022年ミラノ酒チャレンジの審査の結果、「鳴門鯛 純米吟醸原酒 上勝」は、純米吟醸・吟醸部門 利き酒部門で「プラチナ賞」を受賞、さらに、純米吟醸・吟醸部門 フードペアリング部門 魚介の Pastaで「ベストフードペアリング賞」を受賞しました。

(掲載ページ: <https://www.milanosakechallenge.com/202224180-32020318592153537304125392153537304-3709638272.html#/>)



「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水で醸した日本酒です。

2022年6月のKuraMaster2022 純米酒部門「金賞」受賞に続き、イタリア・ミラノで開催された「ミラノ酒チャレンジ2022」でプラチナ賞を受賞したことは、たいへん喜ばしいことです。

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だと捉え、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さらに積極的に提案していきます。

- 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 1,650円(税込)
- 商品情報 : https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11048_kamikatsu.html

◎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、しっかりとした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。

◎棚田ですくすく育ったお米を使用

日本の棚田百選にも認定された「上勝町榎原の棚田」。本品は、徳島県の上勝町産の棚田米と湧水を使用し、地産地消にこだわった一品です。

棚田米の旨みと清らかな湧水が紡ぐ、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した時のまろやかさをぜひ、お楽しみください。



【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」全米日本酒歓評会にて「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

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」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(全米日本酒歓評会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
「鳴門鯛」令和3年酒造年度 全国新酒鑑評会「入賞」
「鳴門鯛 純米吟醸原酒 上勝」KuraMaster2022 純米酒部門「金賞」受賞
「鳴門鯛 純米吟醸原酒 上勝」ミラノ酒チャレンジ2022 純米吟醸・吟醸部門 利き酒部門「プラチナ賞」受賞
「鳴門鯛 純米吟醸原酒 上勝」ミラノ酒チャレンジ2022 純米吟醸・吟醸部門 フードペアリング部門 魚介の pasta
「ベストフードペアリング賞」受賞

以上