

欧州でも評価の高い純米吟醸酒をリニューアルした新商品 「鳴門鯛 LED(ナルトタイ レッド)」を出荷開始

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)では、これまでの定番商品「鳴門鯛 純米吟醸」をまったく新しいイメージにリニューアルした「鳴門鯛 LED(ナルトタイ レッド)」を2022年8月2日(火)より出荷開始いたします。

「鳴門鯛 純米吟醸」は、ヨーロッパの日本酒コンテストで受賞するなど評価が高く、ブランド酒米「あわいちば山田錦」を100%使用し、徳島県立工業技術センターが開発した「LED夢酵母」で醸した日本酒です。

新商品のラベルは、酵母が醸し出すトロピカルでジューシーな味わいを、幾重にも重なるカラフルなモチーフで表現。酵母開発に使用されたLEDの光源は、青色発光ダイオードの発明により実用実現された歴史があり、この発明に敬意を表し青色層には輝きを持たせました。

酒質などの知識で日本酒を選ぶのではなく、ワインをラベルの好みで選ぶときがあるように、気軽に手にとっていただきたいという願いを込めた商品です。

瓶も鳴門鯛では初めてのシャンパンをイメージした形状を採用。ご家庭はもちろん、洋食やバーなどの飲食店にも馴染みやすい黒ボトルです。

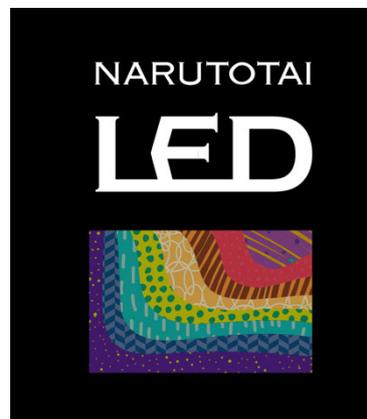
当蔵では、オール徳島の日本酒である本品を、日本全国へと広く展開していくとともに、今後成長する輸出市場へも積極的に提案してまいります。



■鳴門鯛 LED(ナルトタイ レッド)

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 3826 Type2」で醸造。幾重にも重なる複雑な味わいは、国籍を問わず幅広い料理に合わせられる1本です。
よく冷やしてワイングラスでオール徳島づくりの妙味をお楽しみください。

アルコール度数	15度
使用米	あわいちば山田錦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:1,760円(税込) 1520ml:3,300円(税込)



●ストーリーで魅せるWEBサイトを採用

鳴門鯛LED～ナルトタイレッド～では、これまで日本酒を飲む習慣がなかった層の購買意欲を喚起するため、ストーリー性のあるWEBサイトを公開しています。さらに幅広い年齢層の消費者への認知度向上を目指しています。

<https://narutotai.jp/product/junmaiginjo/led/>



●「鳴門鯛 純米吟醸」での受賞履歴

IWC 2022(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)純米吟醸酒の部 金賞

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2022 最高金賞

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2021・2020 金賞

Kura Master2021純米酒部門 プラチナ賞受賞

Kura Master2020純米酒部門 金賞



【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