

## 上勝町の棚田米と湧き水のお酒を熟成 秋の限定酒 「鳴門鯛 純米吟醸原酒 上勝 ひやおろし」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)は、「鳴門鯛 純米吟醸原酒 上勝 ひやおろし」を出荷開始いたしました。

「ひやおろし」とは別名「秋あがり」とも呼ばれる秋限定の日本酒です。早春に搾り、1回火入れをした新酒を、夏の数ヶ月の間、蔵内で寝かします。熟成し香味がまろやかに完成するのを待ってから、秋に出荷するのが「ひやおろし」です。

搾りたての頃は若々しくも荒々しく、香味も荒削りな新酒が、約半年の熟成期間を経て見事に円熟し、香味に膨らみ加わり、日本酒の成長を楽しめるまさに”秋の味覚”です。

当蔵では今年初めて、上勝町産の棚田米と湧水で醸した純米吟醸を「ひやおろし」で出荷します。

徳島県上勝町産米のキヌヒカリを100%使用。日本の棚田百選にも認定された「上勝町榎原の棚田」で育ったキヌヒカリです。

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。

本品は徳島県の上勝町産の棚田米と湧水を使用した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つむぐ、すっきりとしたピュアな味わいが魅力です。

ラベルには上勝町の山々と清流をイメージしたイラストをあしらい、秋の自然豊かなデザインに仕上げました。秋の月を愛でながらの月見酒として、月の光を浴びながら、秋風の中で芳醇を味わえば、よりいっそう美味しさが増すことをお客様に提案していきます。

徳島県内スーパーマーケットや全国酒販店、当蔵直売所・ネットショップ(NARUTOTAI SHOP)で販売します。

当蔵では、「鳴門鯛 純米吟醸原酒 上勝 ひやおろし」を数量限定で発売することにより、ご家庭の食卓で秋の味覚とともに日本酒を楽しむ方が増えることを願っています。

なお、本品は、数々の受賞を重ねた「鳴門鯛 純米吟醸原酒 上勝」をひやおろしにしたものです。



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

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

KuraMaster2022 純米酒部門 金賞



### 【商品概要】

商品名	鳴門鯛 純米吟醸原酒 上勝 ひやおろし 720ml
酒類	純米吟醸酒
容量・価格	720ml: 1,760円(税込)
アルコール分	16度
原材料	米(徳島県上勝町産)、米麴(徳島県上勝町産米)
販売予定数量	限定1,000本
販売	徳島県内スーパーマーケット、全国酒販店、当蔵直売所・ネットショップ(NARUTOTAI SHOP)



「ひやおろし」のおだやかな酸味と原酒ならではのしっかりとした旨みを、軽く酢締めした脂の乗った秋鯖と一緒に  
お楽しみいただくのがおすすめ。鯖の脂をひやおろしがスッと流してくれます。

### 【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)

### 【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」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  
「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 魚介のペア  
「ベストフードペアリング賞」受賞

以上