

ワイングラスでおいしい日本酒アワード2023 鳴門鯛日本酒3品が金賞受賞

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 LED』は「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2023」プレミアム純米部門で金賞を受賞しました。『ナルトタイ純米原酒 水ト米』『鳴門鯛 純米吟醸 巴』はメイン部門で金賞を受賞しました。



「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」は、ワイングラスで日本酒を飲む新しいスタイルを提案し、「世代」「業態」「国」の境界を超えて、日本酒を広げることを目指しているアワードです。今年は13年目を迎え、276社から1054点のエントリーがありました。ワイングラスで飲んだときにおいしく感じる日本酒という視点でラベルが見えないブラインド方式で審査が行われ、最高金賞55点、金賞264点が選出されました。

本家松浦酒造では「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」で10年連続受賞となりました。

2014年・2015年に「鳴門鯛 純国産・無添加純米」がメイン部門にて2年連続金賞を受賞、2016年・2021年にはその流れを受けた新商品「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」がメイン部門で金賞受賞。今年「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」は2年ぶりの受賞となります。

また、『鳴門鯛 純米吟醸 巴』は初の金賞受賞となります。

「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2023」プレミアム純米部門で金賞を受賞した『鳴門鯛 LED』においては、旧商品「鳴門鯛 純米吟醸」が2020年・2021年がプレミアム純米部門で金賞、2022年には同部門最高金賞を受賞し、4年連続の受賞となりました。

『鳴門鯛 LED』は、徳島生まれの「LED夢酵母」を使用した当蔵を代表する日本酒であり、徳島生まれの「LED夢酵母」の美味しさが評価されたものと喜ばしく受け止めています。当蔵では、「LED夢酵母」で醸した「鳴門鯛 LED」の金賞受賞をきっかけに、徳島生まれの日本酒の評価がよりいっそう高まることを期待しています。

■『鳴門鯛 LED』

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2023 プレミアム純米部門 金賞

トロピカルフルーツを思わせる華やかな香りとリッチな酸味と、幾重にも重なる複雑な味わいが特長の1本です。日本酒好きの方はもちろん、今まで日本酒を飲まなかった女性や若い方など、日本酒初心者の方にも飲みやすい酒質です。徳島県が開発した「LED夢酵母」を使用した新しいタイプの日本酒です。よく冷やしてワイングラスで飲むと、ヨーグルトのような酸味の香りに、ほのかなりんごのような甘い香りが加わり、食欲をそそります。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ラベルに表現しました。



- 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100%(徳島県産)
- 精米歩合 : 58%
- 原材料 : 米(徳島県産)、米麴(徳島県産)
- 内容量・価格 : 720ml 1,760円(税込)
1520ml 3,300円(税込)
- 商品情報 : https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/13013_13012_led.html

■『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 2023 メイン部門 金賞

純粋に水と米だけの酒「ナルトタイ 純米原酒 水ト米(ミズトコメ)」は、今まで日本酒を飲まなかった女性や若い皆さんなど、日本酒初心者の方に飲んでいただきたい純米酒。フルーティでスッキリした味わい、さわやかな香りが特長です。酸がやわらかで優しい味わい。後味には、ほんのりとした旨みがたただよいます。

●酒類	: 純米原酒
●アルコール度数	: 14度以上15度未満
●精米歩合	: 65%
●原材料	: 米(国産)、米麴(国産米)
●内容量・価格	: 720ml 1,430円(税込)
●商品情報	: https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11192mizutokome.html



■『鳴門鯛 純米吟醸 巴』

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2023 メイン部門 金賞

「鳴門鯛 純米吟醸 巴」は、なめらかな酸と心地よい果実感が魅力です。上品な香りとスッキリとした味わいだから、和食にも、洋食にもよく合います。徳島県産米「あわいちば山田錦」100%使用。いつもより華やかな食卓を演出したいときにもおすすめです。

●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100%(徳島県産)
●精米歩合	: 58%
●原材料	: 米(徳島県産)、米麴(徳島県産)
●内容量・価格	: 720ml 1,430円(税込) 1800ml 2,860円(税込)
●商品情報	: https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/13005_13004_tomoeig.html



【「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」とは?】

「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」は日本酒の需要を掘り起こし、日本酒の文化継承・発展を祈念して行う取組みとして、ワイングラスの力を認識し、新たに見出された日本酒の魅力を広く伝えていこうという趣旨の元、2011年より開催されている日本酒コンテストです。

米国やヨーロッパから広がった日本食・寿司のブームは世界中に広がり、それとともに日本酒も世界へと広がりをみせています。その中で、日本酒をワイングラスで飲む機会が増えるとともに、猪口からワイングラスに変えることで日本酒の香りがより広がり豊かな魅力を放つことが見いだされました。

日本酒の広がりの為に超えて行かなければならない3つのボーダー、すなわち若年層への啓蒙が必要だという「年齢の壁」、和食以外にも日本酒の相性は良いことを広めなければならないという「業態の壁」、そして文字通り世界へ羽ばたかせるために越えなければならない「国境」という壁を、軽やかに超えていく新しい提案として取り組まれています。日本の食文化の核であり、ふるさとそのもの日本酒がより広がり、継承されていく為にも、当アワードの取り組みが理解され、ワイングラスで楽しむスタイルが広がっていくことを願って開催されています。2011年から開始した当アワードは、日本全国から約200歳から300点以上の応募があり、現在最大規模のコンテストとなっています。



ワイングラスでおいしい 日本酒アワード

The Fine SAKE Award, Japan

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社本家松浦酒造場

代表 フリーダイヤル：0120-221-158（平日 09:00～17:00）

直売所フリーダイヤル：0120-221-158（無休 10:00～18:00）

【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 魚介のパスタ
「ベストフードペアリング賞」受賞
「鳴門鯛 純米 巴」全国燗酒コンテスト2022 お値打ちぬる燗部門「金賞」受賞
2023年 「鳴門鯛 LED」ワイングラスでおいしい日本酒アワード2023 プレミアム純米部門「金賞」受賞
「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2023 メイン部門「金賞」受賞
「鳴門鯛 純米吟醸 巴」ワイングラスでおいしい日本酒アワード2023 メイン部門「金賞」受賞

以上