

フランス開催の日本酒コンクール Kura Master2023で 鳴門鯛の日本酒がプラチナ賞と金賞を受賞

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(レッド)」がKura Master2023 純米酒部門において「プラチナ賞」を受賞しました。

また、「鳴門鯛 純米大吟醸 寿」がKura Master2023 純米大吟醸酒部門において「金賞」を受賞しました。

日本酒コンクール「Kura Master」は、フランスで2017年から開催されている日本酒のコンクールで、フランス人の審査員によって、ブラインドで審査が行われています。審査委員長であるXavier Thuizat(グザビエ・チュイザ)氏、五ツ星ホテルのトップソムリエ、ミシュランで星を獲得しているレストランの関係者、ホテル・料理学校の関係者、ワインジャーナリストなどの審査員によって、5月22日(月)、審査が行われました。

2023年は「純米酒部門」「純米大吟醸酒部門」「サケ スパークリング部門」「クラシック酎部門」「古酒部門」の合計5部門に1092銘柄 340場が出品され、プラチナ賞117本、金賞242本が決まりました。

「鳴門鯛 LED」は同酒質の「鳴門鯛 純米吟醸」がKura Master 2021 純米酒部門「プラチナ賞」を受賞して以来、2年ぶりのプラチナ賞受賞です。

「鳴門鯛 純米大吟醸 寿」は、同酒質の「鳴門鯛 純米大吟醸」がKura Master 2021 純米大吟醸部門「金賞」を受賞して以来、2年ぶりの金賞受賞です。

■Kura Master2023 純米酒部門「プラチナ賞」受賞

『鳴門鯛 LED』



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(徳島県産米)
- 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

■Kura Master2023 純米大吟醸酒部門「金賞」受賞

『鳴門鯛 純米大吟醸 寿』



芳醇な旨味ときめ細やかな酸味が融合した優雅な味わい。大吟醸ならではの果物を彷彿とさせる甘く上品な香り、まろやかな香ばしさをまとった余韻が舌の上に静かに残ります。

酒造好適米 山田錦を40%まで丹念にみがきあげ、醪の状態で30日、じっくりと長期低温発酵にて造られます。熟練の蔵人の技と手間が惜しみなく注がれた、当蔵の誇る純米大吟醸です。鯛をはじめとする白身魚の刺身など、繊細な和食との組み合わせは絶品です。

- 酒類 : 純米大吟醸
- アルコール度数 : 16度以上17度未満
- 使用米 : 徳島県産山田錦
- 精米歩合 : 40%
- 原材料 : 米(国産)、米麴(国産米)
- 内容量・価格 : 720ml 4,400円(税込み)
1800ml 8,800円(税込み)
- 商品情報 : 720ml: <https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11854junmaidaiginjo720.html>
- 商品情報 : 1800ml: <https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11852junmaidaiginjo1800.html>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社本家松浦酒造場

直売所 ナルトタイの店

フリーダイヤル：0120-866-140（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 pasta
「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
「鳴門鯛 LED」Kura Master2023 純米酒部門「プラチナ賞」受賞
「鳴門鯛 純米大吟醸 寿」Kura Master2023 純米大吟醸酒部門「金賞」受賞
杜氏 松浦素子 就任

以上