

報道関係者各位

株式会社本家松浦酒造場

鳴門鯛 女の酒プロジェクト第3弾
女性たちが醸した
「鳴門鯛 純米吟醸 環音（カノン）～Symphonyシンフォニー～」
公式ネットショップ・直売所で限定販売

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、「鳴門鯛 女の酒プロジェクト」3年目となる今年、「鳴門鯛 純米吟醸 環音（カノン）～Symphonyシンフォニー～」を当蔵の直売所およびネットショップにて限定販売いたしました。

2019年から2年がかりで酒蔵の大改修を実施。積年の課題であった蔵人の作業効率・酒質の向上に取り組みました。その結果、酒造り工程中の肉体労働的負担を大幅に減らすことができたことから、十代目蔵元 松浦素子は3年前から女性社員での酒造り「鳴門鯛 女の酒プロジェクト」をスタートさせました。

そして2022年9月から松浦素子が蔵元杜氏に就任。今期の鳴門鯛の酒造りの蔵人体制は女性2人、男性2人の4人体制となりました。日々の酒造りの経験を重ねながら「鳴門鯛 女の酒プロジェクト」を実施しました。

今回のメンバーは、蔵元杜氏・女性蔵人をはじめ、当蔵の企画や営業の女性スタッフ、そして日本酒愛好家として知られる徳島県在住シンガーソングライター 皆谷尚美さん、他にも日本酒を愛好する地元の女性有志が集まりました。女性たちを中心に、酒造りに取り組みました。

本プロジェクトは、単に女性のための日本酒を造るという目的ではなく、新鮮な目線での酒造り、女性目線での酒造り、啓蒙活動も含め情報発信をして、日本人の歴史と文化が集結した日本酒の認知度を上げていきたいという想いで取り組んでいます。

酒の作り手は男性のイメージが強い中、「女性による酒造り」が話題となり、男女問わず若い方、今まで日本酒に興味の無かった方に知っていただく契機となり、日本酒の素晴らしさがより多くの方に伝わることを願っております。



■ 鳴門鯛 純米吟醸無濾過生原酒 環音～Symphonyシンフォニー～ 720 ml

- 酒質 : 純米吟醸酒（無濾過生原酒）
- アルコール度数 : 15度
- 原材料 : 米（徳島県産）、米麴（徳島県産米）
- 使用米 : あわいちば山田錦100%
- 精米歩合 : 58%
- 内容量・価格 : 720ml 1,870円（税込）
- 生産数 : 250本限定

※濾過をしていない「無濾過」、火入れや加水を行っていない「生原酒」です。搾りたてのフレッシュ感、生酒ならではの甘い香りなどをお楽しみいただけます。要冷蔵

■ 鳴門鯛 純米吟醸 環音～Symphonyシンフォニー～ 720ml

- 酒質 : 純米吟醸酒
- アルコール度数 : 15度
- 原材料 : 米（徳島県産）、米麴（徳島県産米）

- 使用米 : あわいちば山田錦100%
- 精米歩合 : 58%
- 内容量・価格 : 720ml 1,760円（税込）
- 生産数 : 250本限定

* 火入れや濾過を行っておりますので、常温で品質を維持できます。

○商品名「環音（カノン）」について

社員同士の環、お客様との環、作り手同士の環、様々な「環」が生まれ、社会の中で良い循環を生み、より多くの方々に日本酒を知っていただくきっかけとなりますようにとの願いを込めて「環音（カノン）」と名付けました。

- 一年目の2020BYは「Étude エチュード」……練習曲
- 二年目の2021BYは「Harmony ハーモニー」……和音、調和
- 三年目の2022BYは「Symphonyシンフォニー」……交響曲

○ラベルデザインについて

「環音」のラベルには、手のひらで麴に触れるイメージと音楽が共鳴していくイメージを重ね、ピアノを奏でる皆谷さんの両手と麴をデザインに取り入れました。

【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「N arutotai」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・デイゴン氏に「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
杜氏 松浦素子 就任

以上