

当蔵の定番日本酒「鳴門鯛 純米 巴」
全国燗酒コンテストで
2年連続金賞を受賞！

株式会社本家松浦酒造場(徳島県鳴門市 代表取締役 立花治)の「鳴門鯛 純米 巴」が全国燗酒コンテスト2023のお値打ちぬる燗部門で「金賞」を受賞しました。

「鳴門鯛 純米 巴」は、2022年6月より販売開始した新しい定番シリーズです。全国燗酒コンテスト2022に同コンテストで金賞を受賞したのに続き、2年連続の受賞となりました。

「全国燗酒コンテスト2023」のお値打ちぬる燗部門は720mlで1,100円以下(税別)の酒を審査温度:45°C[ぬる燗と呼ばれる温度帯]で評価する部門で、「鳴門鯛 純米 巴」はエントリー181点中、上位30%の金賞を受賞しました。

■全国燗酒コンテスト2023 お値打ちぬる燗部門【金賞】受賞

「鳴門鯛 純米 巴」



「鳴門鯛 純米 巴」は飲み飽きのないまろやかな味わいの純米酒。「扁平精米」と呼ばれる技術の高い精米方法を行っており、純米酒ならではのふくよかな香りと巾のある米の旨味が、軽やかな酸味と調和しています。

【商品概要】

商品名	鳴門鯛 純米 巴
酒類	純米酒
容量・価格	300ml:528円(税込) 、720ml:1,210円(税込) 、1800ml:2,420円(税込)
アルコール分	15度
原材料	米(徳島県産)、米麴(徳島県産米)
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)



■全国爛酒コンテストとは

全国爛酒コンテスト2023(主催:全国爛酒コンテスト実行委員会 後援:日本酒造組合中央会)は、全国241社から808点の酒が出品され、厳正な審査の結果、最高金賞42点、金賞206点、合計248点が選出されました。2023年8月1日、学士会館(東京都千代田区)で審査会が実施され、合計52名の審査員が所定の温度で、ブラインドの唎酒審査が行われました。

「全国爛酒コンテスト」は世界で唯一、温めておいしい日本酒を選ぶコンテストです。世界にはビール、ワイン、ウイスキー、ウォッカなどさまざまな酒がありますが、適温の幅広さは日本酒が群を抜きます。「温めておいしい酒」を周知することによって「爛」という日本酒ならではの魅力を知っていただくことを目的としています。

■当蔵がおすすめする日本酒の楽しみ方

当蔵では「鳴門鯛 純米 巴」の金賞受賞を喜びで迎えるとともに、この受賞を契機に、さまざまな温度で日本酒を味わう方が増えることを願っています。

近年、冷酒で飲むことが人気となっている日本酒ですが、飲む温度帯により「こんなにも変化するものか?」という意外さを楽しめるのも日本酒の魅力のひとつです。

秋はお酒も食材も温かいものが恋しくなる季節。日本酒を温めることで、お食事とのマリアージュがさらに幅広くなることを知っていただきたいと考えています。

<簡単でおいしい爛酒の付け方>



- (1) お銚子・猪口などの酒器に日本酒を注ぎます。
- (2) 鍋で湯を沸騰させ、**火を止めてから**、湯の中に酒器を浸けます。
* 香りを逃さないようにラップで蓋をするのもおすすめです
- (3) 酒器の大きさや酒の量によって異なりますが、**2~3分くらいで、ほどよい「ぬる爛」の温度**になります。
ぜひお試しください。

【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0120231-158(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: 立花治

取締役社長: 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
杜氏松浦素子就任
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
「鳴門鯛 純米 巴」全国燗酒コンテスト2023 お値打ちぬる燗部門「金賞」受賞
「鳴門鯛 LED」第1回美酒コンクール フルーティー部門「金賞」受賞
代表取締役 立花治就任

以上