News Release

令和6年3月吉日

報道関係者各位

株式会社本家松浦酒造場

ワイングラスでおいしい日本酒アワード2024
「鳴門鯛」11年連続金賞受賞
今年は日本酒3品受賞

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）では 3 つの日本酒が「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2024」の各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 2024
『ナルトタイ Onto the table 純米吟醸』・・・・・・・メイン部門 金賞受賞
『鳴門鯛 大吟醸 褒』・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・プレミアム大吟醸部門 金賞受賞
『鳴門鯛 LED』・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・プレミアム純米部門 金賞受賞

「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14年目を迎え、260社から1038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267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11年連続の受賞となりました。

『ナルトタイ Onto the table 純米吟醸』は、ワイングラスでおいしい日本酒アワードで初の受賞となります。

『鳴門鯛 大吟醸 褒』においては、旧商品「鳴門鯛 大吟醸」が2017年・2018年・2019年・2021年・2022年に大吟醸部門で金賞を受賞しましたので、金賞受賞は通算6回目となります。

『鳴門鯛 LED』においては、旧商品「鳴門鯛 純米吟醸」が2020年・2021年にプレミアム純米部門で金賞、2022年に同部門最高金賞、2023年には同部門金賞を受賞し、5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。

『ナルトタイ Onto the table 純米吟醸』
ワイングラスでおいしい日本酒アワード2024 メイン部門 金賞

口当たりなめらか。すっきり淡麗の“純米吟醸”です。徳島県産米を100%使用。上品な甘い香りに、程よい酸のキレが相まって、全体がすっきりとまとまっています。なめらかなすっきりとした淡麗タイプ。 まさに白ワイン的な感覚でお飲みいただける純米吟醸です。「Onto the table（オントゥ・ザ・テーブル）」は、ワイン瓶に本家松浦酒造のアイコンである鳴門鯛を配し、普段は日本酒を召し上がらない方でも思わず手に取りたくなるイメージに仕立てました。家族との団らんの食卓に、親しい仲間との宴の席に、大切な方との語らいにお楽しみください。

●酒類　：純米吟醸
●アルコール分　：15 度以上 16 度未満
●使用米　：徳島県産米 100%
●精米歩合　：55%
●原材料　：米（国産）、米麹（国産米）
●内容量・価格　：720ml　1,320 円(税込)
　180ml　484 円(税込)
●商品情報　https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/10572_10566_ottjg.html

『鳴門鯛 大吟醸 褒』
ワイングラスでおいしい日本酒アワード2024 プレミアム大吟醸部門 金賞

林檎のようにフルーティ、春風のように爽やかな大吟醸です。林檎を思わせるような甘く繊細な香りと、春の風のような爽やかで穏やかな味わいが特長。酒造好適米 山田錦を48%まで丹念にみがきあげました。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。熟練の蔵人の技と感性が光る大吟醸です。冷やしたガラスの酒器で、大吟醸ならではの華やかな香りとふくらみのある味わいをお楽しみください。

●酒類　：大吟醸
●アルコール分　：16 度
●使用米　：あわいちば山田錦 100%
●精米歩合　：48%
●原材料　：米（徳島県産）、米麹（徳島県産米）、醸造アルコール
●内容量・価格　：720ml　3,300 円(税込)
　1800ml　6,600 円(税込)
●商品情報　https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11002daiginjo720.html

『鳴門鯛 LED』
ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2024 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。

●アルコール分　：15 度
●使用米　：あわいちば山田錦 100%
●原材料　：米（徳島県産）、米麹（徳島県産米）
●内容量・価格　：720ml　1,848 円(税込)
　1520ml　3,608 円(税込)
●商品情報　：https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/13013_13012_led.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蔵から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
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：立花治
取締役社長：三上 康士
蔵元杜氏：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
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」令和4年全国新酒鑑評会 入賞
「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
「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」ミラノ酒チャレンジ2023 フードペアリング審査部門「ベストフードペアリング ピッツァ・マルゲリータ」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
中国四国農政局「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」選定
2024年「ナルトタイ Onto the table 純米吟醸」ワイングラスでおいしい日本酒アワード2024 メイン部門「金賞」受賞
「鳴門鯛 大吟醸 褒」ワイングラスでおいしい日本酒アワード2024 プレミアム大吟醸部門「金賞」受賞
「鳴門鯛 LED」ワイングラスでおいしい日本酒アワード2024 プレミアム純米部門「金賞」受賞

以上