

フランス開催の Kura Master2024で 「鳴門鯛 LED」 プラチナ賞受賞 上位2%に授与される「TOP 銘柄」に選出

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、「鳴門鯛」の日本酒が、フランス開催日本酒コンクールで下記の通り受賞いたしました。

■Kura Master2024

「鳴門鯛 LED(レッド)」が Kura Master2024 純米酒部門において 2 年連続の「プラチナ賞」を受賞しました。さらに二次審査へ進み、TOP6 に選定されました。

また、「鳴門鯛 純米大吟醸 寿」が Kura Master2024 純米大吟醸酒部門において「金賞」を受賞しました。

Kura Master2024 の日本酒コンクールは「純米酒部門」「大吟醸部門」「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 6 部門に 370 蔵より 1223 点が出品され、上位 33%に授与される金賞、プラチナ賞などが選出されました。

「鳴門鯛 LED」は「純米酒部門」において2年連続のプラチナ賞受賞であり、同部門においてプラチナ賞を受賞した 41 銘柄の中から、更に選ばれるトップ銘柄(全 6 品)に選出されました。TOP 銘柄は出品された全銘柄の中から 24 銘柄だけとなり、上位 2%以内に授与されたこととなります。

「鳴門鯛 純米大吟醸 寿」は 2 年連続の金賞受賞です。

日本酒コンクール「Kura Master」は、フランス・パリで 2017 年から開催されている日本酒のコンクールで、フランス人だけの審査員によって、銘柄を隠したブラインドで審査が行われています。

審査委員長であり、ローズウッドグループ ヨーロッパのエグゼクティブ シェフ・ソムリエ、2022 年最優秀ソムリエ賞と MOF ソムリエ(国家最優秀職人章)に輝いた Xavier Thuizat(グザビエ・チュイザ)氏をはじめ、複数の MOF ソムリエや、リッツ・パリ、シュバル・ブラン・パリ、マンダリンホテル等の 5 星ホテルやミシュラン 3 星フランス料理店グループ、アンヌ・ソフィー・ピックなどで勤務するトップソムリエ、レストランオーナーら、総勢 123 名の審査員によって 5 月 27 日(月)に審査が行われました。

Kura Master2024 受賞酒発表のウェブサイトで公開されている動画(6 分 56 秒)に純米酒部門 TOP6 として「鳴門鯛 LED」が紹介されています。 <https://kuramaster.com/ja/concours/comite-2024/laureats/>



●Kura Master2024 純米酒部門「プラチナ賞」受賞およびトップ銘柄選出

『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
- 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 1,848 円(税込)
1520ml 3,608 円(税込)
- 商品情報 : https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/13013_13012_led.html

●Kura Master2024 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、醪の状態ですら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
- 使用米 : あわいちば山田錦 100% (徳島県産)
- 精米歩合 : 40%
- 原材料 : 米 (徳島県産)、米麴 (徳島県産米)
- 内容量・価格 : 720ml 4,400 円(税込)
1800ml 8,800 円(税込)
- 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：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、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」および TOP5選出

「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
「鳴門鯛 LED」Kura Master2024 純米酒部門「プラチナ賞」受賞および TOP6選出
「鳴門鯛 純米大吟醸 寿」Kura Master2024 純米大吟醸酒部門「金賞」受賞

以上