

**【創業220周年記念】厳選特等米のみを使用した  
「鳴門鯛 天 HEAVEN」を数量限定発売**

1804年(文化元年)に創業した本家松浦酒造場が手掛けた、究極の至福へといざなう日本酒が誕生

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 天 HEAVEN(ヘブン)」を、数量限定で販売を開始いたしました。



文化元年(1804年)創業の本家松浦酒造場は、令和6年(2024)の今年、220周年を迎えました。

220年の間、徳島県鳴門市の撫養街道沿いの酒蔵で、伝統の酒造りを大切にしながらも、蔵では新たな挑戦を続けてまいりました。日本酒「鳴門鯛」をはじめ、「すだち酒」「にがり梅酒」などの数々のお酒をお届けし、国内外で多くの皆様に広くご支援いただいております。

創業220年を迎えた今、酒造りのすべてを研ぎ澄まし、当蔵の集大成といえる日本酒をお客様にお届けしたい。その一心で取り組んだ結晶が「鳴門鯛 天 HEAVEN」です。

究極の洗練から紡ぎ出される繊細な気品と奥深い風格をご体感ください。

## まごうことなき洗練“天 HEAVEN”(ヘブン)



“鳴門鯛 天 HEAVEN” 公式サイト ぜひご覧ください

<https://narutotai.jp/heaven/>



### 鳴門鯛 天 HEAVEN 720ml

- 酒類 : 純米大吟醸酒
- アルコール度数 : 16度
- 内容量 : 720ml
- 精米歩合 : 35%
- 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%
- 価格 : 22,000円(税込)
- 限定生産 : 300本限定
- 取扱店 : 全国酒販店、当蔵直売所ナルトタイの店

ネットショップ([https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/13022\\_heaven.html](https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/13022_heaven.html))

※本商品は専用化粧箱が付いています。



## ■特等クラスの酒米を厳選

徳島県が誇るブランド酒米「あわいちば山田錦」。中でも格段にレベルの高い特等クラスのみを使用。陽が降り注ぐ阿讃山脈の南斜面で、清流吉野川の水で育った米は、上質な酒米の証である「心白」(しんぱく)がしっかりと現れています。

この中心部の「心白」のメリットを最大限に活かすため、精米歩合35%にまで丹念に磨き上げました。



## ■すべてを研ぎ澄ます

鳴門鯛 天 HEAVENは“小仕込み”にこだわりました。

まずは丁寧な麴造り。完璧な吸水、絶妙のタイミングでの種麴、さらに麴菌の状態を細かく確認しながら、二泊三日かけて麴を作り出します。

そして小さなタンクで醪(もろみ)を育てます。温度、酵母数、アルコール度数などのデータを集積しつつ、蔵人の経験を駆使して丁寧に仕込みます。

造りにまつわるすべてを研ぎ澄まし、この特別な日本酒を仕上げました。



## ■心を込めて限定生産

少量で仕込んだ酒から、さらに品質にこだわり厳選し、300本のみ限定でご準備しました。  
この酒の風格を表現したエレガントなパッケージでお届けします。瓶と化粧箱には高級感のあるブラックとゴールドを基調としたデザインを採用。1本1本心を込めてラベリングいたします。  
お手に取るすべての方に、上質と洗練をお届けいたします。



本家松浦酒造では、これまでの220年の歴史と伝統を背景にしながらも、今後も進化し続け、300年、400年先まで続くような酒づくりを目指し、世界中の方々に愛され続けるお酒を提供することを使命としてまいります。



**【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

以上