

報道関係者各位

株式会社本家松浦酒造場

「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」が  
とくしま特選ブランドに認定されました。

株式会社 本家松浦酒造場（徳島県鳴門市 代表 松浦素子）の「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」は「とくしま特選ブランド」として認定されました。

「とくしま特選ブランド」は、徳島県が世界に誇れるトップブランドに育て上げることを目的に、付加価値の高い商品を厳しい審査の上、選考し、「国内外に誇れる品質」「商品ストーリー」「独自のこだわり」の3つを兼ね備えている商品を徳島県知事が認定しています。

本家松浦酒造では、「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」が「とくしま特選ブランド」として認定されたことをきっかけに、徳島産の日本酒を楽しむ皆さまが増えることを願っています。



【商品概要】

- 商品名 : ナルトタイ 純米原酒 水ト米
- 酒類 : 純米酒
- アルコール度数 : 14度以上15度未満
- 原材料 : 米（国産）、米麴（国産米）
- 内容量・価格 : 720ml 1,200円(税別)
- 発売地域 : 徳島県内を中心に全国へ向けて発信
- 商品情報 HP : <http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11192mizutokome.html>

■味わい：

今まで日本酒を飲まなかった女性や若い方々など、日本酒ビギナーに飲んでいただきたい純米酒に仕上げました。純米酒とは思えないほど、フルーティ。スツキリした味わいで、さわやかな香りが特長です。後味には、ほんのりとした旨みがただよいます。

■飲み方：

香りをより楽しんでいただけるようワイングラスをおすすめします。冷蔵庫でよく冷やした「水ト米」をグラスに注いでワイン感覚でお楽しみください。優しい味わいの和食にとっても良く合いますし、フレンチ・イタリアンなど、お食事を選ばずお召し上がりいただけます。

■製法：

純粹に水と米だけで醸した酒です。明治時代に「速醸もと」の発明で知られる故・江田鎌治郎氏が考案し、当時実現できなかった製法を再現し、仕込みました。酒母には、酵母以外は添加せず、自然の乳酸の力だけで発酵が進むので、酸がやわらかな優しい純米酒に仕上がりました。

■ラベル：

ワインを楽しむ女性が手に取りやすいよう、女性らしさと洗練を備えたラベルにしました。飲食店様はもちろん、バー業態でも違和感のないラベルデザインです。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社本家松浦酒造場

商品企画室： **088-689-3090** ( 土日祝日を除く 9 時 ~ 17 時 )

E-Mail： [shop@shumurie.co.jp](mailto: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

蔵 元：松浦 素子 ( 十代目 )

社 氏：松浦 正治 ( 自社社氏 )

TEL：088-689-1110

FAX：088-689-1109

URL：<http://narutotai.jp>

< 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」などを造る、現存する蔵では徳島県最古、二百余年の歴史を持つ酒蔵です。全国新酒鑑評会で金賞、全米日本酒鑑評会で 3 年連続金賞・銀賞を受賞。米国マーケットでは「Narutotai」の名で親しまれています。

2015 年にロンドンで開催された IWC 2015 ( インターナショナル・ワイン・チャレンジ ) では S AKE 部門 純米酒で「ナルトタイ 純米 水ト米」が「最高金賞」を受賞しました。

2008 年松浦正治が自社社氏に、2011 年松浦素子が十代目社長に就任。新しい視点や感性を持ちながら、日本酒の伝統文化と美味しさを若い世代や女性の皆様にもお伝えしたいと考えています。

■株式会社本家松浦酒造場 沿革 ( 直近 )

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」全米日本酒鑑評会にて「金賞」受賞  
2011年 社長 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  
「鳴門鯛 純米吟醸原酒」全米日本酒鑑評会にて「銀賞」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  
2014年 「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」第32回 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 純米吟醸原酒」第33回 IWC 2016「SAKE部門」純米吟醸「銀メダル」受賞、  
「鳴門鯛 純米吟醸」第33回 IWC 2016「SAKE部門」純米吟醸「銅メダル」受賞。  
「鳴門鯛 黄金純米」第33回 IWC 2016「SAKE部門」古酒「大会推奨酒」受賞。

以上