

## 全国燗酒コンテスト 2016 の 特殊燗酒部門にて 「鳴門鯛 黄金純米」が金賞を受賞

株式会社 本家松浦酒造場（徳島県鳴門市 代表 松浦素子）の「鳴門鯛 黄金純米」は、2016年7月28日に開催された全国燗酒コンテスト2016（主催：全国燗酒コンテスト実行委員会 後援：日本酒造組合中央会）の特殊燗酒部門で金賞を受賞しました。

全国燗酒コンテスト2016は、254社から768点の酒が出品され、審査スコアの平均値で上位30%が金賞、金賞のうち5%が最高金賞に認定されました。徹底したブラインドテストのもと審査が行われており、マスクキングされた状態で審査温度まで燗をし、酒造技術者をチームリーダーに、清酒の販売や出版などに関わる約30名の審査員が5段階で評価し平均値で入賞酒を選定します。

「鳴門鯛 黄金純米」は、にごり酒・古酒・樽酒・極甘酒などを対象とした特殊燗酒部門（審査温度45度）で金賞を受賞しました。

### 【全国燗酒コンテスト2016 特殊燗酒部門 金賞受賞】 「鳴門鯛 黄金純米」



本商品は2016年6月のIWC（インターナショナルワインチャレンジ）2016古酒の部 大会推奨酒に続く受賞です。

- 種類 : 純米酒
- アルコール度数 : 15度以上16度未満
- 原材料 : 米（国産）、米麴（国産米）
- 内容量・価格 : 720ml 1,143円(税別)
- 商品情報 HP : <http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/12423ougonjunmai.html>

## 熟成がうみだす、芳醇でプレミアムな味わい。黄金色の古酒。

蔵の中で低温（5度）でじっくりと保管・管理し熟成した古酒です。香り・コク・味わいすべてにおいていつもの清酒とは違う、それでいて“飲みやすい”熟成タイプ。

ほのかな黄金色は熟酒の特長で、清酒とも、ウイスキーとも趣の異なる、プレミアムな味わいをお楽しみいただけます。

### 【おすすめのお料理】

- 回鍋肉、酢豚などの中華料理や、タンシチューなど、濃い味付けの料理と相性抜群です。
- チョコレートやナッツともよく合います。
- 新鮮なイチゴをカットして混ぜると、フルーティーなカクテルも楽しめます。



### 【読者プレゼント用サンプルについて】

雑誌・新聞等の読者プレゼント用をご用意しています。（先着3名様）をご提供させていただきます。読者プレゼントにご掲載いただける場合は商品企画室へご連絡ください。

\* 媒体名：

\* 会社名：

\* 部署名：

\* ご担当者様お名前

\* ご連絡先：

\* 掲載予定 媒体発売日      月      日発売

### 【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）

杜氏：松浦正治（自社杜氏）

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SAKE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内に、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「しゅムリ工」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 社内 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」全米日本酒鑑評会にて「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」全米新酒鑑評会 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