

**本家松浦酒造**  
**「いつもあなたの食卓に」をコンセプトにした**  
**新しい日本酒シリーズ**  
**「ナルトタイ Onto the table」を発売**

株式会社本家松浦酒造場（徳島県鳴門市 代表取締役 喜屋武博樹）では、新しい日本酒シリーズ「ナルトタイ Onto the table（オントゥ・ザ・テーブル）」を平成30年6月20日（水）より発売しました。

「ナルトタイ Onto the table」シリーズは、徳島県産米を100%使用した、純米酒、純米吟醸酒、純米大吟醸酒の3種類。数量限定で純米大吟醸 雫搾りを販売します。

「ナルトタイ Onto the table」は、毎日の食卓にも取り入れやすい、味わいとデザインと価格をご提案いたします。

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カジュアルなイメージに仕立てました。毎日の食卓に置いていただきたいという思いからシリーズ全品、値ごろ感を重視しました。シリーズの初回総出荷数は6,000本を予定しています。

本家松浦酒造では、本品をきっかけに、毎日の食卓（Onto the table）で気軽に日本酒を楽しむ若者や女性の皆さまがさらに増えることを願っています。



## ■ナルトタイ Onto the table 純米



徳島県産米を100%使用し、米の持つ旨味を引き出した旨口タイプのお酒です。ほどよいフルーツ香がありながら、引きの良い、まさに食中にぴったりの酒質に仕上げました。

- 酒類 : 純米
- アルコール度数 : 15度以上16度未満
- 使用米 : 徳島県産米
- 精米歩合 : 65%
- 原材料 : 米 (国産), 米麴 (国産米)
- 内容量・価格 : 180ml 300円(税別)  
720ml 850円(税別)
- 商品情報HP : [http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/10573\\_10567\\_ottjm.html](http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/10573_10567_ottjm.html)

## ■ナルトタイ Onto the table 純米吟醸



徳島県産米を100%使用し、酸味が少なく口当たりのなめらかなすっきりとした淡麗タイプに仕上げました。ひとくち含むと、まろやかな香りと旨みがふくらみ、一瞬にして爽やかに消えていきます。

- 酒類 : 純米吟醸
- アルコール度数 : 15度以上16度未満
- 使用米 : 徳島県産米
- 精米歩合 : 55%
- 原材料 : 米 (国産), 米麴 (国産米)
- 内容量・価格 : 180ml 388円(税別)  
720ml 1,100円(税別)
- 商品情報HP : [http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/10572\\_10566\\_ottjg.html](http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/10572_10566_ottjg.html)

## ■ナルトタイ Onto the table 純米大吟醸



徳島県産米を100%使用。熟れたバナナを連想させる芳醇な香りと旨口タイプの酒質がしっかりと飲みごたえを演出します。少し冷やすことでシャープさも加わり、このお酒のポテンシャルをさらに引き出します。

- 酒類 : 純米大吟醸
- アルコール度数 : 15度以上16度未満
- 使用米 : 徳島県産米
- 精米歩合 : 45%
- 原材料 : 米 (国産), 米麴 (国産米)
- 内容量・価格 : 180ml 494円(税別)  
720ml 1,400円(税別)
- 商品情報HP : [http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/10571\\_10565\\_ottjdg.html](http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/10571_10565_ottjdg.html)

## ■ナルトタイ Onto the table 純米大吟醸 雫搾り【限定生産・化粧箱入り】



シリーズ最高峰「Onto the table 純米大吟醸 雫搾り」は、“純米大吟醸”のしずくを集めた贅沢酒です。“純米大吟醸”を袋に入れて吊し、落ちてきた雫（しずく）を集めました。「圧力」をかけていないため、清らかな至福の味わいをお楽しみいただけます。徳島県産米を100%使用。熟れたバナナを連想させる芳醇な香りと旨口タイプの酒質がしっかりとした飲みごたえを演出します。

- 酒類 : 純米大吟醸
- アルコール度数 : 17度以上18度未満
- 使用米 : 徳島県産米
- 精米歩合 : 45%
- 原材料 : 米（国産）、米麴（国産米）
- 内容量・価格 : 720ml 3,000円(税別)
- 商品情報HP : [http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/10603\\_ottjdgshzk.html](http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/10603_ottjdgshzk.html)

### 【販売について】

全国の量販店、酒販店で販売します。

\*当蔵直売所「ナルトタイの店」および、ネットショップ「鳴門鯛 たのしいお酒ショップ」でも販売します。

### 【本リリースに関する当社サイトについて】

当社サイトでは、本リリースについて、下記ページにてご案内しています。

<http://narutotai.jp/?p=3351>



### 【本件に関するお問い合わせ】

株式会社本家松浦酒造場

フリーダイヤル：0120-221-158（土日祝日を除く 9時～17時）

E-Mail：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

代表取締役：喜屋武博樹

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。

2008年松浦正治が自社杜氏に、2011年松浦素子が十代目蔵元に、2017年喜屋武博樹が社長に就任。新体制のもと、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お伝えしたいと活動しています。

■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」全米日本酒飲評会にて「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」全米日本酒飲評会にて「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  
「鳴門鯛 黄金純米」全国燗酒コンテスト2016「金賞」受賞  
「鳴門鯛 純米吟醸原酒」U.S.National Sake Appraisal（全米日本酒飲評会2016）「銀賞」受賞  
「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」U.S.National Sake Appraisal（全米日本酒飲評会2016）「銀賞」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  
「鳴門鯛 純米吟醸原酒」第35回 IWC 2018「SAKE部門」純米吟醸「銅メダル」受賞  
「鳴門鯛 大吟醸 慶」第35回 IWC 2018「SAKE部門」大吟醸酒「大会推奨酒」受賞  
「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」第35回 IWC 2018「SAKE部門」純米酒「大会推奨酒」受賞  
「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」U.S.National Sake Appraisal（全米日本酒飲評会2018）「金賞」受賞

以上