

全国燗酒コンテスト 2018で 「ナルトタイ Onto the table 純米吟醸」が 「最高金賞」を受賞

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、平成30年7月25日に開催された「全国燗酒コンテスト2018」のお値打ちぬる燗部門で「ナルトタイ Onto the table 純米吟醸」が「最高金賞」を受賞しました。

全国燗酒コンテスト2018は、251社から838点の酒が出品され、審査員の評価スコアの平均値で上位30%が金賞、うち最上位5%が最高金賞と認定されました。徹底したブラインドテストのもと審査が行われ、マスキングされた状態で審査温度まで湯煎し、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専門家38名が審査。5段階で評価し、平均値の上位から入賞酒を選定しました。

お値打ちぬる燗部門は、720mlで1,100円以下（税別）の酒を審査温度：45℃で評価する部門で、「ナルトタイ Onto the table 純米吟醸」はエントリー258点中最上位4.7%の「最高金賞」を受賞しました。

「全国燗酒コンテスト」は世界で唯一、温めておいしい日本酒を選ぶコンテストです。世界にはビール、ワイン、ウイスキー、ウォッカなどさまざまな酒がありますが、適温の幅広さは日本酒が群を抜きます。「温めておいしい酒」を周知することによって「燗」という日本酒ならではの魅力を知っていただくことを目的としたコンテストです。

当蔵では、平成30年6月20日に新発売したばかりの「ナルトタイ Onto the table 純米吟醸」の最高金賞受賞を喜びで迎えるとともに、この受賞を契機に、さまざまな温度で日本酒を味わい、ワインとはひと味違った料理とのペアリングをお楽しみいただく方が増えることを願っています。

「全国燗酒コンテスト 2018」お値打ちぬる燗部門【最高金賞】受賞

ナルトタイ Onto the table 純米吟醸



「ナルトタイ Onto the table（オントゥ・ザ・テーブル）純米吟醸」は、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。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

【販売について】

全国の量販店、酒販店で販売しています。

*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」でも販売しています。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社本家松浦酒造場

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) 純米部門
「金賞」受賞
「ナルトタイ Onto the table 純米吟醸」全国熱燗コンテスト2018 お値打ちぬる燗部門「最高金賞」
受賞

以上