

家呑みなのに居酒屋の味！ 圧倒的果実感の「本格サワーコンク」 「すだちサワーの素」「ゆずサワーの素」「青みかんサワーの素」新発売

株式会社本家松浦酒造場（徳島県鳴門市 代表取締役 三上 康士）では、「松浦 すだちサワーの素」「松浦 ゆずサワーの素」「松浦 青みかんサワーの素」を令和2年4月7日(火)より出荷開始しました。

本シリーズは本物の果汁を使用した3倍希釈の本格サワーコンクです。炭酸水や氷水などで割れば、居酒屋と同じ本格的な「すだち/ゆず/青みかんサワー」をご家庭でも手軽にお楽しみいただけます。従来より「無添加 生すだち酒の素」シリーズとして、酒販店向けに同様の商品を展開していましたが、ご家庭での飲酒の機会の増大に伴い、家庭向けシリーズの商品を企画いたしました。

全国の酒類販売店と当蔵直売所およびネットショップで販売します。

「すだちサワーの素 500ml」



- 酒質 : リキュール
- アルコール度数 : 21% (3倍希釈用)
- 原材料 : すだち果汁、醸造アルコール、はちみつ
- 内容量・価格 : 500ml 1,000円 (税別)

徳島の果実「すだち」の小さな実が持つ、きりりとした風味を満喫できる3倍希釈タイプのサワーの素です。徳島産のフレッシュなすだち果汁を20%以上使用。すだち特有の苦味と酸味、そしてはちみつの甘味でサッパリ美味しくいただけます。生の果汁を使用しているから、ビタミンCも豊富です。

- 酸味料・香料・保存料を使用していない「無添加」です。
- 3倍希釈タイプだからお得。これ1本でチューハイ8杯分！
- サワーの素60ccに対して炭酸水または水120ccで割ります。
- 生リキュールですので、美味しくお飲みいただく目安として製造日より9ヶ月以内をおすすめします。

◆徳島原産の香酸柑橘「すだち」は、全国シェアほぼ100%

「すだち」は名実ともに徳島県を代表する柑橘系果実です。果実は小振りの25～50gほどで、未熟の状態で出荷されます。その理由は果汁中の酸（クエン酸が主成分）含量が多く、果皮の香りが高いから。独特のさわやかな香りと風味が特徴です。

◆「すだちサワー」を「徳島呑み」と名づけ 全国へ提案

一説によると、鳴門市大麻町の大麻比古神社の裏山にすだちの原木があり、それが県下に伝播したと言われています。当蔵に程近い場所に原木があったというこの説をきっかけに、当蔵では「すだちサワー」を「徳島呑み」と名づけました。『香酸柑橘サワー＝徳島呑み』、この案内を発信し、『徳島呑み』を全国へおすすめしています！！



「ゆずサワーの素 500ml」



- 酒質 : リキュール
- アルコール度数 : 21% (3倍希釈用)
- 原材料 : ゆず果汁 (四国産)、醸造アルコール、はちみつ、砂糖
- 内容量・価格 : 500ml 1,000円 (税別)

四国産の香り豊かなフレッシュなゆず果汁を20%以上使用。ゆずの芳しい香りがほとばしる、上品で爽やかな風味。スッキリ美味しくいただけます。柚子の爽やかな果汁とはちみつと砂糖で甘みをだしたまるやかな味わいです。柑橘「ゆず」の爽やかな香りと酸味・心癒される風味を、ぜひご賞味ください！

- 酸味料・香料・保存料を使用していない「無添加」です。
- 3倍希釈タイプだからお得。これ1本でチューハイ8杯分！
- サワーの素60ccに対して炭酸水または水120ccで割ります。
- 生リキュールですので、美味しくお飲みいただく目安として製造日より9ヶ月以内をおすすめします。

◆「ゆず」は皮にも香りや栄養のパワーいっぱい

ゆずの芳しい香りがほとばしる、上品で爽やかな風味。スッキリ美味しくいただけます。「ゆず」等の柑橘類のほとんどは、その皮に香り成分・栄養分が多く含まれており、搾る際にその成分を果汁にからめとっていくことによって柑橘類本来の香りと栄養分をたっぷり含んだ果汁が味わえます。「ゆずサワーの素」に含まれているオリは、この成分に由来するもので、「ゆず」の香りと味わいを取り除くことなくたっぷり使っている証しです。当蔵では、香酸柑橘のサワーを「徳島呑み」と名づけ、『香酸柑橘サワー＝徳島呑み』としておすすめしています。

「青みかんサワーの素 500ml」



- 酒質 : リキュール
- アルコール度数 : 21% (3倍希釈用)
- 原材料 : 青みかん (温州みかん) 果汁、醸造アルコール、はちみつ
- 内容量・価格 : 500ml 1,000円 (税別)

愛媛県産の温州みかんが色付く前のわずかな時期に摘み取った(摘果した)フレッシュな青みかん果汁を40%以上使用しました。青みかん特有の香りとかすかな酸味、ほろ苦さの残る昔なつかしいおいしさです。誰もが知っていて、素朴な懐かしさを感じる味わい。摘果柑橘「青みかん」の爽やかな香りと酸味・ほろ苦い風味をご賞味ください。

- 酸味料・香料・保存料を使用していない「無添加」です。
- 3倍希釈タイプだからお得。これ1本でチューハイ8杯分！
- サワーの素60ccに対して炭酸水または水120ccで割ります。
- 生リキュールですので、美味しくお飲みいただく目安として製造日より9ヶ月以内をおすすめします。

◆温州みかんが色付く前に摘果した「青みかん」を満喫

摘果とは、みかんの生育段階で1本の木に多く実が付き過ぎた為に小さく、まだ未熟の段階でバランスがよく栄養分が行き渡るようにもぎ取る作業のことで、もぎ取った未熟の摘果みかんを「青みかん」と呼んでいます。このように摘果をすることによって、残った果実は美味しく実るのです。青みかんは、酸味がとっても強い酸っぱい酸っぱい未熟なみかんです。この度、香酸柑橘のサワーを「徳島呑み」と名づけ、『香酸柑橘サワー＝徳島呑み』としておすすめしています。



【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：三上 康士
 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：https://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」「にごり梅酒」などを作る、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。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、2019年には三上 康士が社長に就任。新体制のもと、さらに新しい視点や感性を活かし、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伝えるべく活動しています。

■株式会社本家松浦酒造場 沿革（直近）

- 1993年 日本名門酒会よりインドネシア、オーストラリア諸国への輸出開始。「すだち酒」発売
- 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
- 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
「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 黄金純米」 全国燗酒コンテスト2016 「金賞」 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
「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
「ナルトタイ Onto the table 純米吟醸」 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
- 2019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2019 「金賞」 受賞
徳島県版HACCP認証取得
代表取締役 社長 三上 康士 就任
「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」 Kura Master2019 純米酒部門 「プラチナ賞」 TOP5受賞
「鳴門鯛 純米大吟醸」 Kura Master2019 純米大吟醸部門 「金賞」 受賞
「鳴門鯛 特別純米」 全国燗酒コンテスト2019 プレミアム燗酒部門 「金賞」 受賞
- 2020年 「鳴門鯛 純米吟醸」 ワイングラスでおいしい日本酒アワード2020 「金賞」 受賞

以上