

高濃度アルコール製品 「松浦 高濃度アルコール66」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、高濃度アルコール製品「松浦 高濃度アルコール66」を関係機関のご指導のもと令和2年5月14日(木)より出荷開始します。

新型コロナウイルスの感染拡大に伴う緊急事態宣言が発出され、全国的に消毒用アルコール不足が問題となっている中、4月21日には国税庁より全国酒造メーカーに対し「新型コロナウイルス感染症の発生に伴い酒類製造者が「高濃度エタノール製品」に該当する酒類を製造する場合の免許手続等の取扱いについて」の発表がありました。

また、厚生労働省より4月22日「新型コロナウイルス感染症の発生に伴う高濃度エタノール製品の使用について（改定（その2）」にて「60vol%台のエタノールによる消毒でも一定の有効性があると考えられる報告があることを踏まえ、これを手指消毒用として使用しても差し支えない」との通達がありました。（参考：添付資料）

これらの発表を受け、弊社も高濃度アルコールを製品化することで少しでもお困りの皆様のご支援になればと考え、本製品の企画を決定しました。「松浦 高濃度アルコール66 300ml」を5月14日より出荷開始いたします。

徳島県内の皆様にいち早くお届けできるよう、まずは徳島県内酒販店・スーパーと当蔵直売所およびネットショップで販売を開始いたします。ネットショップでは4月24日（金）16時より予約受付を開始する予定です。予約方法については下記をご参照ください。

また大容量の「松浦 高濃度アルコール66 10L」を準備が整い次第出荷開始いたします。こちらの商品は、県内の医療機関、公共機関等、医療用へ優先的に供給いたします。準備が整い次第お知らせする予定です。

※当製品は医薬品や医薬部外品ではありませんが、消毒用エタノールの代替品として手指消毒に使用することが可能です。

※一般に販売されている「除菌スプレー」や「アルコールジェル」等と比較して、当製品のアルコール度数はより高率に含まれています。

※飲用可能な製品です。

松浦 高濃度アルコール66 300ml



商品仕様

●品目	原料用アルコール
●アルコール度数	66%
●内容量	300ml
●価格	720円（税別）
●原材料	醸造アルコール(国内製造)
●出荷開始日	令和2年5月14日(木)予定

松浦 高濃度アルコール66 10L



商品仕様

●品目	原料用アルコール
●アルコール度数	66%
●内容量	10L
●価格	18,000円（税別）
●原材料	醸造アルコール(国内製造)

（商品画像はイメージです）

【ご予約につきまして】

「松浦 高濃度アルコール66 300ml」は、当蔵ネットショップで4月24日（金）16時より予約受付を開始する予定です。

●当蔵ネットショップ「鳴門鯛たのしいお酒ショップ」

https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/30951_alcohol66.html

※より多くの方に行き届くように、ご購入はおひとり様6本までとさせていただきます。

※転売目的など、モラルに反するご購入はお控えください。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社本家松浦酒造場

住所：徳島県鳴門市大麻町池谷字柳の本19番地

電話：フリーダイヤル0120-221-158（土日祝日を除く 9時～17時）

問合せ先：広報担当 三谷

公式サイト：<https://narutotai.jp/>

メールアドレス：alc@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：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」「にぎり梅酒」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 にぎり梅酒」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 お値打ちめる燗部門「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