

フランス開催日本酒コンクール「Kura Master2021」純米酒部門  
徳島県市場町産酒米・県開発LED夢酵母使用  
オール徳島の酒「鳴門鯛 純米吟醸」がプラチナ賞を受賞!!  
「鳴門鯛 純米大吟醸」純米大吟醸部門で金賞

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）の「鳴門鯛 純米吟醸」がフランスで開催された日本酒コンクール「Kura Master 2021」純米酒部門で「プラチナ賞」を受賞、また「鳴門鯛 純米大吟醸」が純米大吟醸酒部門で「金賞」を受賞しました。

日本酒コンクール「Kura Master」は、フランスで2017年から開催されている日本酒のコンクールで、フランス人のソムリエ、レストラン関係者などの審査員によって、ブラインドで審査が行われています。

7月12日にパリ市内で審査会が開催され、新型コロナウイルス感染防止対策を徹底した環境において、審査委員長であるXavier Thuizat(グザビエ・チュイザ)氏、ホテル・ド・クリヨン シェフソムリエをはじめ、ペニンシュラホテル等の5つ星ホテルを含むフランスを代表するホテルのトップソムリエ、ミシュランで星を獲得しているレストランで活躍するソムリエ、レストランオーナーら総勢72名の審査員によって審査が行われました。960銘柄が出品され、純米大吟醸酒部門、純米酒部門、サケスパークリング部門、米品種 五百万石部門、米品種 美山錦部門の5つのカテゴリーの成績によりプラチナ賞104点、金賞212点が決まりました。

「鳴門鯛 純米吟醸」は「Kura Master 2020」純米酒部門の金賞受賞に続き、「Kura Master 2021」では、さらに上位のプラチナ賞に輝きました。

「鳴門鯛 純米吟醸」は徳島県のブランド酒米、市場町産「あわいちば山田錦」を100%使用し、徳島県内で開発された「LED夢酵母」で醸造した、まさにオール徳島造りの日本酒です。オール徳島の商品が栄えある賞を頂くことができたのは、原料米の生産者様、LED夢酵母開発の徳島県様はじめ、関係各位のご尽力の賜と心より感謝しております。

我々は、本商品を洋食とのマリージュやワイングラスでの提供をPRしつつ、更に徳島県発の輸出促進に取り組んで参ります。

## ■「Kura Master 2021」純米酒部門「プラチナ賞」受賞

### 「鳴門鯛 純米吟醸」

#### ●まさにオール徳島造りの純米吟醸

「鳴門鯛 純米吟醸」は、徳島県のブランド酒米、市場町産「あわいちば山田錦」を100%使用し、「LED夢酵母」で醸造しました。まさにオール徳島造りの純米吟醸です。

純米吟醸ならではのしっかりとまとまりのある味わいが特長です。白ワインを思わせる華やかな香りとリッチな酸味が、日本酒好きの方はもちろん、日本酒がはじめての方にも飲みやすい酒質です。



#### ●徳島生まれの「LED夢酵母」を使用

「LED夢酵母」は、徳島県工業技術センターが新たに開発にとり組んだもので、LEDの青みがかかった光を照射し、2000回以上の実験を繰り返して品種改良した清酒酵母です。従来の酵母と比べ、さらに果物のような軽やかな香り、爽やかな酸味が際立つ日本酒を造ることができます。

#### ●「あわいちば山田錦」100%使用

徳島県の市場町で栽培された酒造好適米「あわいちば山田錦」を100%使用しています。日当たりが良い阿讃山脈の南斜面で、清流吉野川の水で育った「あわいちば山田錦」は、米の中心に白く不透明な「心白」（しんぱく）がしっかりできあがり、等級検査では優れた評価を得ました。

- 酒類 : 純米吟醸
- アルコール度数 : 15度以上16度未満
- 使用米 : あわいちば山田錦（徳島県産）
- 精米歩合 : 58%
- 原材料 : 米（国産）、米麴（国産米）
- 内容量・価格 : 720ml 1,381円(税別)  
1800ml 2,762円(税別)
- 商品情報 : [https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11188\\_11187junmaiginjo.html](https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11188_11187junmaiginjo.html)

## ■「Kura Master 2021」純米大吟醸酒部門「金賞」受賞

### 「鳴門鯛 純米大吟醸」

#### ●繊細な和食を引き立てる絶品

芳醇な旨味ときめ細やかな酸味が融合した優雅な味わい。大吟醸ならではの果物を彷彿とさせる甘く上品な香り、まろやかな香ばしさをまとった余韻が舌の上に静かに残ります。酒造好適米 山田錦を40%まで丹念にみがきあげ、醪の状態で30日、じっくりと長期低温発酵にて造られます。熟練の蔵人の技と手間が惜しみなく注がれた、当蔵の誇る純米大吟醸です。鯛をはじめとする白身魚の刺身など、繊細な和食との組み合わせは絶品です。



- 酒類 : 純米大吟醸
- アルコール度数 : 16度以上17度未満
- 使用米 : 徳島県産山田錦
- 精米歩合 : 40%
- 原材料 : 米(国産)、米麴(国産米)
- 内容量・価格 : 720ml 3,500円(税別)  
1800ml 7,000円(税別)
- 商品情報 720ml : [www.narutotai-sake.jp/SHOP/11854junmaidaiginjo720.html](http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11854junmaidaiginjo720.html)
- 商品情報 1800ml : [www.narutotai-sake.jp/SHOP/11852junmaidaiginjo1800.html](http://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11852junmaidaiginjo1800.html)

#### ■「Kura Master」とは

フランスで2017年から開催されている日本酒のコンクール(品評会)です。これまで様々な日本酒のコンクールが存在していますが、これはフランスの一流ホテルのトップソムリエらが選ぶ、フランスの地で行うフランス人のための日本酒のコンクールです。同時に、フランスの歴史的食文化である「食と飲み物のペアリング」を、日本酒と食という観点からみて、実際に体験していただく場としての重要性をもたせ、フランス的にロジックに判断することでフランス市場における日本酒をアピールする場を提供しています。審査員は、フランス人を中心としたヨーロッパの方々と、ソムリエ、レストラン関係者、ホテル・料理学校関係者などのプロフェッショナルな方を中心に構成しています。また審査だけではなく、日本酒講習会を開いたり、蔵元訪問や「食と日本酒のペアリング」に触れるなどの機会を多くオーガナイズし、品評会コンクールを通して、日本酒のマーケット拡大に貢献しています。

**Kura Master**  
PARIS

※Kura Masterサイト(日本語ページ) : <https://kuramaster.com/ja/>

【本件に関するお客様からのお問い合わせ】

## 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)

公式サイト: <https://narutotai.jp/>

メールアドレス: 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: 三上 康士

蔵 元: 松浦 素子(十代目)

TEL: 088-689-1110 FAX: 088-689-1109

### <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」などを作る、現存する蔵では徳島県最古、200年以上の歴史を持つ酒蔵です。国内鑑評会だけでなく、ロンドン、パリなど海外コンクールでもカテゴリートップ、カテゴリーベスト5など、高評価を受賞。米国マーケットでは「Narutotai」の名で親しまれています。新しい視点や感性を活かし、日本酒の伝統文化と徳島・鳴門の食の豊かさ、楽しさを国内外に発信し、持続可能な地域発展に貢献することを目指しています。

#### ■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

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

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 お値打ち熱燗部門「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 Master 2019 純米酒部門「プラチナ賞」TOP5受賞

「鳴門鯛 純米大吟醸」Kura Master 2019 純米大吟醸部門「金賞」受賞

「鳴門鯛 特別純米酒」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

「鳴門鯛 特別純米酒」全国燗酒コンテスト2020 プレミアム燗酒部門「金賞」受賞

「鳴門鯛 飛切」全国燗酒コンテスト2020 お値打ち熱燗部門「金賞」受賞

「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」Kura Master 2020 純米酒部門「プラチナ賞」受賞

「鳴門鯛 純米吟醸」Kura Master 2020 純米酒部門「金賞」受賞

2021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2021 メイン部門「金賞」受賞

「鳴門鯛 大吟醸」ワイングラスでおいしい日本酒アワード2021 プレミアム大吟醸部門「金賞」受賞

「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2021 プレミアム純米部門「金賞」受賞

「鳴門鯛 純米吟醸」Kura Master 2021 純米酒部門「プラチナ賞」受賞

「鳴門鯛 純米大吟醸」Kura Master 2021 純米大吟醸部門「金賞」受賞

以上