

## 本家松浦酒造 秋にしか味わえない季節限定酒 「鳴門鯛 純米吟醸 秋あがり」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、ひと夏じっくりと熟成させた日本酒「鳴門鯛 純米吟醸 秋あがり」を平成30年9月3日（月）より発売しました。

「鳴門鯛 純米吟醸 秋あがり」は、徳島県産山田錦を100%使用した純米吟醸酒を低温で約7ヶ月間大切に熟成させたお酒です。早春にしぼった若々しいお酒を低温で熟成することで、暑い夏を越えて落ち着ちつきのある円熟した旨味をまといました。秋にしか味わえない季節限定酒です。口当たりの良い軽めのアルコール度数と、中口の酒質が秋の旬の味覚を引き立てます。

ボトルデザインは青から濃紺の配色をほどこし、秋の深遠な夜をイメージしました。秋の夜長にゆっくりと味わっていただきたい一本です。

「鳴門鯛 純米吟醸 秋あがり」の総出荷数は限定1,000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、秋の味覚とともに日本酒を楽しむ皆さまがさらに増えることを願っています。



### ■「鳴門鯛 純米吟醸 秋あがり」

- 酒類 : 純米吟醸
- アルコール度数 : 14度以上15度未満
- 使用米 : 徳島県産山田錦
- 精米歩合 : 58%
- 原材料 : 米（国産）、米麴（国産米）
- 内容量・価格 : 720ml 1,300円(税別)
- 商品情報HP :

[https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11030\\_akiagari.html](https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/11030_akiagari.html)



### 【販売について】

徳島県内の量販店も含めた酒類販売店で販売します。

※当蔵の直売所「ナルトタイの店」、ネットショップ「鳴門鯛 たのしいお酒ショップ」  
(<http://www.narutotai-sake.jp/>)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。

<https://narutotai.jp/?p=3584>



## 【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  
「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

以上