

本家松浦酒造、今年初の新酒 「鳴門鯛 純米大吟醸 新酒しぼりたて」を限定発売

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、H30BY[平成30年酒造年度]の新酒第一弾「鳴門鯛 純米大吟醸 新酒しぼりたて」を平成30年11月15日（木）より発売します。

「鳴門鯛 純米大吟醸 新酒しぼりたて」は徳島県産米を100%使用。鼻先をくすぐる熟れた完熟果実のような芳醇な香り。新酒らしいさわやかな酸が広がる一方で、厚みのある味わいが後味となってリッチ感を堪能できます。酸と旨味のバランスのとれた、もたつきのない純米大吟醸です。

この新酒の純米大吟醸を加熱殺菌（火入れ）しない本生の状態で出荷します。加熱殺菌していない生酒はデリケートなため、冷蔵管理で販売します。生酒のフレッシュな香りや味わいをお楽しみいただけますので、これからの季節の晩酌や宴席はもちろん、手みやげや贈り物にもおすすめです。

「鳴門鯛 純米大吟醸 新酒しぼりたて」の総出荷数は限定1,200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、新酒の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 純米大吟醸 新酒しぼりたて」

- 酒類 : 純米大吟醸
- アルコール度数 : 14度以上15度未満
- 使用米 : 徳島県産米
- 精米歩合 : 45%
- 原材料 : 米（国産）、米麴（国産米）
- 内容量・価格 : 720ml 1,500円(税別)
- 商品情報HP :

<https://www.narutotai-sake.jp/SHOP/10584shiboritade720.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 (<https://narutotai.jp/?p=3649>) にてご案内しています。



【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」全米日本酒歓評会にて「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」全米新酒歓評会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（全米日本酒歓評会2016）「銀賞」受賞
「ナルトタイ 純米原酒 水ト米」U.S.National Sake Appraisal（全米日本酒歓評会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（全米日本酒歓評会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