

# 令和の大改修を終え 鳴門鯛の定番酒 巴シリーズ 新発売

創業江戸後期。

歴史と伝統を大切にしながら、  
お客様に喜んでいただける  
うまい酒を造るために邁進してまいりました。

そして今、地元徳島の酒米にこだわり、  
生産者の方々の声に耳を傾け  
よりよい酒造りのために  
原材料の知識を深めています。

令和に入って醸造設備を大改修。  
先人の知恵と技を生かしながら  
最先端の技術も採り入れて、  
「鳴門鯛」が目指すのは、  
飲む人の心に響く「イキとキレ」。

ラベルに冠した新しいカンパニーロゴ。  
人魂といわれる巴（ともえ）を鯛に模し、  
生産者様、お客様、そして私たちを表現しました。

巴を縁取る鳴門の渦潮には、  
和醸良酒、環境保護、伝統承継などの  
想いを込めています。

鳴門海峡の激流を泳ぎながらも、  
優美な姿とやさしい目をもつ鳴門鯛のように、  
急激に変化していく時代の流れに  
しなやかに呼応しながら、  
地元徳島から、世界中の人々の食卓に  
潤いと豊かさをお届けするために  
進化し続けていきます。

## 鳴門鯛 純米大吟醸 巴 精米歩合48%

さらっとした果実感と、質の良い酒米が  
醸すキレはワンランク上の味わい

## 鳴門鯛 純米吟醸 巴 精米歩合58%

なめらかな酸と心地よい果実感で  
いつもより華やかな食卓を演出

## 鳴門鯛 純米超辛口 巴 精米歩合70%

辛口好きをうならせる  
目が覚めるようなドライなのごとしとキレ

## 鳴門鯛 純米 巴 精米歩合65%

鳴門海峡の激流を泳ぐ鳴門鯛のような  
イキとキレを堪能いただける王道の味わい