

News Release

平成 24 年 11 月 8 日 (木)

報道関係者各位

株式会社本家松浦酒造場

日本の”まほろば”鳴門で生まれた 稀少な熟成酒「鳴門鯛 大麻 霧のしづく」を 30 万円にて限定販売

株式会社本家松浦酒造場（徳島県鳴門市 代表 松浦素子）は、平成 24 年 11 月 5 日（月）より、酒税法改正で販売中止となった霧造り製法の純米清酒を寝かせた稀少な熟成酒「鳴門鯛 大麻 霧のしづく（なるとたい おおあさ きりのしづく）」を 30 万円にて予約販売を開始いたしました。

弊社では霧造り製法という独自技術を開発し、平成 12 年～平成 18 年まで「純米霧造り生 25 度」という清酒を販売していました。米と水だけの純米清酒を、生のまま低い温度で霧状にし、水より軽いアルコールや香気成分などの旨みだけを集め、水より重いタンパク質や脂質などの雑味は取り除いたもので、アルコールの濃度は高く、深い香りの日本酒として注目を集めました。

平成 18 年の酒税法改正により、アルコール度数 22 度を超える日本酒は清酒として販売できないこととなり、数年、当蔵にて秘蔵しておりました。酒税法改正前に製造された製品に対する特例措置として、雑酒 2 表示にて販売するものです。火入れをせず、生のまま熟成期間を経たことにより、蒸留酒では成し得ない、とても深い味わいとなりました。

ガラス工芸工房「徳島ガラススタジオ」などの工芸作家がひとつひとつ丹精込めて吹き上げた手作りの硝子瓶に入れします。硝子瓶を麻製生成布でくるみ、白無垢木箱にお入れし、さらに本藍染め布風呂敷で大切にお包みいたします。今現在、蔵にて保存しておりますのは 500 本。もう二度とお造りすることはできない、幻の酒を数量限定で予約販売いたします。

また、「大麻の秘密 大麻発売記念キャンペーン」を「鳴門鯛 大麻 霧のしづく」特設サイト（<http://www.narutotai.jp/ooasa/>）にて、平成 24 年 11 月 5 日（月）より実施しております。「大麻」に関するクイズに全問正解された方の中から、抽選で 1 名様に「大麻 霧のしづく」を進呈させていただきます。

【商品概要】

- 商品名 : 「鳴門鯛 大麻 霧のしづく」（なるとたい おおあさ きりのしづく）
- ご予約開始 : 平成 24 年 11 月 5 日（月）
- 発送 : 平成 24 年 12 月初旬より随時発送予定
※オリジナル硝子瓶等の製造の都合により発送日が前後する場合があります。
- 内容量 : 720ml
- 酒類の品目 : 雜酒 2
- アルコール度数 : 25 度
- 熟成期間 : 7 年
- 原材料 : 米(国産)、米麹(国産米) ※醸造アルコールは添加していません。
- 味の目安 : 日本酒度 (+29.0) 酸度 (0.8) アミノ酸度 (1.0)
- 価格 : 300,000 円(消費税込、送料込、包装料込)
- 限定数 : 500 本限定
- 販売 : 弊社代理店、もしくは、「鳴門鯛 大麻 霧のしづく」特設サイト（<http://www.narutotai.jp/ooasa/>）

●味わいの特長

熟成の妙により淡い黄金色へと変化した霧造りの酒は、とろりと濃密で、口に含むと丸みと甘味・旨味が膨らみます。上質の紹興酒のような甘く芳醇な熟成香で、深く長い余韻を楽しめます。フォアグラ・あん肝・鰯・鰻などの濃い味わいの料理と合わせて、ストレートやオンザロックでどうぞ。

●命名の由来

本家松浦酒造場は、鳴門市大麻（おおあさ）町で1804年（文化元年）から208年間、酒を造り続けてきました。大麻という名前は、日本の神事で使われる、祓麻にこもる神靈の働きを唱えたものであり、かつて、大和朝廷に多大な影響を及ぼしたとされる阿波忌部一族と深い関わりのある大麻山の名でもあります。大麻の地の古代の神々に思いをはせ、大麻（おおあさ）の名を冠しました。

●大麻の秘密 大麻発売記念キャンペーン

「鳴門鯛 大麻 霧のしずく」特設サイト（<http://www.narutotai.jp/ooasa/>）にて、平成24年11月5日（月）から平成24年12月31日（月）まで「大麻の秘密 大麻発売記念キャンペーン」を実施しています。「大麻」に関するクイズに全問正解された方の中から、抽選で1名様に「鳴門鯛 大麻 霧のしずく」を進呈させていただきます。

※消費者庁指導による景品表示法のオープン懸賞に沿った抽選方法とさせていただきます。

【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

蔵元：松浦 素子（十代目）

杜氏：松浦 正治（自社杜氏）

社員数：27名（2012年4月現在）

TEL：088-689-1110

FAX：088-689-1109

URL：株式会社本家松浦酒造場（<http://www.shumurie.co.jp>）

「鳴門鯛 大麻 霧のしずく」特設サイト（<http://www.narutotai.jp/ooasa/>）

【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

＜資料＞

■霧造り製法とは

純米清酒を霧状にし、マイナス20度の極低温で滴にして集める製法。本家松浦酒造場が独自開発した技術です。熱を加えることなくアルコールの濃度を高め、深い味わいを造りだすことができます。霧造り製法で作った純米酒は、平成18年までは清酒としての表示が認められていましたが、酒税法の改正によりアルコール度数が22度を超える清酒表示のお酒の製造・販売が認められなくなりました。本商品は、酒税法改正前に製造された製品に対する特例措置として、すでに製造されたものについてのみ雑酒2表示にて販売を認められたもので、平成18年以前に清酒として製造されたものはこれが最後となります。

霧造り製法の技術は、現在ではナノミストテクノロジーズ株式会社（<http://www.shumurie.co.jp/ultrasound/>）に引き継がれ、食品濃縮・分離装置、香料抽出分離、アルコール分離などに役立てるよう取り組んでいます。

■受賞履歴<霧造り製法技術関連>

- 2003年12月 2003年度 食品産業技術功労賞<技術・アイデア部門>
純米 霧造り生
(主催:食品産業新聞社)
- 2009年3月 2008四国産業技術大賞 優秀技術賞/最優秀賞
(主催:独立行政法人 産業技術総合研究所四国センター)
- 2009年7月 第三回「ものづくり日本大賞」四国経済産業局長賞
(主催:経済産業省)
- 2012年10月 TOMODACHI東北チャレンジ グランプリ
(主催:米日協会・US-Japan Council)
- 2012年10月 第15回徳島ニュービジネス支援賞2012大賞
(主催:社団法人徳島ニュービジネス協議会)

■株式会社本家松浦酒造場のご紹介

文化元年（1804）二代目松浦直蔵由往創業の酒造場。清酒『鳴門鯛』の銘柄で地元を中心に愛されている、徳島県で現存する最古の蔵です。明治19年（1886）時の県令、酒井明氏と五代目松浦九平により、『鳴門鯛～NARUTOTAI～』と命名されました。鳴門海峡は、世界的有数の激流と評され、その海底地形との融合により特異現象である潮が渦を巻く「うず潮」で名高い名所です。今でも海の難所であるこの鳴門海峡を泳ぐ「鳴門鯛」はその流れに負けない頑強な魚でありながら淡麗優雅な姿をしております。

十代目社長・松浦素子47歳、杜氏歴4年・松浦正治39歳を中心に、酒造場全従業員が一丸となり、「鳴門鯛」の如く強靭な意志を持ち、美しく優雅な味わいを醸す酒蔵であり続けたいと日々邁進しております。

■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」全米日本酒鑑評会にて「金賞」受賞
- 2011年 社長 松浦素子就任
「鳴門鯛 純米」全米日本酒鑑評会にて「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」全米日本酒鑑評会にて「銀賞」受賞