

## Made in Tokyo !

東京の蔵元 田村酒造場が和食をよりディープに楽しめる

「純米吟醸 本まぐろ HONMAGURO-」を販売開始

～酒銘を本まぐろの名声にあやかり命名～

文政5年（1822年）創業。江戸時代より、東京で酒を造り続ける蔵元 田村酒造場（東京都福生市、代表：十六代目 田村半十郎）が、新商品『純米吟醸 本まぐろ HONMAGURO-』を発売いたしました。

### ■『純米吟醸 本まぐろ HONMAGURO-』とは

東京の蔵元 田村酒造場が飲食店や訪日観光客、料理と酒のペアリングを愛好する日本酒通に向けて提案する刺身や寿司などの魚料理と相性抜群な日本酒（純米吟醸）です。大吟醸レベルの精米歩合で醸し、高級感のあるほどよい吟醸香と旨みをまとった辛口が特徴です。大手百貨店や酒販店、土産物店など幅広く展開します。

### ■商品データ

使用酵母：協会 1501号（秋田酵母）  
アルコール度数 15度  
精米歩合：50% 日本酒度：+7～+9  
価格： 1.8L 3,300円 720ml 1,650円（いずれも税別）



HONMAGURO  
純米吟醸 本まぐろ  
Made in Tokyo  
製造者 / 十六代当主 田村 半十郎

### ■『純米吟醸 本まぐろ HONMAGURO-』開発ストーリー

～食中酒としての日本酒を際立たせ、和食文化をよりディープに～

本年は令和の時代を迎え、新時代の幕開けにある我が国日本。  
2020年の訪日外客数は4,000万人を見込み、一度ならず日本を訪れる海外の方が急増しています。訪日

の楽しみといえば、日本が誇る「和食」は欠かせません。そこで、田村酒造場では、和食×日本酒からさらに踏み込んで、魚料理とあわせる日本酒の妙味をPRしたいと考えました。

日本は四方を海に囲まれ、新鮮な海産物が手に入ることから、世界でも数少ない魚の生食文化が発展してきました。洗練を重ねた日本の寿司-Sushi や刺身-Sashimi は今や和食文化の象徴として世界中に認められた単語となっています。しかしそれらとあわせる食中酒の決定版として、日本酒の地位が確立されているかと言うと、物足りないものを感じておりました。寿司に表現される通り、「魚と米の相性」は最高です。当然、米から作られた日本酒は魚料理に抜群に合い、ぜひ一度はお試しいただきたいものです。そこで、田村酒造場では、特に魚料理とのペアリングを念頭に置き、「ほどよい吟醸香で、米の旨みやコクがあること」「後口がキレイい辛口が魚の繊細な旨みや甘味をひきたて、食欲を増進すること」の2点に狙いを定めて、純米吟醸 本まぐろ HONMAGURO-を開発しました。酵母は秋田酵母（協会 1501 号）を採用。仕込み水は蔵元敷地より湧き出る秩父・奥多摩の伏流水を使用しています。純米吟醸 本まぐろ HONMAGURO-は海鮮の持ち味を引き立て、和食文化をよりディープに楽しめる日本酒です。



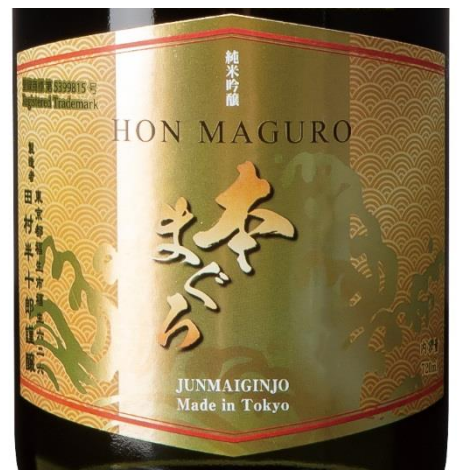
## ■ 『純米吟醸 本まぐろ HONMAGURO-』 ネーミングの由来

～「えっ！本まぐろ？」魚の王様にあやかって～

### ネーミングの由来

「和食、そして魚料理には日本酒」。このことを日本人だけでなく世界各国の方に一発必中で理解いただき、印象に強く残るにはと考え抜いて「純米吟醸 本まぐろ HONMAGURO-」の酒銘が誕生しました。世界に名が轟く魚の王様と言えば「本まぐろ」。東京都中央卸売市場（豊洲市場）で行われるまぐろの初競りは日本の新年の風物詩です。この本まぐろの名声にあやかって、既成概念にとらわれずに命名をいたしました（商標権取得済み）

飲食店やフード業界、日本酒業界の方にとりましても、「魚にはやっぱり本まぐろ！」とインパクトたっぷり直球勝負で国内外のグルメな皆様におススメいただけます。



## ■デザインパッケージ

魚の王様「本まぐろ」の風格にふさわしい黄金色を採用し、古来から伝わる日本の文様「青海波」と大波のイラストをあしらいました。海外の方にもラベルを楽しんでいただけるよう、「HON MAGURO」「JUNMAI GINJO」「Made in Tokyo」など英語も併記しています。世界の大都市・東京で醸される手仕込みの日本酒は驚きをもって迎えられるでしょう。自然豊かな東京西部の意外な一面もあわせてPR できるのは東京の蔵元ならではのです。

## ■会社概要

社名：田村酒造場

代表：田村半十郎

所在地：〒197-0011 東京都福生市福生 626

営業時間：8:00～17:00

HP：<http://www.seishu-kasen.com/>

担当：橋本・牛久

