

報道関係者各位
プレスリリース

田村酒造場

Made in Tokyo! 東京の蔵元 田村酒造場が和食をさらにディープに!

「本まぐろ 純米吟醸®」「特別純米 まぐろ」プレゼントWキャンペーン開催

～まぐろ料理、海鮮料理など和食を味わい尽くすために開発した日本酒「まぐろシリーズ」～

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、今春『本まぐろ 純米吟醸®』をリニューアルするとともに、新商品『特別純米 まぐろ』を新発売いたしました。これを記念して、X(旧Twitter)とInstaglamの両SNS上でフォロー&リポストで当たるプレゼントキャンペーンを開催いたします。



『本まぐろ 純米吟醸®』



『特別純米 まぐろ』

■キャンペーン概要

- ・期間: 2024年4月19日(金) 11:00~ 2024年5月8日(水) 23:59
- ・賞品: X/本まぐろ 純米吟醸®720ml×1本、特別純米 まぐろ 720ml×1本
- ・賞品: Instaglam/本まぐろ 純米吟醸®720ml×1本、特別純米 まぐろ 720ml×1本
- ・当選人数 X/2名、Instaglam/2名 合計4名
- ・参加方法: X <https://twitter.com/tamurashuzojo>

①田村酒造場公式X(@tamurashuzojo)をフォロー

②キャンペーン投稿をリポスト/あなたの鮪や和食と日本酒の話をコメントで添えると確率UP!

・参加方法：Instaglam https://www.instagram.com/tamugram_fussa1822/

①田村酒造場公式 Instaglam (@tamugram_fussa1822) をフォロー

②キャンペーン投稿をいいね！／あなたの鮭や和食と日本酒の話をコメントで添えると確率UP！

・結果発表：当選発表は、当選者へDMをお送りし、当選のご連絡とプレゼントに関するご案内をさせていただきます。

・キャンペーン詳細・応募規約ページ：<https://www.seishu-kasen.com/news/7591>

■田村酒造場の『まぐろシリーズ』とは

東京の蔵元 田村酒造場が、訪日観光客、料理と酒のペアリングを愛好する日本酒通、こだわりの飲食店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「まぐろシリーズ」です。この「まぐろシリーズ」は、2019年に「本まぐろ 純米吟醸®」が誕生し、おかげさまで大変多くのご支持を頂きました。コロナ禍もひと段落し、インバウンド加熱の再来を見せる2024年、「本まぐろ 純米吟醸®」をリニューアルし、幅広い海鮮料理に対応する「特別純米 まぐろ」を加え、田村酒造場「まぐろシリーズ」として、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

[本まぐろ 純米吟醸®]

アルコール度数 15度

精米歩合：50% 日本酒度：+7~+9 酸度：1.7~1.9

価格： 1.8L 3,630円 720ml 1,815円（税込）

○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。

[特別純米 まぐろ]

アルコール度数 14度

精米歩合：60% 日本酒度：+7~+9 酸度：1.6~1.8

価格： 1.8L 2,750円 720ml 1,375円（税込）

○和食の繊細な味のバランスに調和し、[純米吟醸 本まぐろ]よりさらにスッキリとキレのある酒です。

■『まぐろシリーズ』開発の狙い

～食中酒としての日本酒を際立たせ、和食文化をさらにディープに体験できる酒～

田村酒造場では、2019年より、「和食×日本酒」からさらに踏み込んだ、「海鮮料理×日本酒」を確立する専用酒「本まぐろ 純米吟醸®」の開発に取り組み、販売してまいりました。

そして、2024年。長いコロナ禍を乗り越えた日本を訪れる海外観光客数は、過去最大の3310万人を見込

んでいます（JTB 社予測）。世界の日本ファンの皆様の訪日の楽しみといえば、なんといっても日本が誇る「和食」です。

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。

田村酒造場は、海鮮の王様「本まぐろ」とペアリングする大吟醸クラスの『本まぐろ 純米吟醸®-』、そして、よりバランスを重視し、魚料理と幅広くマッチングする「特別純米 まぐろ」をそれぞれ目的に合わせて、ブラッシュアップいたしました。「まぐろシリーズ」は、魚の繊細な甘みや酸味、脂のうまみを引き立たせるため、試行錯誤を尽くし抜いた辛口で、堂々勝負いたします。

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ます。ぜひ一度はお試しいただきたいものです。

■ネーミングの由来～「えっ！まぐろ？」魚の王様にあやかって～

「和食、そして魚料理には日本酒」。

このシンプルで最高のアンサーを、日本人だけでなく世界各国の方に一撃で理解いただくため、インパクト抜群で有名な日本語である「本まぐろ」「まぐろ」の酒銘が誕生しました。言うまでもなく「まぐろ」は、世界に名が轟く魚の王様です。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。この人気と名声にあやかって、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、このお酒！MAGURO！」と自信をもって、国内外のグルメな皆様におススメいただけます」。



■おすすめのシーン

- ・海外観光客が多いインバウンド向け飲食店
- ・空港や鉄道など土産店
- ・日本酒と和食のペアリング体験の場、勉強会
- ・まぐろ料理専門店、まぐろ販売店
- ・海鮮料理店、魚市場
- ・鮪が名物、特産とした観光地の飲食店、土産店 など

■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：<https://www.seishu-kasen.com/>

