



だれかさんが
だれかさんが
だれかさんが
見つけた

2018 AUTUMN

from Okutamba

酒蔵便り

「ちいさい秋 ちいさい秋 ちいさい秋 みつけた」

この呪文のような繰り返しのメロディをつぶやくように歌いたい季節がきました。不思議な物悲しい歌詞には解釈が付きものですが、私の勝手な思いはこうです。

古い酒蔵に隣接したところで長年暮らしていると、なんとなく蔵のなかに住んでいる小さきものの存在を感じる事が時々あります。それは神様というほどの神聖で高尚なものではないのですが、蔵の中に静かに隠れていて、山からひんやりとした秋風が吹いてくるころになると、梯子の上や、甕場の柱の陰をうろろうして、時々道具の位置を変えてみたり、お酒の味見をしているような気がします。そして蔵人が走り回る昼間はどこかに潜んでいるのに、皆が寝静まるとできて、人の智慧や努力が及ばないところで、発酵中のお酒に何かを加えているのではないかと。

1955年作詞サトウハチロー、作曲中田喜直に作られ、同年レコード大賞童謡賞を受賞。

奥丹波始動間近。今年も不思議な小さきものが現れますように。

奥丹波蔵元 山名



冷やおろし

Hiyaoroshi [720ml / 1.8L]

冬に搾った酒が半年という月日をかけて、
すばらしい変化を遂げました。

やさしく瑞々しい口当たり、熟成したまろやかさがプラス。

「秋あがり」とも称される、この時期だけのとっておきの酒を原酒のまま蔵出しします。

刈田の向こう星月夜
旨み深まる 秋の酒

酒 質 | 純米

日本酒度 | +3(やや辛口)

アルコール分 | 17度

原料酒米 | 五百万石・兵庫北錦

精米歩合 | 70%

未鑑定大吟醸 プラチナラベル

Mikantei Daiginjo Platinum Label [720ml]

官民一体で開催する業界最高峰のコンテスト、
全国新酒鑑評会向けの仕込み。
米の磨きを通常より5%上げた美しい含み香を持つ
プレミアムな純米大吟醸を三年間低温貯蔵。
この秋、絶妙な飲みごろを迎える。

酒 質 | 純米大吟醸
日本酒度 | +1(中口)
アルコール分 | 16度
原料酒米 | 山田錦
精米歩合 | 35%



木桶生酏

Kioke Kimoto [720ml]

幻の米「亀の尾」を、今は絶えて久しい水車精米の
ように低精白し、生酏で仕込む。
発酵は往時そのままに木桶でじっくりと。
温故知新、日本酒の原点に回帰した酒は、
その柔らかな酸が生むキレの良さで新たな感動を
与えてくれる。

酒 質 | 純米
日本酒度 | +4(辛口)
アルコール分 | 16度
原料酒米 | 亀の尾
精米歩合 | 80%
酒米生産 | 太田光宣(丹波市市島町)





儂の酒

Washi no Sake [720ml]

丹波杜氏・青木卓夫が、酒米の栽培から醸造まで
全ての工程を自ら手掛ける究極のプライベート酒。
同じ原料・同じ仕込み方法の凡百の酒とは一線を画す。
百姓にして稀代の醸し人である青木の真髓が味わえる、
それが「儂(わし)の酒」だ。

酒 質 | 純米大吟醸
日本酒度 | +3(やや辛口)
アルコール分 | 15度
原料酒米 | 五百万石
精米歩合 | 50%
酒米生産 | 青木卓夫(丹波市春日町)



○△□

Maru Sankaku Shikaku [720ml]

○…太陽の光、△…山からの水、□…田んぼの土
に象徴される奥丹波の自然の恵みをいっぱいを受けて
生まれた自然酒。地元産の有機栽培酒米「五百万石」
100%で醸し、一年寝かせてまろやかさに磨きがかかった
ところを瓶詰め。

酒 質 | 純米吟醸
日本酒度 | +0.5(中口)
アルコール分 | 16度
原料酒米 | 五百万石
精米歩合 | 60%
酒米生産 | 宮垣農産(丹波市氷上町)



野条穂

Nojyoho [720ml / 1.8L]

昔、丹波地方で栽培され良酒を醸したが、
忽然と姿を消した伝説の酒米。時を越え大切に保管
されていた種を復活栽培し酒として蘇らせました。
キレ味鋭い飲みくちとコクのあるど越し、
奥丹波の地酒の原点ここにあり。

酒 質 | 純米吟醸
日本酒度 | -1(中口)
アルコール分 | 16度
原料酒米 | 野条穂
精米歩合 | 60%
酒米生産 | 藤田真一(篠山市大熊)



渡船&黒枝豆セット

Wataribune & Kuroedamame set [720ml & 250g×2]

毎年10月上旬に解禁になる丹波の黒豆を「奥丹波
渡船」とともにお届け。収穫したばかりの大粒の黒枝豆
の美味しさは別格。それに合わせる酒は今期充実の
出来栄えの「渡船」。秋本番、この時期だけの特別な
マリージュで贅沢なひとときを。

渡 船

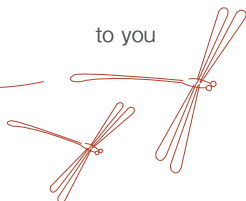
酒 質 | 純米 原料酒米 | 渡船
日本酒度 | +3(やや辛口) 精米歩合 | 70%
アルコール分 | 15度

丹波黒枝豆

生産者 | ひょうたん農場(丹波市市島町)

- 蔵元直送・完全予約制
- 予約お申込みは9月30日まで
- 10月10日頃より順次お届けします
- お早目にお召し上がり下さい

to you



山名酒造株式會社

創業:江戸享保元年

669-4322 兵庫県丹波市市島町上田211 電話:0795.85.0015

E-mail / kuramoto@okutamba.co.jp WEB / www.okutamba.co.jp

お酒のご注文は〈WEBSHOP〉 okutamba.shop-pro.jp

このパンフレットに記載されている商品は全て冷暗所で保存してください。