

遠い国から  
落ちてくる  
この想い出を

2018 WINTER



from Okutamba

## 酒 蔵 便 り

「想い出だけが通り過ぎてゆく 雪の降る町を」

奥丹波地方に初雪が降るのはたいがい暮れも押し迫ったころ。グレーの空から山や田畠の黒い額縁のなかに、ふわり舞い落ちる雪はどこまでも白く無口。雪が積もるとそれまでの肌を刺す寒さは少し収まり、温もりすら感じる静かな世界がひろがります。

寒さと温かさ、悲しみと喜び、諦めと希望、自然や心の移ろいを表すかのように、短調と長調が意外な展開で進むのがこの曲の魅力でしょう。

「雪の降る町を」はラジオドラマの本番収録時に空いてしまった3分の空白を埋めるため、内村直也が追い立てられるよう書いた詞を、中田喜直が一気に五線譜に載せて誕生したといいます。以前ショパンの「幻想曲ヘ短調 op.49」を聴いてメロディが酷似していることに気づき、作曲の源泉を垣間見た気がしました。

冬、酒蔵の夜は長い。夜更けに耳を澄ますと、階段を昇り降りする足音、井戸水をくみ上げるポンプの音。夜を徹して仕込みにあたる蔵人に気を遣い、母屋の私達はひっそりと暮らします。この一年、四季を通して蔵での生活を音楽とともに見つめました。ぼちぼち音量を下げましょう、明日の明け方は新酒を搾るそう…

奥丹波蔵元 山名



## 搾りたて

Shiboritate [720ml / 1.8L]

待ちに待った新酒一番搾り。

当蔵の蔵人、荒木嘉信が育てた希少な地場の酒米「兵庫北錦」で醸造。

爽やかな香りとシャープな口当たりの辛口が、

酒造りの季節の幕開けを告げます。

新  
酒

シリウス昇り、夜も更けて  
凛と香りし 冬の酒

酒 質 | 純米

日 本 酒 度 | 目標値／+5(辛口)

アルコール分 | 16度

原 料 酒 米 | 兵庫北錦

精 米 歩 合 | 70%



新  
酒

## 早春賦

Sousyunfu [720ml / 1.8L]

普通のしづらりたてとは違う、  
酒造に携わる現場の人々だけが味わえた、  
しづらったばかりの生まれたての酒。  
その独特の芳香と若々しい風味でもって、  
古くから蔵内だけでしか飲めない門外不出の酒として  
蔵人にも珍重されてきました。

酒 質 | 純米吟醸

日本酒度 | 目標値/+1(中口)

アルコール分 | 16度

原 料 酒 米 | 五百万石

精 米 歩 合 | 60%



新  
酒

## にごり酒 醴

Nigorizake Raw [720ml / 1.8L]

滓がらみのしづらりたてをタンクに置くこと4~5日、  
静かに降り積もる白い部分(醪)だけを抜き取り瓶詰め。  
弾けるような舌触りと米の旨みが凝縮したコクは、  
まさに冬場ならではの醍醐味。

酒 質 | 純米

日本酒度 | 目標値/+1(中口)

アルコール分 | 16度

原 料 酒 米 | 兵庫北錦・五百万石

精 米 歩 合 | 70%



## ○△□純米吟釀

Junmaiginjo [720ml]

宮垣農産(氷上町)による有機栽培酒米・五百万石で仕込む純米吟釀のしほりたて新酒。  
清々しい香りと大地を感じさせるボディのある味わいに、  
奥丹波の豊かな自然を感じてください。

新  
酒



## 木札

Kifuda [1.8L]

暮れの新酒真打ち。酒米の最高峰・山田錦使用。  
明利小川酵母が醸すマスカットや青林檎のような  
芳香ときめ細かくぬらかな味わい。  
大晦日から小寒の一週間が最も美味しい飲み頃です。

新  
酒

酒 質 | 純米吟釀

日本酒度 | 目標値/+2(やや辛口)

アルコール分 | 16度

原 料 酒 米 | 五百万石(有機農法)

精 米 步 合 | 60%

酒 質 | 純米吟釀

日本酒度 | 目標値/+2(やや辛口)

アルコール分 | 16度

原 料 酒 米 | 山田錦

精 米 步 合 | 60%

## 傳 DEN

Den [720ml]



黄綬褒章の栄誉に輝く丹波杜氏 青木卓夫が、  
醸し技の限りを尽くした逸品。  
朝な夕なに神棚に拝礼し、無我無心の境地で仕込んだ  
酒は、一滴陶然、芳醇無比の奥丹波。  
人智を超えた天然の美禄ここに降臨。  
秘伝ゆえ醸造情報は非公開とさせていただきます。

酒 質 | 純米大吟醸  
日本酒度 | 非公開  
アルコール分 | 非公開  
原料酒米 | 山田錦  
精米歩合 | 非公開

## 純米大吟醸

Junmaidaiginjo [720ml / 1.8L]



兵庫県立酒米試験地の原々種から生まれる  
正當純血種の兵庫山田錦を、ひと粒ひと粒、  
芯の近くまで磨き、蔵内から湧き出る  
神池寺山伏流水を汲んで低温発酵させる。  
その出来栄えは、甘露ともいえる華やかで  
風雅な珠玉の美酒となりました。

酒 質 | 純米大吟醸  
日本酒度 | +3(やや辛口)  
アルコール分 | 16度  
原料酒米 | 山田錦  
精米歩合 | 48%



## 卓

Taku [720ml]

春から秋は稻を育て、冬は蔵に籠もって酒造り。  
杜氏・青木卓夫が原料米の栽培から醸造までを、  
一貫して自ら手掛ける特別醸造品。  
愛する地元への思いが結実した究極のプライベート  
純米大吟醸。

酒 質 | 純米大吟醸  
日本酒度 | +4(辛口)  
アルコール分 | 16度  
原料酒米 | 五百万石  
酒米生産 | 青木卓夫  
精米歩合 | 50%



## 三本の自然酒

Natural Three [720ml×3]

○(陽の光) △(山からの水) □(田の土)に  
象徴される自然の恩恵を、  
いっぱいに受けた酒。  
有機農法で育てた三種類の酒造好適米を  
個別に醸造。それぞれの米のよいところを  
最大限に生かしました。

○陽酒 芳醇な味と長い余韻。

酒 質	純米吟釀	原 料 酒 米	山 田 錦
日本酒度	+3(やや辛口)	酒 米 生 産	古 跡 真 一
アルコール分	14度	精 米 歩 合	60%

△雨酒 優美な香りと冴えるキレ。

酒 質	純米大吟釀	原 料 酒 米	雄 町 米
日本酒度	+4(辛口)	酒 米 生 産	山 崎 農 園
アルコール分	16度	精 米 步 合	50%

□土酒 まろやかな酸味と深いコク。

酒 質	純米吟釀	原 料 酒 米	五 百 万 石
日本酒度	+0.5(中口)	酒 米 生 産	宮 垣 農 産
アルコール分	14度	精 米 步 合	60%



## 亀 雄 山

Kiyuzan [300ml × 3本]

不世出の名品種と謳われる「亀の尾」、  
現存するほとんどの酒米のルーツとも  
云われる「雄町米」、  
酒米の王者に君臨する「山田錦」の  
贅沢な純米大吟醸の組み合わせ。

### 亀

酒 質 | 純米大吟醸 原 料 酒 米 | 亀の尾  
日本酒度 | +3(やや辛口) 精 米 步 合 | 50%  
アルコール分 | 16度

### 雄

酒 質 | 純米大吟醸 原 料 酒 米 | 雄町米  
日本酒度 | +4(辛口) 精 米 步 合 | 50%  
アルコール分 | 16度

### 山

酒 質 | 純米大吟醸 原 料 酒 米 | 山田錦  
日本酒度 | +2(やや辛口) 精 米 步 合 | 50%  
アルコール分 | 16度

## 純米酒粕

Junmai Sakekasu [300g]

伝統的な槽搾りのしっとりとした酒粕は

純米酒のエキスがたっぷり。

優れた栄養価があり、美容と健康の増進に役立つ  
万能アイテムです。

粕汁や甘酒だけでなく、ホワイトソースやカレーの  
隠し味、製菓材料などあらゆる料理で活躍します。



原 料 | 米、米麹

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る商品は全て冷暗所(冷蔵庫)で保存してください。

新酒は只今仕込中。日本酒度(甘辛度)はあくまでも目標です。今年の仕上がりをご期待下さい。