

OKUTAMBA

Seasonal Catalogue of Yamana Sake Brewery Co.Ltd.

有機栽培の山田錦
古跡真一



うららかや
ひねもすのたり
陽光と
戯れ踊る
春の酒



○陽酒 生原酒

〈酒質〉純米吟醸
〈酒米〉山田錦
〈精米歩合〉60%
〈ALC〉16度
〈容量〉720ml 〈保存〉冷蔵

特集..

有機栽培の 山田錦

お父さんは田んぼで稲を育て、お母さんは山で桃の世話…
昔話に出てくるような播州・社のある家族のお話。

大家族の有機農業

父、古跡 真一さんと母、清美さんは 20 代の時、アルバイト先の北海道・士別の農場で知り合い結婚、それから今日まで力を合わせ自然農法で暮らしておられます。当蔵は 11 年前に自然食品団体からお二人を紹介され、以来その団体の方々と一緒に有機栽培の酒米作りと酒造りに取り組んできました。古跡さん夫婦はともに童顔、だから今も当時とまったく変わらない風貌なのですが、いつの間にか子ども五人に恵ま

れ、家は賑やかなことったらありません。それでも最近は、大きくなった子どもたちが何かと手伝ってくれるので両親は大助かり。

陽の恵みを受けて

さて、この一家が暮らす社（やしろ）という土地は、酒米の王者・山田錦の本場。それだけでなくも栽培の難しいこの米を、さらに手のかかる有機農法栽培で育てる古跡さん。稲刈りの日には前述の自然食品団体から仲間を募り、ひとつひとつ丁寧に



たびに、その源が分かるような気がします。

有機的な酸味によるふくよかな味わいが、僕たちを元気にしてくれない訳がありません。

明日への活力が 沸き起こる

子育ても農業もまさに今、現在進行形の古跡家が育む元気で丈夫なオーガニックの山田錦で醸す酒。こだわりぬいて育てた米の甘みと

今回はその香味を存分に楽しんでいただくため、搾ってそのままの無濾過生原酒をご用意いたしました。この一杯で明日への勇気が沸き起こる、ボトルの向こうに明るい未来が透けて見える、古跡米による自然酒の蔵出しです！



手刈りしていきます。刈り取った酒米は稲木に対して逆さに吊るし、天日によって自然乾燥させる「稲木干し」。寒暖差の大きいこの土地で、「朝露に当てる⇔天日で干す」を繰り返すことで、稲藁に残った栄養を全て粳に凝縮させます。

太陽光という自然エネルギーを利用する古来よりの方法ですが、近年は作業の合理化から乾燥機により乾燥することが多く、天日干しされた酒米はなかなか手に入りません。

このような手間をいとわない確固たる農魂に、どこにそんなパワーが潜んでいるのかといつも感心するのですが、やんちゃな子供たちの笑顔を見る



春霞み

Harugasumi

優美に香る霞み酒



優れた香気を生み出す「明利310」酵母を採用。甘美な香りと五百万石（ひょうたん農場産）の特徴である淡麗さを活かし、春の味わいを表現しました。

〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉五百万石〈生産者〉ひょうたん農場（市島町）〈精米歩合〉60%〈ALC〉14度〈容量〉720ml, 1.8L〈保存〉冷蔵



蔵人のみやげ酒

~R2BY 扁平精米 Ver.~

革新的な精米に挑戦

R2BY Miyage-Sake



同じ町内で育てた兵庫北錦による晩酌用の酒。最新型精米法を用い、米のたんぱく質と脂質を従来よりも減らすことで、蔵人好みの淡麗で切れ上がりの良い酒を目指した意欲作。

〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉兵庫北錦〈生産者〉近藤篤（市島町）〈精米歩合〉60%〈ALC〉16度〈容量〉720ml〈保存〉冷蔵



山廃純米生原酒

奥丹波の新境地

Yamabai Junmai Namagensyu



昨年より挑戦している山廃仕込み。米のエキスによる深い旨味と天然の乳酸による穏やかな酸味。コシのある味わいながらも後キレがよく、新たな奥丹波を感じさせる一本に仕上がりました。

〈酒質〉純米〈酒米〉兵庫北錦〈生産地〉兵庫県〈精米歩合〉70%〈ALC〉16度〈容量〉720ml, 1.8L〈保存〉冷蔵



純米吟醸生原酒

座右の酒のしぼりたて

Junmaginio Namagensyu



通常は加熱処理後に市場流通する定番の純米吟醸を、特別に生原酒でお届け。和梨を思わせる甘く爽やかな香りと、穏やかな旨味、優美なキレで晩餐に寄り添います。

〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉五百万石〈生産地〉兵庫県〈精米歩合〉60%〈ALC〉16度〈容量〉720ml, 1.8L〈保存〉冷蔵



渡船

Wataribune



古来の血統底知れぬ旨味

酒米の王者「山田錦」の父であり、古の酒米《雄町米》の血統を受け継ぐ希少種。冷やから燗まで様々な温度帯で表情を変える旨味を存分にお楽しみください。

〈酒質〉純米酒 〈酒米〉渡船 〈生産者〉高田典幸 (多可町) 〈精米歩合〉70% 〈ALC〉15度 〈容量〉720ml, 1.8L 〈保存〉常温



卓ノ生

Taku no Nama



青木卓夫 渾身の一本

夏に米を作り、冬に酒を仕込む。青木杜氏が酒米から醸造までを一貫して手掛けました。潔く端正な香味で、食中酒としての実力を遺憾なく発揮します。

〈酒質〉純米大吟醸 〈酒米〉五百万石 〈生産者〉青木卓夫 (春日町) 〈精米歩合〉50% 〈ALC〉16度 〈容量〉720ml 〈保存〉冷蔵



よかちよろセット

Yokachoro set

兵庫の贅沢な詰め合わせ

2020年より淡路島でスタートした

新進気鋭の食品加工所

“YOKACHORO FOOD BASE”とコラボし、

晩酌がより一層楽しくなる

詰め合わせが完成しました。



【セット内容】

▶ 塩酒粕 85g

当蔵の有機栽培雄町の純米大吟醸の搾りたて酒粕を使用した「塩酒粕」。生野菜や鳥ハムなどのソースとして、スープや炒め物の隠し味など、様々な場面で活躍します。

▶ Green Hot Sauce 85g

摘果と呼ばれる、青く酸っぱい間引きの温州みかんを使用した爽やかな酸味と香りのホットソース。

▶ そば麴 85g

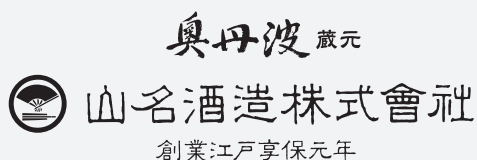
蕎麦の抜き実を麹菌で発酵させた新感覚蕎麦。刺し身や豆腐、鴨肉と相性抜群です。

▶ 特別純米 250ml

〈酒質〉特別純米 〈酒米〉山田錦 〈生産地〉兵庫県 〈精米歩合〉60% 〈ALC〉15度 〈容量〉250ml

保存：開封後は冷蔵保管ください。
賞味期限：1年





公式サイトはコチラ
<https://www.okutamba.co.jp>



お買い物はコチラ
<https://okutamba.shop-pro.jp>