



OKUTAMBA

Seasonal Catalogue of Yamana Sake Brewery Co.Ltd.

酒とまつりと音楽と

酒蔵まつり'23 アーカイブ

酒ま酒と 楽つとりと

酒蔵まつり '23
アーカイブ



創業以来の初開催

2023年3月26日、当蔵では創業以来初めてとなる蔵まつりを開催しました。「きねーな！奥丹波」を合言葉に集まった、地元で愛される個性豊かなお店によるマルシェで美味しいお料理とお酒をご用意。また、貯蔵庫内

でのフルオーケストラコンサートも催しました。当日はあいにくの大雨でしたが、全国津々浦々から駆けつけてくださったお客様で会場は大賑わい、食べ物や限定酒も売り切れ続出の大盛況のお祭りとなりました。ご来場くださったお客様にはこの場を借りて御礼申し上げます。



4年越しに結実

この酒蔵まつり、実は4年前の冬に蔵元とアミーキティア管弦楽団主宰・常盤氏が知り合った頃より構想を温めておりました。共通の友人を通じて知り合った同い年の二人は、酒蔵での演奏会とオリジナル楽曲の制作に向けて意気投合。ほどなくして作曲家の丸谷さんが加わり、2019年冬から楽曲制作がスタートしました。それぞれ離れた土地で暮らしながら、夜な夜なオンラインで集結しては、蔵元が語る丹波の風土、氷上回廊、丹波杜氏の伝統的酒造りと酒造り唄などについて語り合い、それを音楽で表現するためのアイデアを出し合いました。「酒造りはコントロールが効かない「生もの」で、それは演奏と似ている」「杜氏は指揮者かもしれない、いやティンパニかもしれない」「味の中心は米と水、でも人の営みも欠かせない」…いろんな思いが楽曲にこめられ、メロディーとなって新作オーケストラ曲『丹州蔵人之譜 - Kurando no Fu -』に収められています。楽曲制作開始後訪れた自粛社会により長らく機会を模索しておりましたが、今春ようやく心置きなく音楽とお酒を楽しめると感





じた我々は、「創業以来初の蔵まつり」という形で楽曲のお披露目を行うことにしました。当日はこの楽曲以外にも様々な楽曲が演奏され、満員のご来場者にこの日限りの演奏会に酔いしれていただけました。

限定酒とともに 地元の味に舌鼓

貯蔵庫内で奏でられる音楽が会場内に響き渡る中、お客様に提供される地元の食材をふんだんに使ったフードの数々や、蔵元限定の粕汁、蔵人が育てた米による餅なども大好評。当日のみの限定販売となった純米大吟醸生原酒「KINENA! OKUTAMBA」はすっきり辛口タイプの「OMACHI」と芳醇中口タイプの「ISEHIKARI」の2種類で、それぞれを美味しいお料理とペアリングしていただきました。今夏はこの2つのお酒をアッサンブラージュ（複数のお酒を混ぜ合わせて味を構築する技法）した純米大吟醸を限定蔵出しします。異なる個性を持った2種類のお酒のハーモニーを、ご自宅でお楽しみください。



〈酒質〉純米大吟醸
 〈酒米〉米(国産)、米麴(国産米)
 〈精米歩合〉50%
 〈ALC〉15度
 〈容量〉500ml
 〈保存〉冷蔵

奥丹波 きねーな! アッサンブラージュ

KINENA! Assemblage

穏やかな香りと爽やかな辛口で深い味わいの「雄町」。通常の当蔵の製造レシピから製麹工程に改良を加え、華やかな香り特徴的な甘みを併せ持った「イセヒカリ」。異なる個性を持った二つのお酒を融合することで、単体の仕込みでは表現できない味わいを生み出しました。白ユリの香り、満足感のある甘味と酸味、わずかな渋みをそれぞれ感じさせながらも、軽やかにまとまった緻密なお酒です。



蔵まつり記念酒が
融合した一本

純米生酒

夏夜を彩る鮮烈な辛口

Jumminamasake



酒米変更
Renewal

純米にごり

白く立ち上る打上花火

Jumminagori



Hyogo Sake 85 (Sherry Cask)

和魂洋才の一本



ぴちか Extra Sweet

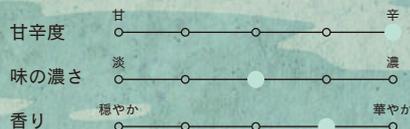
ピユアな甘さを追求



スパーク
リング
Sparkling

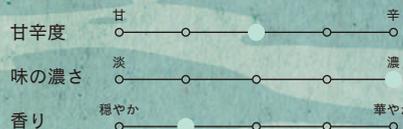
本年より有機栽培「五百万石」に品種変更し、よりソリッドな味わいに。暑い夏の食中酒に美味しい軽快なお酒です。

〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉五百万石〈有機栽培〉〈生産者〉宮垣農産(氷上)〈精米歩合〉60%〈ALC〉16度〈容量〉720ml〈保存〉冷蔵



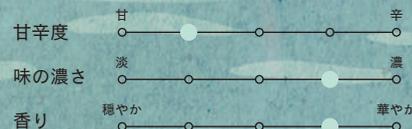
春先から氷温貯蔵したにごり酒。きめ細やかな炭酸でしびれるような舌ざわり、凝縮された米の旨味が味わえます。

〈酒質〉純米〈酒米〉複数米(生産地)兵庫県〈精米歩合〉70%〈ALC〉16度〈容量〉720ml〈保存〉冷蔵



シェリー樽で熟成した85。柔らかな樽の香りに、干葡萄を思わせる甘く凝縮した果実味に展開し、優美にキレ上がります。

〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉Hyogo Sake 85〈生産地〉市島町〈精米歩合〉60%〈ALC〉14度〈容量〉720ml〈保存〉常温



大人気の純米スパークリングに新フレーバーが登場。甘味を強調し、アルコールを6%に抑えたドリンクブルな仕上がり。

〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉山田錦(自然栽培)〈生産者〉廣岡治(小野市)〈精米歩合〉60%〈ALC〉6度〈容量〉500ml〈保存〉冷蔵



85の個性はじける 三本の 次世代酒米

New Generation Sake Rice

次世代酒米「Hyogo Sake 85」を使用した純米吟醸のセット。同じ酒米から、当歳のスタンダードな仕込みと、軽やかで甘さに特徴のある真吟精米タイプ、異国情緒漂うシェリー樽熟成の3つのお酒ができました。

〈精米歩合〉60%
〈容量〉720ml×3本
〈保管〉常温



奥丹波の 風土を堪能 卓

Taku



〈酒質〉純米大吟醸〈酒米〉五百
万石〈生産者〉青木卓夫〈春日〉
〈精米歩合〉50%〈ALC〉16度
〈容量〉720ml〈保管〉常温

春から秋は稲を育て、冬は蔵に籠って酒造り。杜氏・青木卓夫が原料米の栽培から醸造までを一貫して手掛ける特別醸造品。愛する地元への想いが結実した究極のプライベート純米大吟醸。

奥丹波



夏を彩る完熟果実

果実の酒

Kaitsu no Sake

京都産手しぼり柚子果汁を使用した華やかな風味。和歌山県産の梅果汁を使用した爽やかな酸味と穏やかな甘み。奥丹波と最高級の和果実が出合いました。

【ゆず】(ALC)7度(原材料)純米酒・柚子果汁・甜菜糖(うめ)(ALC)9度(原材料)純米酒・梅果汁・甜菜糖(容量)各500ml(保管)常温

門外不出の原々種から栽培される正統純血種の兵庫山田錦。この「酒米の王者」において、検査段階で特等以上に格付けされたものを使用し、時間をかけて丁寧に醸しました。

Junmai Daiginjo

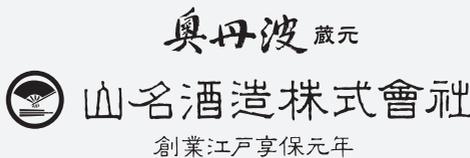
純米大吟醸

王道を行く

珠玉の一品



〈酒質〉純米大吟醸〈酒米〉山田錦〈生産地〉兵庫県〈精米歩合〉40%〈ALC〉16度〈容量〉720ml/1.8L〈保管〉常温



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>