



# OKUTAMBA

Seasonal Catalogue of Yamana Sake Brewery Co.Ltd.

# 往年の 酒銘を復刻

# 萬歳 Banzai



明治維新〜平成初期まで当蔵の主要銘柄であった「萬歳」を7年ぶりに復刻発売。R2BYに山廃製法で醸し、蔵内で約3年寝かせた純米酒。本商品をもって兵庫北錦のリリースは一旦終わりを迎えます。熟成によって醸成された深く甘い香りに、扁平精米によるクリアな味わいが冴えわたる辛口酒。

- 〈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
- 〈保存〉 常温

〈酒質〉 純米吟醸  
〈酒米〉 山田錦  
〈生産地〉 兵庫県  
〈精米歩合〉 60%  
〈ALC〉 16度  
〈容量〉 720ml  
〈保存〉 常温



# Kinshu 錦秋

ひと夏超えた味吟醸

厳冬に山田錦で仕込んだ純米吟醸を低温でじっくり熟成。凛とした香りになめらかな舌触り、優しい甘みを感じながらも余韻は深く切れ上がる端正な酒。焼き秋刀魚や松茸などと抜群の相性で食事を引き立てます。木版画はかつての蔵入り前の秋洗いの風景をモチーフにしたワタナベトモコさんの作品。



〈酒米〉 Hyogo Sake 85  
〈生産者〉 廣岡治 (春日町)  
〈精米歩合〉 80%  
〈ALC〉 16 度  
〈容量〉 720ml  
〈保存〉 冷蔵推奨



享保の酒造りを追求  
千歳ルネサンス  
Hyogo Sake 85  
Sensai Renaissance  
Hyogo Sake 85

創業（享保元年）の酒造りに範  
を取り、乳酸・酵母を添加せず  
蔵内の菌を活かして醸すルネサ  
ンスシリーズより、次世代酒米  
Hyogo Sake 85が新発売。麴の  
力で米をしつかりと溶かすこと  
もに、酒母由来の酸味を引き出  
した仕上がりを目指しました。  
軽やかな酸味が透明感とともに  
広がります。





- ▶ 奥丹波 澱絡み
- 〈酒質〉純米吟醸 〈容量〉720ml
- ▶ 丹波黒枝豆
- 〈生産者〉ひょうたん農場 (市島町)
- 〈容量〉250g × 2

完全予約制

ご予約は9月30日まで。  
10月中旬より順次発送。

- 〈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

- 〈酒米〉野条穂
- 〈生産者〉高田幸典 (多可町)
- 〈精米歩合〉80%
- 〈ALC〉16度
- 〈容量〉720ml
- 〈保存〉冷蔵推奨

- 〈酒質〉純米
- 〈酒米〉五百万石
- 〈生産地〉兵庫県
- 〈精米歩合〉70%
- 〈ALC〉17度
- 〈容量〉720ml | 1.8L
- 〈保存〉常温



澱絡み & 黒枝豆セツト  
Origarami & Kuroedamami  
丹波黒枝豆



山麩純米生にごり  
Yamahai Junmai Nama Nigori



千歳 野条穂  
Renaissance Nojoho



冷やおろし  
Hiyaoroshi

丹波の秋の詰め合わせ  
丹波の秋の味覚を象徴する黒枝豆と、地元産五百万石で醸したうすにごり生酒のマリアージュ。黒枝豆が最も美味しく実る時期に収穫し、順次お届けいたします。秋でもほんの僅かな期間しか味わえない、とびきりの贅沢をぜひご自宅で。

温故知新の酒造り  
山麩仕込みのお酒を搾った後にタンクの底にたまったオリのみを集めて瓶詰め。心地よいガス感、柔らかい甘みと旨味、穏やかな酸味が楽しめます。開栓したらまずは上澄み、そのあとにはごり部分を混ぜて二度美味しく。例年人気のためお早目にご注文ください。

復刻米を木桶に仕込む  
高田氏が農業・化学肥料に頼らず育てる「野条穂」を往時さながらに低精米し、酵母無添加・乳酸無添加で木桶仕込みした自然酒。骨太な酸味をベースに、野条穂ならではの五味豊かな旨味が調和しながらも、不思議と難解さを感じさせない旨口酒となりました。

円熟の奥丹波  
冬に搾った純米酒を加熱処理し、蔵内で秋まで低温貯蔵。上槽時は若く鮮烈だった酒質が、半年の熟成期間を経て濃厚な旨味とコクが醸成され、濃醇旨口の心地よい余韻に包まれます。燗につけると一層香味が開き、円熟の旨味を存分に楽しめます。



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>