

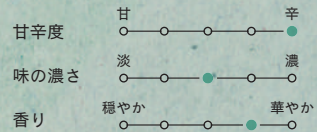


OKUTAMBA

Seasonal Catalogue of Yamana Sake Brewery Co.Ltd.

奥丹波 蔵元
 山名酒造株式会社
創業江戸享保元年

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



夏夜を彩る
 鮮烈な辛口

氷上町で有機栽培される五百万石のしぼりたて。上槽後は間髪入れずに瓶詰めし、マイナス5度で氷温貯蔵したフレッシュな生酒を夏に届けます。甘い香りにみずみずしい味わい、穏やかなキレが楽しめる軽快な仕上がり。太陽の恵みをいっぱいを受けた夏野菜を主役にした料理とのペアリングがおすすめです。

純米生酒

Okutamba Junmai Namazake

〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉Hyogo
Sake 85〈生産者〉ひょうたん農場
〈市島〉〈精米歩合〉60%〈ALC〉13度
〈容量〉720ml〈保存〉冷蔵



純米にがり

白く立ち上る 打ち上げ花火

かつてなく爽快な夏ににがり仕上がりしました。本年は米を単一品種に変更し、より高精白で、低アルコール仕様のお酒にすることで軽快な味を実現。穏やかな米の香り、柔らかな甘みと旨味が広がり、瓶内発酵によるガス感とともに潔くキレあがります。吹き出しには十分ご注意ください、ゆっくりとご開栓ください。

天然の泡が煌めく

〈酒質〉純米吟醸
 〈酒米〉Hyogo Sake 85
 〈生産者〉ひょうたん農場(市島)
 〈精米歩合〉60%
 〈ALC〉14度
 〈容量〉720ml
 〈保存〉冷蔵



Hyogo Sake 85 Sparkling

シリーズ初のスパークリング。低アル発泡酒「びちか」より抑制的で大人な味わいの瓶内二次発酵酒に仕上げました。カラメル様の甘みと穏やかな酸味が、ガス感とともに混然一体となって広がり、僅かな苦みとともに消えていきます。

青く芳しい

〈酒質〉純米吟醸
 〈酒米〉Hyogo Sake 85
 〈生産地〉市島町
 〈精米歩合〉60%
 〈ALC〉16度
 〈容量〉720ml
 〈保存〉冷蔵



Hyogo Sake 85 本生

兵庫県が次代を担う酒造好適米として開発した新品種を最も冷え込む陸月に小川明利酵母で低温発酵させ、上槽後はすかさず氷温環境で貯蔵。青林檎を思わせる爽快な含み香、透明感のある甘みとすっきりとした喉ごし。

いにしえの技で醸す

〈酒質〉貴醸酒
 〈酒米〉Hyogo Sake 85
 〈生産者〉廣岡治(小野市)
 〈精米歩合〉60%
 〈ALC〉14度
 〈容量〉720ml
 〈保存〉冷暗所



Hyogo Sake 85 貴醸仕込

「生配仕込」×「貴醸仕込」、2種類の古典技法のハイブリッドで生み出された85シリーズ初の貴醸酒。生配由来の酸味と花の蜜を思わせる濃厚な甘みのバランスが非常によく、極甘口ながらも飲み疲れない酒質に仕上がっています。

和魂洋才をあじわう

〈酒質〉純米吟醸
 〈酒米〉Hyogo Sake 85
 〈生産者〉ひょうたん農場(市島)
 〈精米歩合〉60%
 〈ALC〉14度
 〈容量〉720ml
 〈保存〉冷暗所



Hyogo Sake 85 Sherry Cask

次世代酒米による純米吟醸をシェリー酒(ペドロヘメネスタイプ)の貯蔵に使用されていたオーク樽で熟成した人気酒。干しとうを思わせる甘く凝縮された香り、まろやかな口当たりと果実味が口の中に広がり、優美なキレに展開します。



完熟果実に酔いしれる

〈セット内容〉
山名之梅酒
山名之梅酒(シェリー樽貯蔵)
〈容量〉720ml×2
〈保管〉冷暗所



王道をゆく珠玉の逸品

〈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〉冷暗所



前衛と伝統を味わう

〈セット内容〉
Hyogo Sake 85
Sherry Cask
貴醸仕込
〈容量〉720ml×3本
〈保存〉冷暗所



丹波杜氏の粋を堪能

〈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
〈保存〉冷暗所



贈答箱入り

純米大吟醸 卓

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ル純米大吟醸。

贈答箱入り

三本の次世代酒米

当蔵のスタンダードな仕込みに、洋酒のニュアンスを纏ったアパングアルドな「Sherry Cask」蔵内の菌を活かし古典製法で醸した「貴醸仕込」。
三つの世界観をもった个性的な三本を堪能できる酒通向けのセットです。

贈答箱入り

純米大吟醸

酒米の王者「山田錦」においても、検査段階で特等以上で格付けされたもののみを使用し、時間をかけて丁寧に醸しました。凛とした香り、絹のような舌触り、甘露な味わい。

素材のすばらしさと職人技をご堪能いただけます。

贈答箱入り

山名之梅セット

紀州産南高梅を100%使用した、美しい琥珀色の梅酒。蔵内で6年間寝かせたアルコールに梅を漬けこみ、更に2年間、瓶とシェリー樽でそれぞれ熟成させました。豊潤な梅の香りと、まろやかな口当たり、重厚感のあるリッチな味わい。

丸山集落には現在も十数名が家族のように仲良く暮らされています。集落内の古民家ではフレンチや蕎麦が提供される他、宿泊して里山の暮らしを堪能するのもお勧め。

美しき日本の原風景 自然の恩恵を目一杯に詰め込んで

奥丹波から南下した丹波篠山市の城下町から、北東へ小さな谷筋を上がつていくと、築150年を超える茅葺の民家が点在する「丸山集落」へと行きつきます。豊かな自然に囲まれた谷あいの農村は、もともとは約260年前に篠山城の水守としておかれた歴史があり、澄んだ水が豊富に流れています。

季節のうつろいととも山が色を変え、草花が芽吹き、その装いを変えるさまは正に日本の原風景。この美しい里山で長らく守られてきた田んぼでは、毎年たくさんの方が集

まって、手作業で苗を植え、稲を刈り、天日に干して酒米を育てておられます。

このお米を当蔵で醸すご提案を数年前にいただき、身の引き締まる想いでお受けしました。美しい里山に敬意を払い、素材の力を活かしたシンプルなお酒造りの体制を準備するのに時間がかかりましたが、この夏ようやく在来品種×生酛酒母×蔵付酵母×木桶仕込で醸したしぼりたて「まるの輪」をリリースします。集落まで遊びに来て、美味しいお料理とともに楽しんでみませんか。



集落丸山

Maruyama Village





Online Shop



Website



Instagram

OKUTAMBA NEWS

山名酒造からのお知らせ

新商品販売

吟醸香る酒蔵おやつ 「Okutamba Gelato」新発売！

山名酒造と丹波乳業のコラボ商品。奥丹波「木札」の酒粕と氷上低温殺菌牛乳を使用したジェラートです。酒粕の香り、米の旨味、リッチなミルク感。味のキレが良いのもポイント。真夏の贈り物にもおすすめです。



再販のお知らせ

「びちか」、1年ぶりリリース。 果実味が弾けるフレッシュな仕上がり！

人気につきなかなか一般発売できていないびちかシリーズ。春先まで醸造時期を伸ばして増産し、「Extra Sweet」「Sour & Bitter」をご用意しました。真夏の乾杯酒はこれで決まり！



戴元の 徒然後記



三代目（候補）が今春より小学生に。通学路をゆく子を見送りながら、小学生時代に想いを馳せてみる。一番の思い出は「米作り」の授業。田植え時に泥の中にあつたガラス片で足を大怪我。タイミンク同じくして都会からやってきた転校生の家に遊びに行ったら、エレベーターがついた新築で、不自由な足を理由に何度も

それに乘れたことが嬉しかった。古い家屋に住む自分にはその目が余りに刺激的だったので、授業のその後は思い出せない。けれど昨秋、近隣の小学生が社会見学の御礼にと当蔵に握ってくれたおむすび（学校米）を食べ、こんなにも美味しいものだったのかと嬉しくなった。今年も奥丹波の田圃がき

No. 01

BUNJI

size 85×17cm & 25×98cm

material : wood

a scoop to divide

steamed rice & kouji

分師

【ブンジ】



肖像の道具

椀等の堅い材質の一枚板でつくられた酒造道具で、主に米の塊を割る役目を負う。大きいものは甕から蒸米を掘り出すのに使用したもの（現在はスコップを使用）。小さいものは現役で麹室において麹の山を崩す際に活躍している。かつては酒造道具を拵えるのも蔵人の仕事であり、どちらも約半世紀前の当蔵の職人のお手製である。