



OKUTAMBA

Seasonal Catalogue of Yamana Sake Brewery Co.Ltd.

直売所限定で
「生どぶろく」も販売！
詳しくは p14 をご覧ください。

〈酒米〉五百万石
〈ALC〉12 度 (予定)
〈容量〉600ml
〈保管〉冷蔵



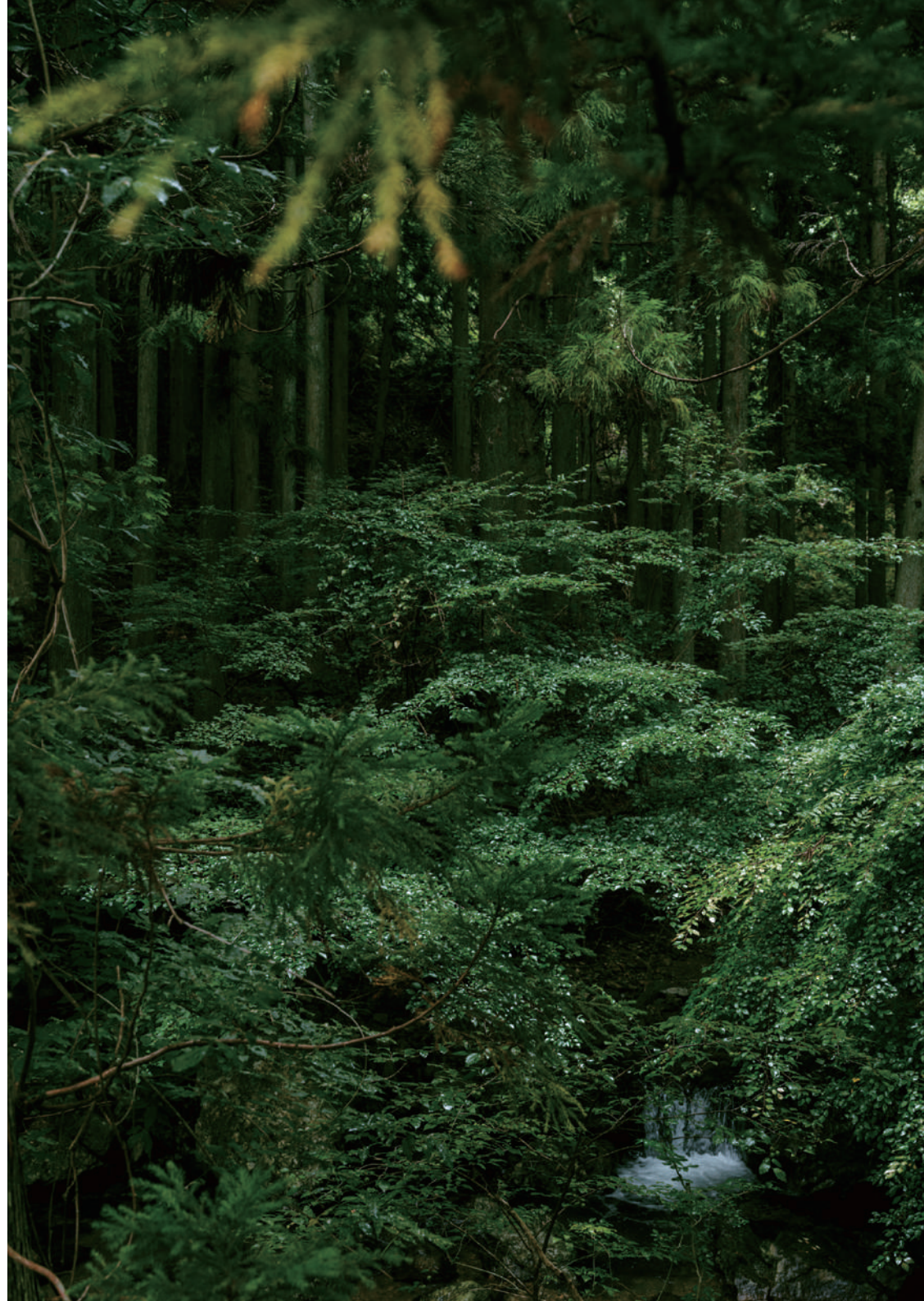
醪の鼓動に
酔いしれる

もろみを压榨せずにそのまま瓶に
詰めてすぐにお届けする「山名のど
ぶろく」。昨春の初リリースから大
きな反響をいただいたこのお酒が、
年内の新酒として再登場。微生物の
命の輝きに満ちたフレッシュ感と、
やわらかな米の甘み、優美なキレ味。
当蔵らしいドライな味わいのどぶ
ろくです。奥丹波地方の風土を
米粒残さず楽しめる一本。

やまな

どぶろく





奥丹波の一番搾り

〈酒質〉純米
 〈酒米〉Hyogo Sake 85
 〈精米歩合〉65%
 〈ALC〉16度
 〈容量〉720ml/1.8L
 〈保管〉冷蔵



搾りたて

丹波市内で育った次世代酒米「Hyogo Sake 85」で醸造した奥丹波の初しぼり。真吟精米した蒸米を醗に使用し、鋭さと透明感を追求した鮮烈な辛口酒が、酒造りの季節の幕開けを告げます。

槽場の臨場感溢れる

〈酒質〉純米吟醸
 〈酒米〉五百万石
 〈精米歩合〉60%
 〈ALC〉16度
 〈容量〉720ml/1.8L
 〈保管〉冷蔵



早春賦

搾ってすぐに瓶詰めしてお届けすることで、本来蔵人しか味わえない蔵内の味を再現しました。水温環境の搾り機と瓶詰設備によるリアルでフレッシュな味わい。軽やかな香りと格別に若々しい風味の無濾過生原酒。

はつゆき降り積もる

〈酒質〉純米
 〈酒米〉Hyogo Sake 85
 〈精米歩合〉65%
 〈ALC〉16度
 〈容量〉720ml/1.8L
 〈保管〉冷蔵



活性にごり 醗

低温で醸したもろみを、あらごし上槽したしぼりたて新酒「醗（ろう）」。白く濁ったオリの部分に、お米の旨味が凝縮されています。新酒ならではのフレッシュ感と米由来の濃醇な味わいをお楽しみください。

シヤンパン製法で醸す

〈酒質〉純米吟醸
 〈酒米〉Hyogo Sake 85
 〈精米歩合〉60%
 〈ALC〉8度
 〈容量〉330ml
 〈保管〉冷蔵



ぴちかオリジン

瓶内二次発酵による、きめ細かく美しい天然の泡が弾ける純米スパークリング。ほのかな甘みの中にグレープフルーツを思わせる上品な酸味と苦みが弾け、美しい余韻を残すさわやかな味わい。

11.15(土) 12:00~
予約受付開始

〈酒質〉純米吟醸
〈酒米〉山田錦
〈ALC〉16度
〈容量〉1.8L
〈保管〉冷蔵

p11-12 |
木札の杉板を提供する
イクジウッドさんを紹介



奥丹波
木札

暮れの新酒
真打ち

最高峰の酒米山田錦の新米を
100%使用。明利小川酵母
が醸す、青い果実のような清々
しい香りと透明感溢れる味わ
いを楽しめる年末だけの限定
出荷。大晦日から小寒の一週
間に飲み頃を迎えます。



丹波の風土を 堪能する



乳酸を添加しない昔ながらの酒母製法を採用し、醗の発酵容器には木桶を使用、蔵内の微生物を活かして醸造しました。地元に出自を持つ品種のみを厳選したセットです。

【Hyogo Sake 85】 精米歩合65%【山田錦】 精米歩合50%【愛山】 精米歩合60%〈容量〉720ml×3本〈保管〉冷蔵推奨

千歳 飲み比べ セット



贈答箱入り

王道を行く 珠玉の美酒



“酒米の王者”山田錦においても、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。凛とした香り、絹のような舌ざわりに原料米の素晴らしい職人技を感じます。

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

純米大吟醸



贈答箱入り

丹波の 森からの 贈り物



自然豊かな地、丹波の森からの贈り物。いちご・ゆず・うめ、それぞれの果実を贅沢に使用した3つの蜜酒が完成しました。ギフトにもお誂え向き。

〈容量〉300ml×3本〈保管〉冷暗所

森の蜜酒



贈答箱入り

一滴陶然 天の美緑



丹波杜氏が無我無心の境地で醸上げた奥丹波の奥義。厳しく冷え込む睦月の分水嶺の地で、自然の恵みと高度な醸し技が結びついた芳醇無比の味わい。秘伝ゆえ醸造情報は非公開とさせていただきます。

〈酒質〉非公開〈酒米〉非公開〈生産者〉非公開〈精米歩合〉非公開〈A.L.C〉16度〈容量〉720ml〈保管〉冷暗所

傳



贈答箱入り



青い山林に囲まれた静かな農山村地域・青垣。古くは但馬から京への街道として栄え、個性豊かな商店や旅館屋が軒を連ねていて、人馬の往来も頻繁であったと伝わります。今なお当時の雰囲気を残す宿場町に、静閑に佇む製材所・イクジウッド株式会社。大正14年に鉄道用枕木商・足立幾治商店として創業し、以降百年以上にわたって丹波地域の木材業の歴史を紡ぐ老舗です。現在は三代目の足立成人氏が伝統の担い手として、近隣の山から搬出された原木を製材されています。

当歳の暮れの象徴である木札。「焼き工程」

悠久の自然とともに在る 美しき山間の木工所

は氷上特別支援学校の若き職人による仕事ですが、前段階の製材工程を長年お願いしているのがイクジウッド。天然乾燥させたスギの節の無い部分を選別し、丁寧にカットすることで色ムラの無い札に仕上がります。見目美しく整った札に焼印を施すと、奥丹波の文字が鮮明に映えるエンブレムとなるのです。霧深き丹波の山には、太古の時代から現在に至るまで変わらぬ成長サイクルで木々が育ち、その出番を待っています。大きく育った木々が、人々の暮らしを照らす灯であり続けることに期待しながら、青垣の地を後にしたのでした。

イクジウッド

Ikuj Wood





Online Shop



Website



Instagram

OKUTAMBA NEWS

山名酒造からのお知らせ

イベントのお知らせ

酒蔵まつり 2026 3月14日に開催決定！

年に一度の蔵の開放日である酒蔵まつりの日程が決定いたしました。江戸享保元年に創業した当蔵にとっては310年目のメモリアルイヤー。周年にふさわしい特別な企画を準備しておりますので、是非お越しください。



限定商品

やまなの生どぶろく 直売所限定で同時リリース！

どぶろくの一般流通版は、配送＆保管時のトラブル防止のため、火入れ処理を施してお届けします。しかし、直売所引き取りいただけるお客様には、酒通垂涎の生バージョンもご用意いたします。ご予約期間は11月15日まで、ウェブショップorお電話にて受付中。



蔵

蔵入りを10月15日に迎えました。目まぐるしい世情に一喜一憂せず、酒造りにすべてを捧げますので、新酒を心待ちにいただければ嬉しく存じます。当蔵では昨冬より「どぶろく」製造の免許を取得しました。初リリースとなった3月には、即日完売のご反響をいただき、翌日から数週間はリピーター様からの電話が鳴りやみませ

んでした。「もろみをそのまま飲む」ことは、法律上、蔵人でも叶わぬ体験。そのため、我々にとっても初めての「できたてどぶろく」となったのですが、発酵のきらめきに満ちた無垢な味わいに、現場でも驚きの声がある日々でした。本冬の仕上がりも楽しみでなりません。みなさまも奮ってご入手くださいませ。

蔵元の 徒然後記



No.02 MESHINUNO

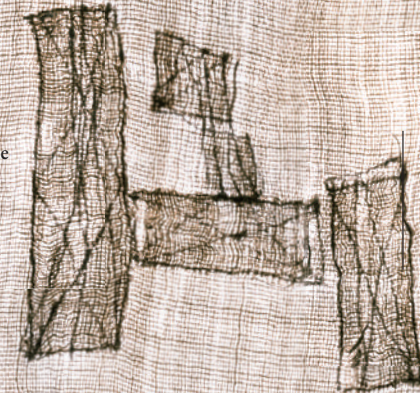
size 80x170cm

material : Linen

A cloth used to wrap steamed rice and place it into the tank.

飯布

【めしぬの】



肖像の道具

蒸米を包み、仕込みタンクに投入する際に使用する布。純麻製の布は蒸気と熱気の拡散性に優れており、さらに堅牢且つしなりも良い。蒸米全量を機械に頼らずに運搬している当蔵にとっては、手仕事に寄り添う酒造道具として欠かせない。現在は純麻の仕込み布を手に入れることが非常に困難なため、修繕に修繕を重ね使用している。長らく麻製の飯布不足に頭を悩ませていたが、数年前に三重県の酒蔵の倉庫に眠る新品同様の麻布をお譲りいただき、一時的に解決している。

奥丹波蔵元



山名酒造株式会社

創業江戸享保元年