



令和6年度 純米吟醸酒「仙櫻」の蔵出しを実施します

2024年5月に蔵入れした純米吟醸酒「仙櫻」の蔵出しを10月23日（水）、明延鉦山探検坑道内（養父市大屋町明延）で行います。

「仙櫻」は、市内で有機栽培された酒米「兵庫北錦」と氷ノ山清水自噴水「ぶなのしずく」を使用して山陽盃酒造（宍粟市）が製造し、明延鉦山探検坑道内の酒蔵、「明寿蔵」で約半年間の熟成を経て出荷されます。

年間を通して気温が一定に保たれる坑道内で熟成させることで、深みのある味わいに仕上がりに、毎年多くの日本酒ファンにお買い求めいただいています。

蔵出し同日より、1,800mℓ（一升ビン）700本、720mℓ（4合ビン）1,200本が大屋町内の酒店3か所や道の駅ようか但馬蔵（養父市八鹿町高柳）で販売されます。



昨年（2023年）の蔵出しの様子

- 1 日時 2024年10月23日（水） 午前10時から
- 2 会場 明延鉦山探検坑道「明寿蔵」
※午前9時30分から明延鉦山学習館（養父市大屋町明延328）にて受付
- 3 内容 今年5月に蔵入れした純米吟醸酒「仙櫻」の蔵出し
- 4 参加者 山陽盃酒造株式会社 専務取締役 壺阪 雄一 様
養父市長 広瀬 栄

【問合せ】

産業環境部 商工観光課 課長:田村 亘 担当者:治部 憲良

電話:079-664-0285

メール:shoukoukankou@city.yabu.lg.jp

養父市産有機蛇紋岩米・純米吟醸酒 「仙櫻」^{せんさくら}

兵庫県の最高峰、氷ノ山に抱かれた大自然のみどり豊かな町“養父市”。

自然の恩恵を受けた有機蛇紋岩米と氷ノ山のブナの原生林に長年育まれた清水の自噴水「ぶなのしずく」を使い、杜氏の伝統と技で造られた純米吟醸酒を明延鉦山坑道内「明寿蔵」で約半年間寝かせ、さらなる熟成をうながし深みのある味にしたお酒です。

品名	純米吟醸酒 「仙櫻」 ^{せんさくら}
容量	1,800ml (一升ビン)
	720ml (四合ビン)
度数	15.0
日本酒度	-2.0
酸度	1.0
原材料	兵庫北錦
精米歩合	60%
栽培方法	有機栽培
清酒用仕込水	氷ノ山清水自噴水「ぶなのしずく」 (養父市大屋町横行)
特徴	坑道熟成期間 約6ヶ月 (5月～10月) 坑道内平均 12℃
	有機・蛇紋岩米
製造者	山陽盃酒造株式会社 (宍粟市山崎町) 代表取締役 ^{つぼさか} 壺阪 ^{こういちろう} 興一郎 Tel 0790-62-1010
価格	1,800ml 3,740円 (税込) 700本
	720ml 2,310円 (税込) 1,200本
販売場所	小林酒店 (大屋町明延 1294-2 079-668-0032) 中庭酒店 (大屋町大杉 287 079-669-0749) 宮元酒店 (大屋町樽見 433-1 079-669-0404) 道の駅ようか但馬蔵 (八鹿町高柳 241-1 079-662-3200)