

養父市記者発表資料（発表・資料配布）

養父市記者発表資料（発表・資料配布）			資料番号
発表日	担当部課（室）名	電話（内線）	発表者職氏名 （担当者職氏名）
5月10日（金）	産業環境部商工観光課	079-664-0285	課長 田村 亘 （主事 治部 憲良）

**令和6年度「仙櫻」「明延」の蔵入れ  
令和5年度に蔵入れした「明延」の蔵出しを実施します**

山陽盃酒造株式会社（宍粟市）が製造し、明延鉦山探検坑道で熟成させた純米吟醸酒「仙櫻」及び純米酒「明延」を広く周知することを目的に、下記のとおり蔵入れ・蔵出しを行います。

記

- 開催日時 令和6年5月21日（火） 午前10時30分
- 会場 明延鉦山探検坑道「明寿蔵」  
※午前10時から明延鉦山学習館（養父市大屋町明延 328）にて受付け
- 内容 「仙櫻」と「明延」の蔵入れ、昨年蔵入れした「明延」の蔵出し
- 参加者 山陽盃酒造株式会社 壺阪 雄一 様  
養父市 副市長 今井 久雄

《参考資料》

## 養父市大屋産蛇紋岩米・純米酒「明延」

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”。

その養父市は大屋町宮垣の蛇紋岩地層にて栽培された酒米「兵庫北錦」にて醸された純米酒を約一年間明延鉱山にて熟成させました。キレのある純米酒が時を重ねることにより、よりマイルドに、またよりコクのある仕上がりになっております。夏には冷やして鮎の塩焼きと、また、冬にはお燗でお鍋などと一緒に楽しみいただくのがおすすめです。

品名	純米酒「明延」	
容量	1,800ml	(一升ビン)
	720ml	(四合ビン)
	300ml	
アルコール分	14.0%	
日本酒度	- 1.9	
原材料	兵庫北錦（養父市大屋産蛇紋岩米）	
特徴	坑道熟成期間 約1年間（5月から） 坑道内平均 12℃	
	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 <small>つぼさか</small> 壺阪 <small>こういちろう</small> 興一郎 Tel 0790-62-1010	
価格	1,800ml	2,600円（税別）
	720ml	1,300円（税別）
	300ml	550円（税別）
販売予定本数	1,800ml	蔵出し当日にお知らせします
	720ml	〃
	300ml	〃
販売先	小林酒店、宮元酒店、中庭酒店、道の駅ようか但馬蔵、南但酒類販売株式会社	