



明延鉱山で熟成させた純米酒「明延」 蔵出し式を開催

養父市が誇る純米吟醸酒「仙櫻」と純米酒「明延」の蔵入れ・蔵出し式を2025年5月20日（火）に明延鉱山探検坑道「明寿蔵」（養父市大屋町明延）で開催します。

今回、蔵出しを行う「明延」は、大屋町宮垣の蛇紋岩地層で栽培された酒米「兵庫北錦（ひょうごきたにしき）」を使用し、山陽杯酒造株式会社が丁寧に醸造した純米酒を、閉山した明延（あけのべ）鉱山坑道内にて約一年間熟成させました。

明延鉱山は、かつて日本有数の錫（すず）鉱山として栄え、地域の発展に大きく貢献しました。閉山後、その坑道は年間を通して低温かつ安定した環境が保たれており、キレのある純米酒が坑道内での熟成を経て、よりコクのある仕上がりになっております。

蔵出し同日より、1,800ml（一升ビン）300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。



（参考）2024年の蔵入れ・蔵出しの様子

【日 時】 2025年5月20日（火） 午後1時30分より
※午後1時から明延鉱山学習館（養父市大屋町明延 328）にて受付

【会 場】 明延鉱山探検坑道「明寿蔵（めいじゅくら）」

【内 容】 「仙櫻」と「明延」の蔵入れ、昨年10月に蔵入れした「明延」の蔵出し

貯蔵場所である蔵を開く→仙櫻・明延を手渡しで蔵へ→蔵から明延の取り出し→
試飲→講評

【参 加 者】 山陽杯酒造株式会社 専務取締役 壺阪 雄一 様
養父市長 大林 賢一

【問 合 せ】 産業環境部 商工観光課 課長：上村 圭 担当者：奥藤 啓
電話：079-664-0285
メール：syoukougankou@city.yabu.lg.jp

《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	300本
	720ml	1,200本
	300ml	190本
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	