



明延鉱山で熟成させた純米酒 「明延」の蔵出しを実施します

養父市が誇る純米吟醸酒「仙櫻」と純米酒「明延」を蔵入れ・蔵出し式にてお披露目します。

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、山陽盃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います。

蔵入れ・蔵出し式の詳細については、下記のとおりです。

蔵出し同日より、1,800ml（一升ビン）400本、720ml（4合ビン）400本が、養父市内の酒店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）2025年の蔵出しの様子

【日時】 2026年5月29日（金） 午後1時30分から
※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】 明延鉱山探検坑道内「明寿蔵（めいじゅくら）」

【内容】 「仙櫻」と「明延」の蔵入れ、昨年5月に蔵入れた「明延」の蔵出し

- ①貯蔵場所である蔵を開く
- ②仙櫻・明延を手渡して蔵へ
- ③蔵から明延の取り出し
- ④試飲
- ⑤講評

【参加者】 山陽盃酒造株式会社 代表取締役社長 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：syoukoukankou@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	14.5%
日本酒度	- 1.5
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>つばさか</small> 壺阪 <small>ゆういち</small> 雄一 電話番号: 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 400本
	720ml 400本
	300ml 200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