養父市記者発表資料　　2026 年 10 月 16 日

令和８年度　純米吟醸酒「仙櫻」の蔵出しを実施します

2026 年 5 月に蔵入れした純米吟醸酒「仙櫻」の蔵出しを 2026 年 10 月 22 日（木）、明延鉱山探検坑道内（養父市大屋町明延）で行います。

「仙櫻」は、宍粟市にある山陽盃酒造㈱が、市内で有機栽培された酒米「兵庫北錦」と、氷ノ山の清水自噴水「ぶなのしずく」を使用して製造し、明延鉱山探検坑道内の酒蔵「明寿蔵」で約半年間の熟成をさせました。

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。

年間を通して低温かつ安定した環境が一定に保たれる坑道内で熟成させることで、芳醇な香りを帯びて深みのある味わいに仕上がります。

蔵出し同日より、1,800ml（一升ビン）800 本、720ml（4 合ビン）900 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（2025 年）の蔵出しの様子

【日　　時】 2026 年 10 月 22 日（木）　午後 2 時から

【会　　場】 明延鉱山探検坑道 「明寿蔵」
※午後 1 時から明延鉱山学習館前（養父市大屋町明延 328）にて受付

【内　　容】 2026 年 5 月に蔵入れした純米吟醸酒「仙櫻」の蔵出し

【参 加 者】 山陽盃酒造株式会社　代表取締役　壺阪　雄一　様
養父市長　　大林 賢一
明延区区長　小林 史朗氏
酒米生産者　栗田 匡晃氏

【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

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鉱山坑道内「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	１４
日本酒度	－２．０
酸　　度	１．５
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　壺阪（つぼさか）　雄一（ゆういち） Tel　０７９０－６２－１０１０
価　　格	１，８００ｍｌ　４，１８０円（税込）　８００本
	７２０ｍｌ　２，７５０円（税込）　９００本
販売場所	小林酒店（大屋町明延 1294-2　電話：079-668-0032） 中庭酒店（大屋町大杉 287　電話：079-669-0749） 宮元酒店（大屋町樽見 433-1　電話：079-669-0404） 道の駅ようか但馬蔵（八鹿町高柳 241-1　電話：079-662-3200）