

山名酒造

やまなしゆぞう

兵庫

丹波市



歴史 江戸享保元年(1716年)創業、現当主で11

代目という丹波で最も古い造り酒屋です。製造は古式天然醸造を基本とし、水は美味しいと定評がある市島地域の地下水を汲み上げています。戦前まで丹波地方で栽培されていたものを、効率が悪いと栽培が廃れてしまっていた酒米を復活させた『奥丹波 野条穂』や、杜氏自らが育てている五百万石を原料にした『奥丹波 傳』など有名です。近年は甘味果実酒やリキユールの製造も手がけ、新たな購買層を開拓しています。

良質素材

高い品質とトレーサビリティの確かな素材による安全な製品を日本酒においても求める人々が増えてきました。有機栽培や無農薬栽培で育てた酒造好適米に注目し、契約農家の方々の力をお借りして、岡山県で栽培された「備前雄町」や兵庫県で栽培された「山田錦」をそれぞれのお米が持つ良さを最大限に生かし、丁寧に醸しています。

杜氏 青木卓夫氏。

丹波市春日町出身、生粋の丹波杜氏。水戸の明利酒類で修業のあと異例のスピードで30才で杜氏になった。鬼才ともいえる醸し技のセンス。一見わがままで衝動的なようで計算と経験に裏打ちされた巧妙なテクニック。

明利小川酵母を使わせたら日本一と称される青木杜氏の酒造りは、杜氏を目指す若者や、料理人たちのカリスマ的存在である。

