

竹野酒造

たけのしゅぞう

京都
京丹後市

歴史

竹野酒造は、昭和22年企業整理で休業していた竹野郡内の4軒の蔵が行待歌蔵の呼びかけにより、行待酒造場の地で設立、再始動し、近隣の蔵より600石の酒造権を譲り受け昭和23年より製造を再開。

丹後半島の中央に位置する金剛童子山は、全国各地を修行した役行者が入ったとされる行者山である、その山から渾々と湧き出る伏流水は、上質の清酒を育む軟水となり、竹野酒造の地下を脈々と流れ、仕込水となり、清酒弥栄鶴へとつながっています。



酒造りへの想い

平成に入り、需要が低迷し旧来のアルコール添加酒がどんどん落ち込む中、酒造りの原点に返り、酒造りの基の米にこだわり、地元農家の方との造りの連携を図りました。同時に芦田行雄氏を通し、「亀の尾」と出会い、蔵舞（くらぶ）の誕生につながりました。

米の旨味をいかに出せるか、品種の特徴をどう生かすか、蔵の真骨頂である純米酒に心血を注いでいます。



杜氏

前杜氏で、但馬杜氏の日下部重雄は、米の旨味を出す純米酒造りに長け、永年弥栄鶴の味を作り上げてきました。但馬杜氏組合の品評会の純米酒の部に長年、上位の成績を残してきましたが、平成20年に病気のため急逝しました。

酒造りをどうしていくのか？偶然かどうか数年前より蔵元の長男が学校卒業後、能登杜氏の下でお世話になっており、急遽、蔵に戻り、1年日下部杜氏の下でも指導を受けることとなりました。次代を受け継ぐには修行より実践であるとの判断から、25歳で杜氏を受け継ぎ、その年に手掛けた亀の尾蔵舞が全国酒類コンクール純米酒部門で1位となる。以後、米は、祝、旭、祭り晴、山田錦などの純米、純米吟醸、山廃を手掛けています。

蔵元からのメッセージ

竹野酒造では京都産の米

のみを使用しています。（た

だし、京都発祥の旭米は滋

賀県草津市の田淵農園の旭

を使用。）農家、農地にこだ

わり、土、水、人のこだわりと

酒造りへの探求を常に心が

けています。現状より常に

りよいもの、消費者に分かり

易く説明でき、納得してもら

えるものを中心にすえてい

ます。どんなこともはつきり

答えられることをモットーに

誠実な造りに励んでいます。



	京都	竹野酒造	
	やさかつる じゅんまい いわいくらぶ 弥栄鶴 純米 祝蔵舞		
	使用米/ 京都府産祝		
	精米歩合/ 80%		ALC度/ 14.62
	酸度/ 2.5		日本酒度/ +1.38
	Dコード	22263	
	容量/入数	720ml / 12	
	720ml / JAN	4941361997300	
	京都府の酒造好適米「祝」を使用。 やや辛口。米の旨味と酸のバランスをお楽しみください。 ライチのような香りと豊潤で豊かな味わいの純米無濾過原酒。		
備考			

	京都	竹野酒造	
	やさかつる じゅんまいぎんじょう かめのおくらぶ 弥栄鶴 純米吟醸 亀の尾蔵舞		
	使用米/ 丹亀の尾		
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 14.1
	酸度/ 2.31		日本酒度/ -10.04
	Dコード	22259	
	容量/入数	720ml / 12	
	720ml / JAN	4941361997034	
	ほんのり甘口で口中に香りが広がるすっきりした後味の純米吟醸。 甘口で滑らかな味わいと酸味が特徴であるため、お刺身、ピネガー等を使った料理に最適です。 米の旨み、余韻を楽しむ。		
備考			

	京都	竹野酒造	
	やさかつる じゅんまいぎんじょう あさひくらぶ 弥栄鶴 純米吟醸 旭蔵舞		
	使用米/ 無農薬栽培 滋賀県産旭		
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 14~15
	酸度/ 2		日本酒度/ +6
	Dコード	22257	
	容量/入数	720ml / 12	
	720ml / JAN	4941361997607	
	農薬不使用「旭米」を使用。幅広く食事に合う食中酒。 軽やかで爽やかな味わいの純米吟醸。 デラウェア様の香りで、飲み口は軽快、食事の味を引き立てます。		
備考			

	京都	竹野酒造	
	やさかつる じゅんまいだいぎんじょう にしきくらぶ 弥栄鶴 純米大吟醸 錦蔵舞		
	使用米/ 京都府産山田錦		
	精米歩合/ 50%		ALC度/ 15.6
	酸度/ 1.9		日本酒度/ +2.3
	Dコード	22255	
	容量/入数	720ml / 12	
	720ml / JAN	4941361999311	
	やや辛口で、新鮮で炭酸の軽やかさを感じます。新鮮さが消える2~3年後、すばらしいやわらかで旨口の味わいが楽しめる純米大吟醸です。ワイングラスで飲むのがおすすめです。食中酒として肉料理に向いていて、脂濃いものの旨味を倍化させてくれます。		
備考			

	京都	竹野酒造	
	やさかつる じゅんまいだいぎんじょう えがおひやくやく 弥栄鶴 純米大吟醸 笑顔百薬		
	使用米/ 合鴨農法米 祭り晴		
	精米歩合/ 50%		ALC度/ 14~15
	酸度/ 2.2		日本酒度/ -19.9
	Dコード	22253	
	容量/入数	720ml / 12	
	720ml / JAN	4941361997652	
	合鴨農法による祭り晴を100%使用。メロン様のノーズで始まり、すこぶる甘美な味わいの中にもシナモン様のほろ苦さが見え隠れし、程よく口の中に消えていきます。		
備考			

	京都	竹野酒造	
	こうち きょうと じゅんまいだいぎんじょう むろかげんしゅ 耕地 -京都- 純米大吟醸無濾過原酒		
	使用米/ 亀の尾(無農薬栽培米)		
	精米歩合/ 50%		ALC度/ 11.54
	酸度/ 4.87		日本酒度/ -19.15
	Dコード	22186	
	容量/入数	720ml / 12	
	720ml / JAN	4941361996624	
	京都府北部に位置する宮津市上世屋の棚田で「チャントセヤファーム」小山氏が丹精込めて育てた、農薬・化学肥料不使用の亀の尾100%で醸しました。メロンのような華やかな香りで、口を含むとピチピチとしたガスがあります。白ぶどうのようなジューシーな酸味が強く、甘みとのバランスがとても良いです。ワイングラスで飲むと本領発揮します。		
備考	☆		