

田沼米

たぢめ

合名会社

兵庫
朝来市

歴史

元禄15年(1702年)より続く伝統の技を守り、醸してきた「清酒竹泉」の田沼米合名会社は、兵庫県朝来市にあります。竹泉の創業者は泉州・和泉国より酒造りに適した水を求めて、今の但馬・朝来市へやってきました。そして、「竹」は岡山川上流の清流「竹の川」の伏流水を用いたことに由来し、「泉」は創業者の出身地である和泉国からとられています。先祖に対する感謝と尊敬の念、良水を尊び、良水を育む風土に感謝する。そんな想いが「竹泉」の銘に込められています。

決して派手な酒ではないですが、夏場は暑く、冬場は雪深い自然の豊かなこの地域で育ったお米、山の大切に蓄えた水を用い、「一粒の米にも無限の力あり」の信念を心に、お米一粒一粒の旨味をしっかりと引き出して「竹泉」は造られています。

純米のお酒

来たる2017年6月9日の純米酒の日から、出荷・販売するお酒がすべて純米のお酒のみになります。

「竹泉」は食事を楽しみながら飲めるような、皆様の日々の生活の中にあり続けられるような酒を大切に熟成させて純米酒を造ってまいります。冷やはもちろん、お燗にするとさらにおいしく、お料理と共に美味しさを広げてくれます。どのランクのお酒も分け隔てなく、手入れし、愛し、醸す、月日を重ね味わい深くなった「竹泉」をどうぞお楽しみください。

酒造りへの想い

稲作農家の方々に精力的に取り組んでいただいている酒米栽培。酒造りに最適な気候。山の蓄えた酒造りに適した水。それらの恵みを巧みに使いこなす経験豊かな但馬杜氏の伝統の技を受け継いだ若き蔵人、お酒の瓶詰めを行いラベルを貼り商品にしていく社員、竹泉を手に取り飲んでいただけるお客様、このどれが欠けてもいけません。このすべてのより良い関係の中で、「おいしい竹泉」が生まれます。平成24年度より純米酒にこだわった醸造アルコールを一切使用しない純米のお酒だけを造っています。また貯蔵の温度にも気を配り、新鮮なフレッシュ感を味わって頂きたいもの、熟成による旨味をしっかりとのせたいもの等、酒質にあわせて、蔵内常温、低温、氷温と大切に貯蔵しお酒を育てています。



	兵庫	田治米	
	ちくせん じゅんまいしゅ こういろ びんてーじ 竹泉 純米酒 香色Vintage		
	使用米/ 但馬産どんとこい		
	精米歩合/ 70%		ALC度/ 14
	酸度/ 1.8		日本酒度/ +12
	Dコード	21505	21502
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4995692132954	
	720ml / JAN	4995692132961	
兵庫県産米で醸す純米酒。しっかり辛口で冷酒ではキレの良い味わい、お燗ではやさしく広がる米の旨味と程よい酸味が味わえる竹泉の定番酒です。1～2年の熟成酒です。アミノ酸度1.5			
備考			
	兵庫	田治米	
	ちくせん やまはいじゅんまい なすこん びんてーじ 竹泉 山廃純米 茄子紺Vintage		
	使用米/ 自然栽培米五百万石		
	精米歩合/ 70%		ALC度/ 15
	酸度/ 1.6		日本酒度/ +1.1
	Dコード	21503	21504
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4995692132916	
	720ml / JAN	4995692132923	
蔵人の農園にて育てられた無農薬の五百万石(通称「ヨリタ米」)で醸す山廃純米酒。冷やでも勿論、お燗でもほどよい酸が食欲をそそり、お料理をさらにおいしくしてくれます。1～2年の熟成酒です。アミノ酸度1.4			
備考			