



京都丹波風土孕
育出的生酏
特产酒



翁



創業元禄年間 生酏蔵

丹波大石酒造(株)

京都府亀岡市葺田野町佐伯垣内亦13

TEL (0771) 22-0632 (代) FAX (0771) 23-2188

URL <http://www.okinazuru.co.jp> E-MAIL shop@okinazuru.co.jp

鶴

生酏酿酒法

是日本江戸时代确立的一种优秀的，巧妙利用微生物的酿酒技术。使用冷却后的蒸米和米麴在极寒的深夜里泡入水中，数小时后将其磨碎在放在低温的环境中三天，之后让暖气进入使温度上升，清酒酵母菌便会培育而出进行酿造。大石酒造厂不使用机械而是杜氏祖传的
手工酿造技术。

大石酒造厂的沿革

元禄年间（一七〇〇）初代大石太郎兵卫（人名）作为代表并创业

明治五年（一九〇〇）《太郎兵衛酒屋》改名为《酒喜屋》

大正九年 《金星》为商标注册并开始向消费者贩卖

昭和三十年（一九五五）以《翁鹤》为新商标开始商品化运营，在近畿地区地区开始向东京、九州、名古屋、扩大运营范围

昭和三十九年 在东京新桥开设了京都特产《翁鹤》店

昭和六十四年（一九八九）酒厂参观馆《丹波路酒の馆》开设

平成元年（一九九〇）大石酒造厂变革为股份制

平成五年 增设了《八木蔵》制造工厂

平成七年 特产品茶房《酒喜庵》开店

平成十二年 《本蔵》开设

平成十八年 龟冈站前开设《酒の馆》龟冈站前店

平成二十六年（二〇一四）美山蔵开店



元禄时代的祝酒樽



●清酒酒蔵参观馆 酒の馆 美山●



●清酒酒蔵参观馆 酒の馆 龟冈●

翁鶴

大吟醸 1.8L

被指定栽培的山田錦(米)是精白率达到40%以上的特等米。是在寒冷期酿造的高级吟醸酒。丹波富饶的自然环境中,利用美山川(河)的伏流水(一段河名)以及独有的酵母酿造的此酒,有着上品香醇的特征。



翁鶴

生酏純米酒 1.8L・720ml

使用丹波本地特产的优良酿酒米(新米100%),以及美山(由良川源流)的伏流水(一段河名),再加 以熟练的丹波杜氏生酏(独有酿酒方式)酿酒法酿制而成,有着山吹色(棕黄色)的本地特产酒。特别是在冬季加热后饮用(日式)更加美味。



てんごり

生酏本醸造 1.8L・720ml

山青水秀的京都(城市名)美山(山名)的山田中被指定栽培着五百万石(米)特等酿酒米。使用这种米再配合传统的生酏酿酒法而酿制的,有着醇厚香味的本酿造酒。在寒冬中加热后饮用味道更加独特。IWC(伦敦赏酒会)3次获铜奖)



酒伝鬼ころし

生酏辛口原酒 720ml

由丹波大江山中的鬼传说而来。此酒为最传统的味道最浓醇的本酿造酒。酒中放冰味道更加独特。容器(黑)为特注品,酒饮用后瓶子可以当作花瓶使用。



やまはい(純米) 720ml



たんばの地酒(生酏純米) 720ml



時かさね(长期熟成酒) 720ml



麗くうらら(梅味) 720ml



紅一点(吟醸) 500ml



初搾りの酒

(甘酏口生酒・季节限定)



ヌーポー

(甘酏口生酒・季节限定)



どぶろく

(季节限定)



翁鶴(上选普通酒) 1.8L



蔵酒(甘酏口・辛辣口) 1.8L



やまはい(純米) 1.8L



初搾りの酒(甘酏口生酒・季节限定) 1.8L



生酏辛口(本醸原酒) 1.8L



酒伝鬼ころし(本醸辛辣口) 1.8L



生酏本醸造 1.8L



たんばの地酒(金装) 1.8L・900ml





酒制化妆品



京 薰り水

もち肌ボディソープ (肌肤柔软霜)
使用米糠和绢胶配合而成的肌肤柔软霜。
具有清洁皮肤和养颜的功效。

お肌しっとり (肌肤保湿霜)
使用含有大量氨基酸的纯米酒制作的化妆水，特别是米糠中含有的氨基酸具有防止肌肤老化，皮肤活性化，保湿的作用。另外还可以抑制黑色素防止雀斑的功效。

お肌つるりん (肌肤润滑霜)
提炼出来的具有保湿效果的米糠和绢胶合成的天然化妆品，具有防止皮肤干燥，滋润皮肤的功效。

丹波特选礼品酒



特选组合①

- 生酛辛口 1.8L
- 上撰 1.8L



特选组合②

- 大吟醸 1.8L
- たんばの地酒 1.8L



特选组合③

- 生酛純米 1.8L
- てんごり 1.8L

※根据选择的酒类结算

酒造厂参观

「酒の館」

参观内容	1层 瓶装厂、直营店 品酒 2层 酒造的资料馆
开馆时间	午前 8:30 至午后 6:00
年中无休	日本清明节和正月除外
参观免费	请勿大声喧哗
有大型停车场	大客 10台 私家车 50台



「本蔵」

(旧醸造厂)

酒制化妆品贩卖所



「酒喜庵」

(旧精米所)

茶房、特产品

丹波的四季酒



翁鶴 720mL

春の酒・夏の酒
秋の酒・冬の酒

美丽而富饶的丹波自然环境，春天的酒宛如河边樱花烂漫，夏天的酒宛如保津河的河水清澈透凉，秋天的酒宛如丹波山火红灼热，冬天的酒宛如深谷中的白雪皑皑，为了拥有四季的味道而特别调制的丹波四季酒。

