

自然豊かな丹波の清流の水と
丹波の恵みを受けて育ったお米を使い
緑に囲まれたダムのトンネルで静かに貯蔵・熟成

数量限定

丹波三宝ダム貯蔵酒

TAMBA MITAKARA DAM



11/1(土)丹波の森公苑開催
「道の駅まつり with いい丹波」で
対象商品を2本ご購入いただくと
丹波焼ぐい呑み1つをプレゼント!
2種類からお好きな方を選べます。
(数量限定・なくなり次第終了)



山名酒造
株式会社

「Hyogo Sake 85
三宝ダム坑道内熟成」
500ml

Hyogo Sake 85 使用



「木桶生醸
三宝ダム坑道内熟成」
720ml

Hyogo Sake 85 使用



株式会社
西山酒造場

「小鼓 純米吟醸
三宝ダムトンネル貯蔵酒
壺中夢源(コチュウムゲン)」
720ml

兵庫北錦使用



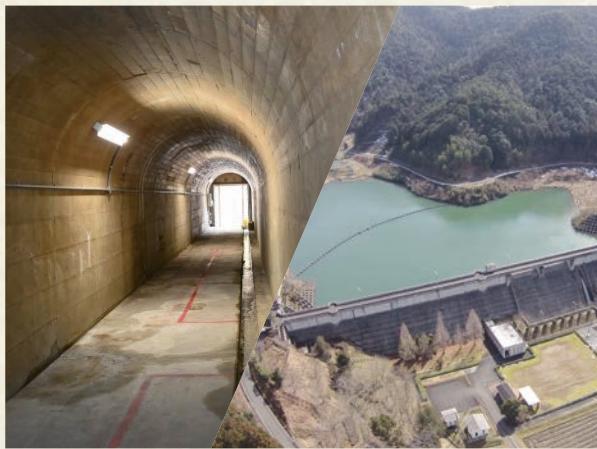
鴨庄酒造
株式会社

「神池 純米酒
三宝ダム貯蔵」
720ml

Hyogo Sake 85 使用



兵庫県丹波県民局県民躍動室地域共創課



温度が通年一定の三宝ダム管理トンネルで貯蔵・熟成

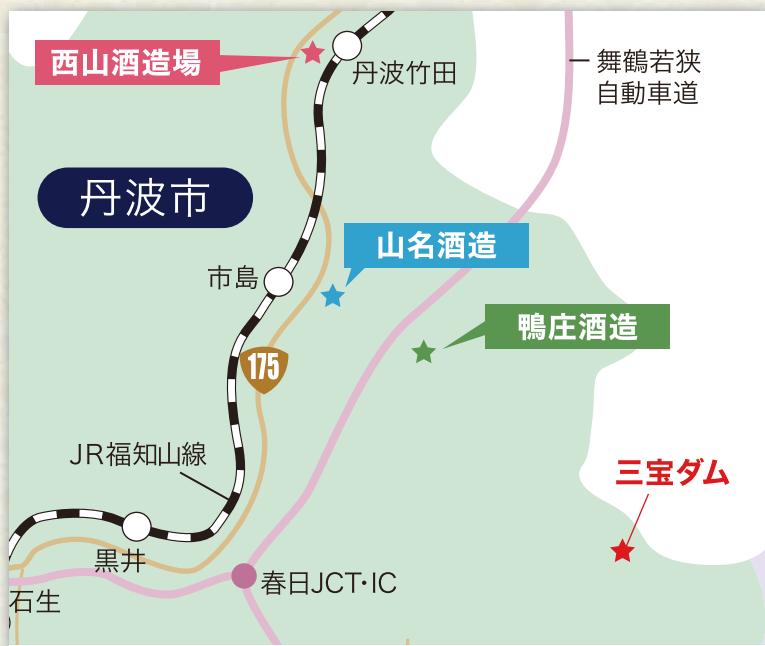
竹田川源流の一つに位置する兵庫県丹波市の三宝ダムの管理トンネル内は、温度が通年15度と一定しており、酒の熟成に最適。同水系の水を使用する三酒造（山名酒造、西山酒造場、鴨庄酒造）と兵庫県丹波県民局が連携し、酒米「Hyogo Sake 85」等を原料とした日本酒などをダムのトンネルの中で静かに貯蔵・熟成させました。

兵庫県育成の酒米「Hyogo Sake 85」

「Hyogo Sake 85」は、酒米の王者「山田錦」を父親に持ち、酒造適性が高い酒米です。県が長年かけて近年の高温や病気に強い品種として育成し、2017年に命名されました。ローマ字表記の品種名は全国初で、日本酒の輸出拡大を見据えるとともに酒どころ「兵庫」をアピールしています。酒蔵や杜氏から「香りが高くすっきりとして、のどごしが良い」と高評価を得ており、丹波市は県下第一の作付面積を誇ります。



三宝ダム貯蔵酒のお買い求めは
各酒蔵までお問い合わせください。



鴨庄酒造株式会社

丹波市市島町上牧661-1 TEL 0795-85-0488

<https://www.kamonoshō.co.jp/>

営業時間 平日9:00～16:00
定休日 土・日・祝(予約時は対応)
駐車場 有り
アクセス 舞鶴若狭自動車道「春日IC」から約10分
※訪問の際は事前連絡を



山名酒造株式会社

丹波市市島町上田211 TEL 0795-85-0015

<https://www.okutamba.co.jp/>

営業時間 10:00～16:00
定休日 不定期(ホームページにてご確認ください。)
駐車場 有り
アクセス JR福知山線「市島駅」から徒歩約10分。
舞鶴若狭自動車道「春日IC」から約10分。



株式会社西山酒造場

丹波市市島町中竹田1171 TEL 0795-86-0331

<https://kotsuzumi.co.jp/>

営業時間 9:00～17:30(土・日・祝は10:00～16:00)
定休日 年中無休
駐車場 有り
アクセス JR福知山線「丹波竹田駅」から徒歩約10分。
舞鶴若狭自動車道「春日IC」から約15分。



丹波地域のお酒の情報

こちらをぜひご覧ください
(ぶらり丹波路ホームページ)

