



丹後と乾杯 Kura Nomi

丹後と乾杯

向井酒造
【vol.1】 8/1
18:00~18:30

舟屋の町、伊根町で創業1754年(宝暦4年)、今年266年を迎えます。日本で一番海に近い蔵とも言われています。



向井久仁子
1975年生まれ。向井酒造の長女。東京農業大学醸造学科で恩師竹田教授との出会いから、清酒製造の楽しさを知る。
1998年実家の向井酒造に就職し翌年から向井酒造社員になる。
現在は1988年生まれ弟の向井崇仁が社長に就任し、姉弟で向井酒造を盛り上げるべく奮闘中！

与謝娘酒造
【vol.2】 8/22
18:00~18:30

明治20年創業。天橋立に注ぐ野田川の上流に位置し、半径2km圏内で収穫されたお米で日本酒造りをしています。

【杜氏紹介】



西原 司朗

1980年生まれ。杜氏歴9年。2002年東京農大醸造科学科卒。2011年に蔵元6代目を継ぎ、同時に杜氏として酒造りに精進する。趣味はドライブ。酒造りはまだまだ勉強中…。将来の野望は、かえるの酒蔵=与謝野町の与謝娘と全国的に認知してもらうことです（笑）

熊野酒造
【vol.3】 9/5
17:30~18:00

熊野酒造が醸す酒銘“久美の浦”は酒蔵から湾を一望できることから名づけられました。モットーは「丹誠の地酒」。

【杜氏紹介】



柿本 達郎

1983年京丹後市生まれ。蔵元の長男。静岡大学大学院工学研究科修了後、実家の家業を継ぐべく酒類総合研究所主催の講習会にて酒造業を学んだ後、但馬杜氏・井岸泰雄の下で修行を積み蔵元杜氏となる。2016年に二級酒造技能士取得。趣味はゴルフ、ボルダリング、将棋。

白木酒造
【vol.3】 9/13
17:30~18:00

創業1777年。丹後の美味しいコシヒカリなど、食べて美味しいお米だけ酒造りをする日本唯一の酒蔵です。



自杉 悟

1979年京都市生まれ。叔父が経営する酒蔵に後継者がいないことから、後を継ぐことを決断し、2001年大学卒業後、丹後へ。丹後らしく自分らしい日本酒とは何かを自問自答し、2015年にオール食用米での酒造りに辿り着いた。食べて美味しいお米で美味しい日本酒を作り続けて行きたいと思います。

【KuraNomi セットのご案内】

丹後自慢の海の幸の旨味を凝縮した地域ならではのおつまみをご用意しました。日本酒とのマッチングをご堪能下さい♪



【古代米酒 伊根満開】

古代米を使用した、赤い色をした果実酒のような風味の日本酒。

【生酛 特別純米酒 世屋のひとやすみ】

上世屋（かみせや）の棚田で化学肥料や農薬を使わずに作られた山里の力あふれる、こしひかりでできた日本酒！

伊根の海山の幸 KuraNomi セット（写真）とともに、伊根満開との相性抜群な上世屋の猪肉との夢のコラボ！

【KuraNomi セットお肉編】

もご用意しました！



伊根の酒と うみやーもん



【ヨサムスメ 純米大吟醸 五百万石】

京都府産酒米「五百万石」を40%まで磨き、大江山の清らかな伏流水を使いやさしく醸しました。

華やかな含み香とすっとキレのよい辛口。

お刺身からこってりしたお料理まで幅広くマッチングする純米大吟醸に仕上がりました。



Yosamusume Online shop



【純米吟醸 杜氏の独り言】

丹後産コシヒカリを掛米として地元の天然水で醸した蔵のこだわりを凝縮した一本。なめらかで透明感あるさわやかな味わいの辛口純米酒です。

【久美の浦 特別純米酒 KENRO】

兵庫県産55磨きの山田錦を吟醸造りしてできた上品な吟醸香と繊細で優雅な甘みが感じられる特別純米酒です。

墨絵師斬龍（KENRO）が

描き下ろした豪快なラベルにも注目。



久美の浦 ギフトセット



【銀シャリ】

丹後産ササニシキを100%使用した特別純米酒。サッパリとした味のササニシキの特徴をそのままに、ご飯のような旨味を感じる淡麗辛口なお酒です。

【Shirakiku BLACK LABEL vibrant 純米無濾過一火原酒】

丹後産コシヒカリを100%使用した純米酒です。酒母に黒麹を使用した、爽やかな酸が特徴のフレティー&ジューシーなお酒です。



白木酒造