



清流の畔 自然豊かな里

仕込水は兵庫県最高峰、氷ノ山(ひょうのせん)を源とする清流「矢田川」の伏流水を使用しています。地下40mより汲み上げられた清冽な水は真夏でもひんやりとしています。



松本幸也社氏

自社栽培では、酒造好適米「兵庫北錦」を蔵人が栽培しています。

四季折々の食材に合うお好みの1本を

美食の宝庫但馬で、
磨き抜かれた極上の酒



SAKE グラスで広がる香りと味わい
ぐらす 新たな日本酒の楽しみ方



グラスは形状により目的と機能が異なります。お酒の特長や飲み方に応じて適したグラスを使用することでお酒の個性をより明確に楽しむことができます。

醸造方法で変わる日本酒用語。(上槽後～瓶詰)

- 無濾過 [むろか]
搾ったお酒を濾過せず瓶詰する酒。濃厚な味わいの日本酒。
- 生酒 [なまざけ]
搾ったお酒を火入れ(加熱殺菌処理)せず瓶詰した日本酒。搾ったままの爽やかな風味の日本酒。本生もしくは生生とも呼ぶ。
- 生貯蔵酒 [なまちょぞうじゆ]
搾ったお酒を火入れしないで低温貯蔵し、出荷(主に瓶詰)時に火入れした日本酒。
- 生詰 [なまづめ]
搾ったお酒を火入れしてタンク貯蔵し、瓶詰時に火入れしない日本酒。
- 原酒 [げんしゆ]
搾ったお酒を割水せず、そのまま瓶詰した日本酒。アルコール度数が高くしつかりした味わい。
- しぼりたて
搾ったお酒を火入れ、貯蔵等をせず、すぐに瓶詰し出荷する日本酒。
- ひやおろし
搾ったお酒を一度火入れし、夏の間ひんやりとした蔵で熟成させ、秋に二度目の火入れをせずに生詰した日本酒。
- 氷温貯蔵 [ひょうおんちよう]
氷点下の温度にて貯蔵する事。生酒の搾ったままの風味を残す事ができる。



酒蔵見学

[期間 4月~10月]

伝統の酒造りをご覧ください。

スタッフが「日本酒のできるまで」を分かりやすく解説しますのでどなたでもお楽しみになれます。(特別試飲付)

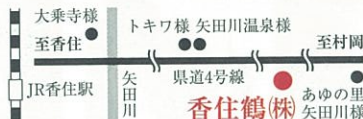
《要予約》予約 TEL.0796-39-2910

◎見学時間/①10:00 ②14:00 (約20~30分間)

◎定員/10名様まで ◎料金/お一人様 300円

◎駐車場/バス2台 自家用車20台

酒蔵見学についてはホームページでご確認ください。



列車で 山陰本線香住駅下車 タクシーで約15分
お車で 舞鶴若狭自動車道から春田IC→北近畿豊岡自動車道八鹿水ノ山IC→国道9号線、又は中国自動車道から播但連絡道路 和田山IC→国道9号線→県道4号線(香住村岡線)を香住へ約20分



香住鶴 株式会社

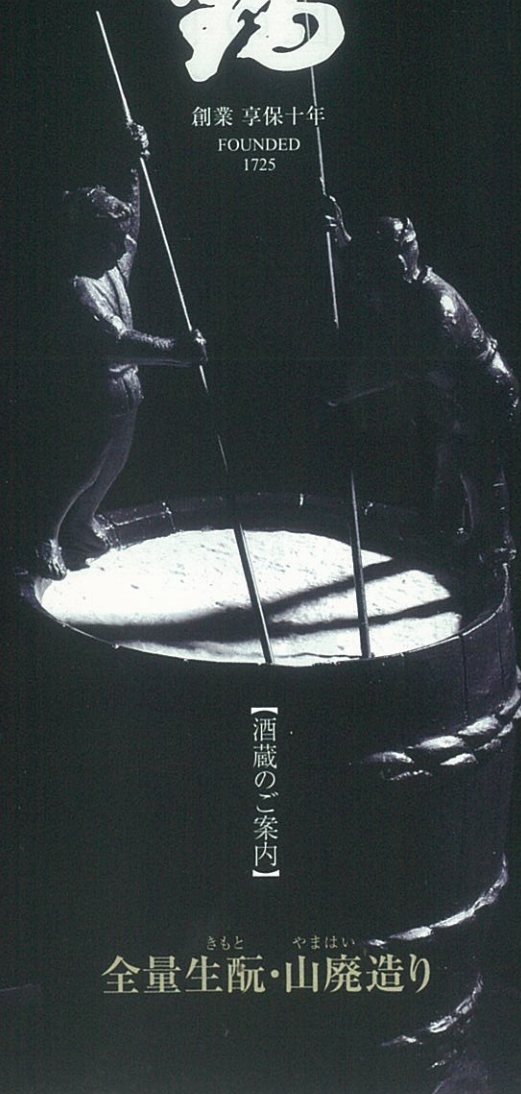
〒669-6559 兵庫県美方郡香美町香住区小原600-2
TEL 0796-36-0029 FAX 0796-36-3273
お問い合わせ TEL 0796-39-2910 (直売店 福智屋)
営業時間/9:30~16:30
URL: <http://www.fukuchiya.co.jp/>

香住鶴

カスミツル

但馬の銘酒

創業 享保十年
FOUNDED
1725



【酒蔵のご案内】

きもと やまはい
全量生酏・山麩造り