

やまのしゅぞう

# 山野酒造

大阪  
交野市

## 歴史、風土について

○交野地方は古くより良質の酒米が取れ、生駒山系の伏流水(当社水についてはやや硬水であったものが、近年やや軟水の傾向)や精米に必要な水車が生駒山麓にあった事などが要因となり、京街道の枚方道の枚方宿ということや、淀川三十石船の往来にみる「くらわんか舟」という販売網があったことが繁栄につながる。(昨年より地酒「くらわんか」を復刻)

○当蔵は江戸時代、泉州和泉で酒造りを営んでおり(屋号「泉屋」の由来)、その後、明治初期に現在の交野市私部に移り、清酒の製造を再開。昭和二十九年九月に株式会社となり、現在に至る。

○銘柄の由来は平安時代貴族の狩場、別荘の地であり、新古今和歌集に「またや見ん、交野の御野の桜狩り、花の雪散る春の曙」と読まれています。その交野桜を取って、交を片に変え片野桜としました。



## 酒造りのこだわり

醸造の基本理念は「そのお酒らしく」ということです。

吟醸酒はその香りの豊かさ、端麗さの中にも洗練された味わいを求め、純米酒は冷やでよし、燗してよしの強い押し味を。生酛系は、旨味・酸味の味幅を十分に引き出すというように、そのお酒のタイプの特徴がよりしっかりと表現できるよう切磋琢磨しています。

又、酒質向上安定の為に、温度管理がその決定要因となる為に、非効率ではありますが一仕込の量を小さくし、南部杜氏の経験と実績に基づいた手作業で品質を管理します。



## 杜氏 浅沼政司

あさぬま せいし

昭和二十四年六月十六日生 岩手県花巻市在住  
昭和四三年より酒造りに従事(南部流)  
平成十年より、弊社杜氏として現在に至る  
モットー「仕事に追われるな、仕事を追え」

〈受賞歴等〉

- 全国新酒鑑評会 金賞受賞8回を始め、南部杜氏自醸酒鑑評会入賞他多数
- (公財)日本醸造協会 会長表彰
- 岩手県卓越技能者 受賞

現在(一社)南部杜氏協会 副会長  
日本酒造杜氏組合 代議員  
中央職業能力開発協会 委員

## 山野酒造の想い

当社は小さな蔵ながら、多品種の清酒を醸しています。地産地消にこだわり、米の栽培から手掛ける商品も複数あり、大阪産(おおさかもん)認定品、地元交野市の交野ブランド「交野のチカラ」認定品。淀川ブランド推進協議会との「コラボで復活させた」くらわんか酒」等、地域密着型の商材も豊富に用意しています。味幅からみても、大吟醸から生酛系まで。10を超える超辛から甘口まで。しぼりたてのフレッシュな酒から十年以上の熟酒まで、取り揃えています。



	大阪	山野酒造			
	じゅんまいしゅ かたのさくら				
	純米酒 片野桜				
	使用米/	国産米			
	精米歩合/	65%	ALC度/	15	
	酸度/	1.4	日本酒度/	+4	
	Dコード	25008		25009	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12		
	小売価格	2400		1200	
	1800ml /JAN	4995190131220			
720ml /JAN	4995190133217				

米の旨味が香味のなかに豊かに伝わってくる純米造り。芳醇なコクと味わい、そしてキレのよい喉ごしは、どんな料理にもあう中口のお酒に仕上がっています。

備考

	大阪	山野酒造			
	じゅんまいしゅ くらわんか				
	純米酒 くらわんか				
	使用米/	ヒノヒカリ(全量枚方産米)			
	精米歩合/	65%	ALC度/	17	
	酸度/	2.2	日本酒度/	-3	
	Dコード	25012			
	容量/入数	720ml / 12			
	小売価格	1200			
	720ml /JAN	4995190633328			

全量枚方産米(ヒノヒカリ)で造ったお酒に、淀川のヨシで作ったラベルを貼った地域性豊かな日本酒です。ライチやメロンのようなフルーティーさがあり、甘さの中にも米の旨みがしっかり感じられる仕上がりです。

備考 季節限定品

	大阪	山野酒造			
	じゅんまいぎんじょう かたのさくら				
	純米吟醸 かたの桜				
	使用米/	五百万石			
	精米歩合/	55%	ALC度/	15	
	酸度/	1.3	日本酒度/	+1.4	
	Dコード	25005		25006	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12		
	小売価格	3200		1600	
	1800ml /JAN	4995190421215			
720ml /JAN	4995190423219				

程よい酸味となめらかな味わい、優雅な吟醸香、その全てがバランスよく調和しています。

備考