

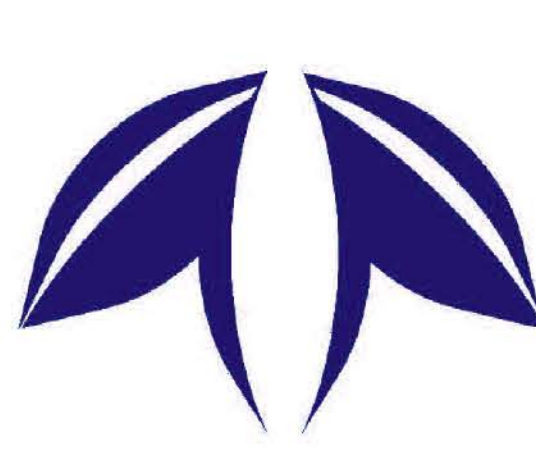
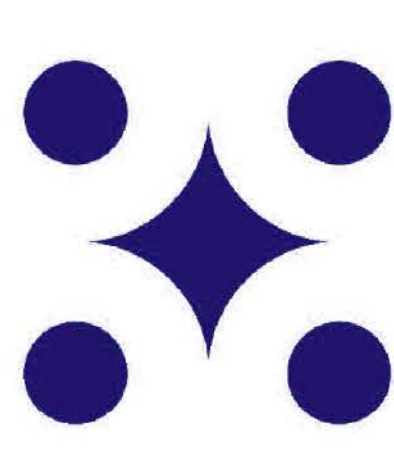
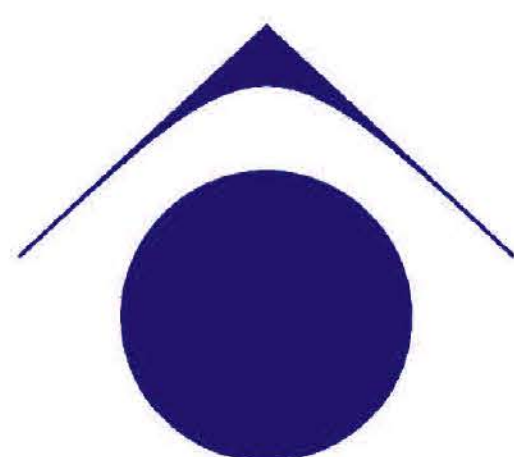
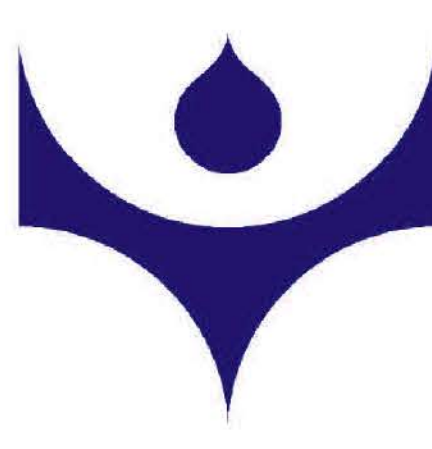
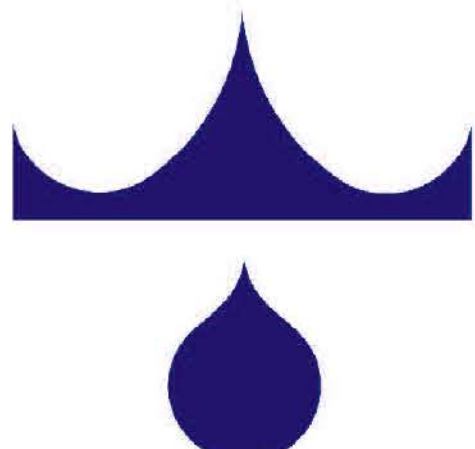
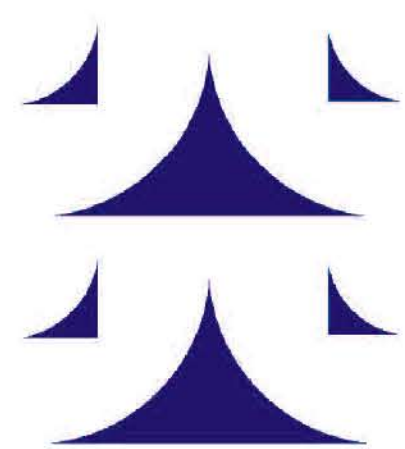
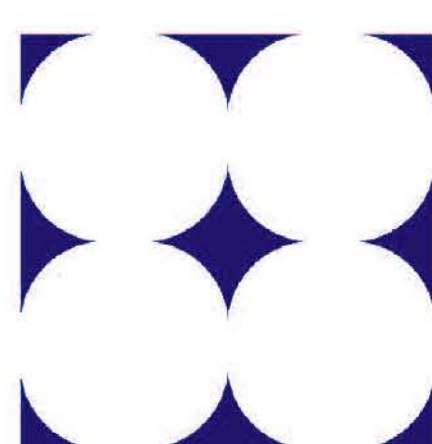
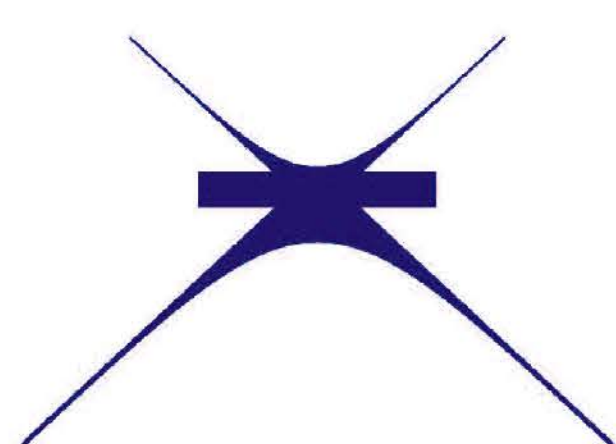


奥出雲前綿屋



田部竹下酒造

TANABE TAKESHITA BREWERY



幕末期の1866年、田部家から酒造の権利を譲り受けたのが庄屋の竹下家・6代の理八。以来150年酒造りをしてきました。12代の竹下登は1958年に衆議院議員となり、第74代内閣総理大臣を務めました。酒造りとともに町づくりを続けてきた竹下本店でしたが、後継者不足により酒造業の継続が困難に。酒造りを田部家へ返還し、「田部竹下酒造」が誕生しました。

美しい自然と紡がれてきた歴史をベースに、田部家と竹下家が守り続けてきた“ものづくり”の魂。それを次世代へつなげ、日本全国、そして世界に届く日本酒を造るため、気鋭の杜氏・濱崎良太氏を迎えました。伝統を磨きながら、柔軟な発想と未来への夢とともに醸されていく、島根発の新しい酒蔵です。

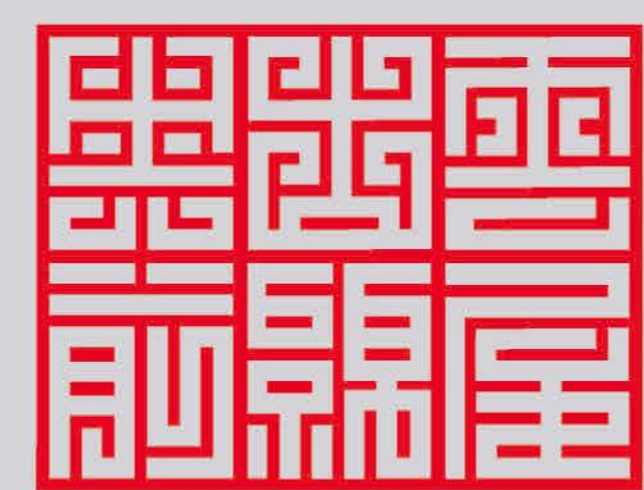


奥出雲前綿屋

田部竹下酒造



奥出雲前綿屋オリジナル印 1

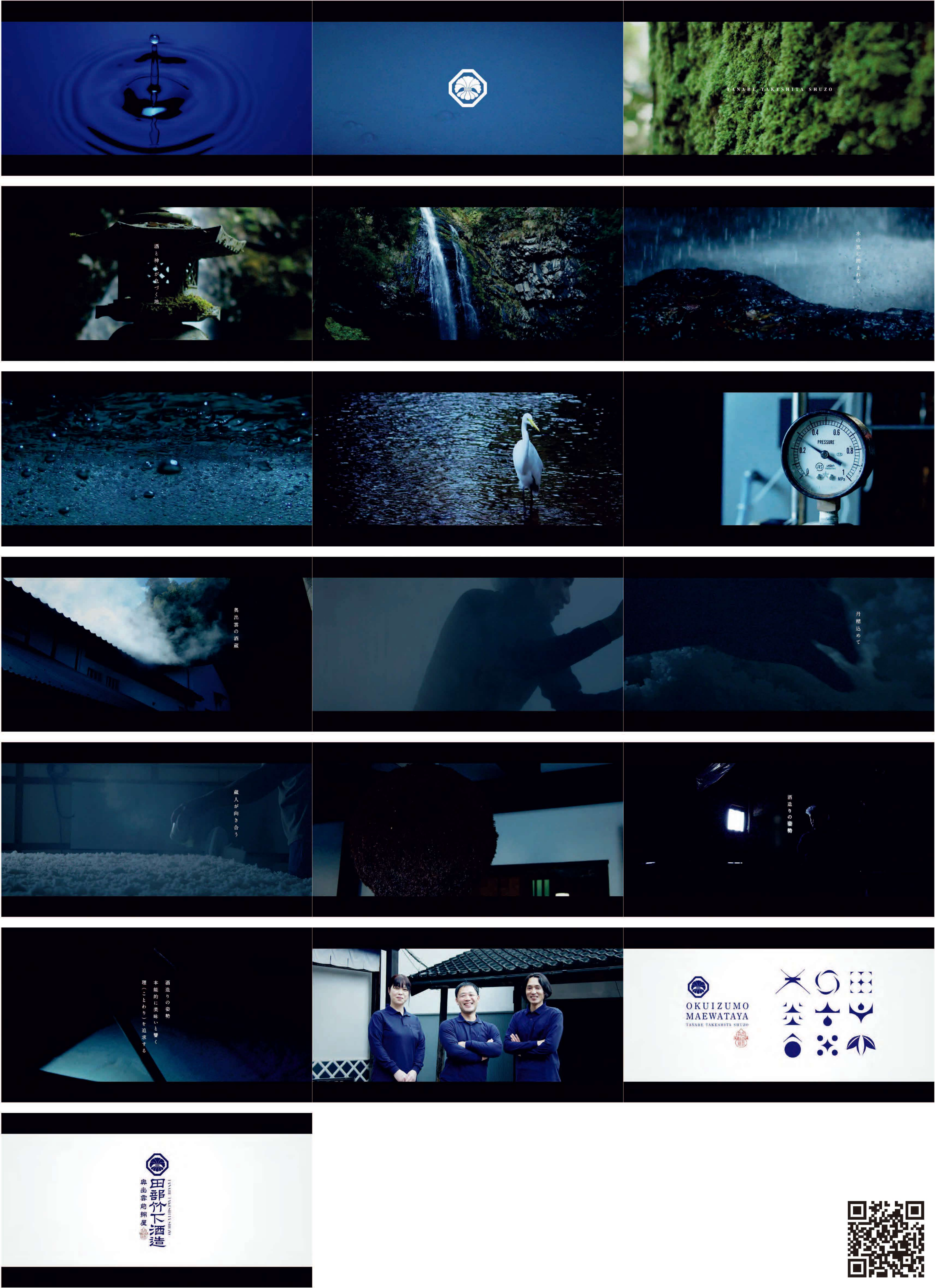


奥出雲前綿屋オリジナル印 2





田部竹下酒造PV





「試験醸造」

4種類の酵母「901号・1001号・1701号・1801号」を使い、試験醸造として作った日本酒。



◆ ワイングラスでおいしい日本酒アワード2023



プレミアム純米部門 最高金賞(酵母901号)

ワイングラスで日本酒を飲むスタイルを推進することによって、新たに見出された日本酒の魅力を広く伝えていくためのコンテストです。酒造技術者など酒類専門家53名の審査員により、リーデル日本酒用ワイングラスを使い、ブラインド・テイスティング(銘柄を隠してのきき酒)で評価されます。

◆ IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)2023

世界最大規模のワイン品評会「IWC」は毎年ロンドンで行われ、「世界でもっとも大きな影響力をもつ」といわれるワインのコンテストです。IWC「SAKE部門」が誕生したのは2007年。以来、SAKE部門の受賞酒は国内外で注目され、IWCは日本酒の海外進出における重要なイベントとして、その価値を高めてきました。



SAKE部門 SILVER(酵母1801号)



SAKE部門 BRONZE(酵母1001号)



SAKE部門 COMMENDED(酵母901号)



うまい
美味しいと響く理を
ことわり
追求した日本酒



「理八」

試験醸造を経てローンチした、美味しいと響く理(ことわり)を追求した日本酒。No.901 と No.1801 の2種類を醸造。

ネーミング (命名 蔵元 田部長右衛門)

150年前、田部家から竹下家をお願いした酒造部門。引き受けてくれた男気に応えるべく、当時の竹下家当主・理八氏の名前を頂きました。新進気鋭の濱崎杜氏と、再び、今、田部家で酒造りに挑戦した逸品です。



2023年12月ローンチ



