



復刻の酒米「三島雄町」を純米吟醸に。 —オール茨木プロジェクト—

茨木市で取れた酒米“三島雄町”を茨木市の酒蔵が仕込み、
茨木市で創業した弊社が茨木市の大阪大学産業科学研究所と共同研究。
強い個性を持つ三島雄町を昔ながらの槽搾りで丹念に仕上げました。

甘く芳醇な香り、濃厚でコクのある味わいは純米吟醸ならでは。

また、複雑に広がる後味は洋酒にも通じる厚みがあり、
肉や揚げ物の他、香辛料などパンチの効いたお料理との相性も抜群です。

日本酒好きを唸らせる骨太の一杯。

茨木市の魅力を形にした純米吟醸酒「發」をぜひお楽しみください。



純米吟醸酒「發」

720ml / 1,800ml (限定生産)

原材料名：米 (国産 100%)、米麴 (国産米 100%)

精米歩合：56%、アルコール分：15度、日本酒度：+7

酸度：1.6、原料米：大阪産三島雄町 100%



奇跡の復刻米三島雄町使用、 荒ぶる個性を渾身の一杯に。

“三島雄町”は、茨木市山間部で昭和初期まで栽培されていた酒造好適米。栽培が難しく、戦後は雄町と山田穂をかけ合せてできた「山田錦」が主流となり、一旦は姿を消しましたが、茨木市の酒蔵、農家、酒屋が協力して、約50年ぶりに復活。「發」はその”三島雄町“のみを使用し、茨木市で室町時代からつづく中尾酒蔵にて、伝統的な“木槽搾り”で丁寧に汲んだ純米吟醸です。

緑濃い北摂に広がる天空の棚田 三島雄町のふるさと

大阪北摂地域に残る大自然の山奥には、きれいな水と肥沃な土壌からなる棚田があり、酒造好適米の三島雄町米がたわわに実ります。



「御田植祭」豊作祈念神事

伝統的な“木槽搾り”を用いて 茨木市の酒蔵でじっくり汲んだお酒

日本酒はお米を発酵させた、お粥のような状態の「醪(もろみ)」を布でできた酒袋に入れて搾ります。現在はステンレス製の槽に入れ機械でプレスする方式がほとんどですが、「發」は木製の槽を使う“木槽搾り(きぶねしぼり)”。圧搾はせず醪の自重だけで染み出す酒を時間をかけてゆっくりと丁寧に汲んでいます。

醪を布袋に詰めて丁寧に並べます



Produced by
株式会社ビズジーン



販売元：株式会社ビズジーン 製造元：中尾酒造株式会社

Cooperated with
茨木市

大阪大学 産業科学研究所



商品のご用命はこちらまで

ご購入はこのQRコードから。
大阪大学生協吹田キャンパス
本部前店でも好評販売中です。

ビズジーン 日本酒

