

酒之元祖

男山

男山は寛文年間、今から約三四〇年前に伊丹において醸造を始めた。往時は池田・伊丹が一大産地でも、中でも古今第一の名酒として歴史に登場し、貴重な資料とともに現代に伝わるのが伝統の名酒「男山」です。その人気は「忠臣蔵」における、義士出陣の錦絵にも描かれ、江戸の人々に広く愛された銘酒であることを髣髴させます。

現在は北海道・旭川の地に移り、北海道中央に連なる大雪山系の万年雪を源とする伏流水を仕込み水とし、醸造に最も適した厳しい寒さの風土で、原料と伝統の技にこだわった酒造りへ真摯な努力が続けられています。蔵元に湧き出す伏流水は



「延命長寿の水」として市民に親しまれ、地元で愛され続ける男山の一端が垣間見られます。

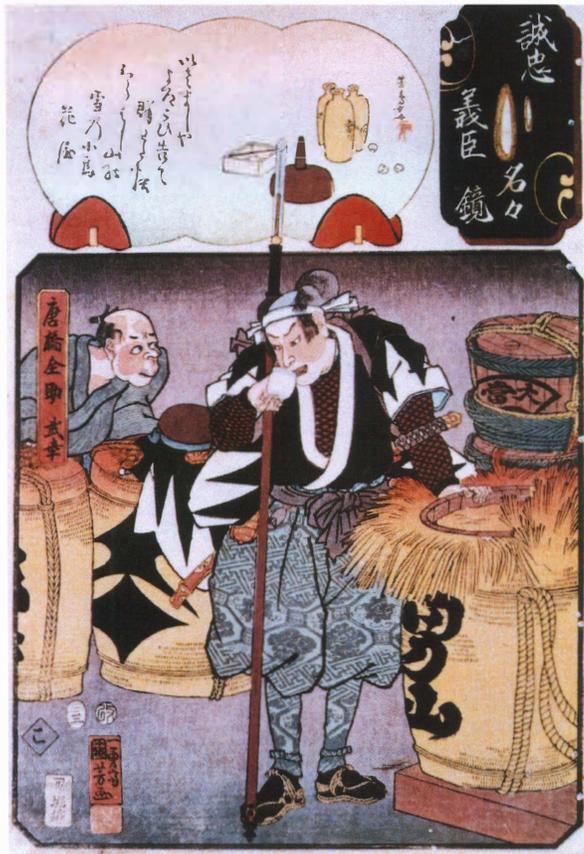
OTOKOYAMA MAN'S MOUNTAIN

Otokoyama, the masterpiece sake of Japan, has been cherished by many historical figures in Japan since the Edo era (1603-1867). Otokoyama was served to the Tokugawa Shogun family during the Edo era and became well-known as a distinguished sake. It was even painted in the Ukiyoe, a Japanese woodblock print.

This acclaimed sake is made with the underground water from the perpetual snows of Mt. Daisetsuzan in the severe, cold climate of Hokkaido, at the northernmost tip of Japan.

國芳—日本のサムライは、戦の勝利を祝って、男山を飲んだと言われている。赤穂義士が討入り後にのどを鳴らした酒。

Legend has it that samurai drank Otokoyama after battles to celebrate victory.



Light, smooth and rich type. Quiet grain-like aroma with a hint of fruity nose. Refreshing lightness with vivid acidity. Very dry sake with sharp, rich and full-bodied taste. *Serve chilled or warm.* SMV: +10 Acidity:1.6 Amino Acid:1.4

軽快滑らかでコクもあるタイプ。穀物や果物の香りが感じられ、良く引き締まったシャープな味わいの大辛口。江戸時代から古今第一の名酒として名高い酒は大雪山の万年雪に発する伏流水で醸され、世界の金賞に輝く。冷酒/燗酒 日本酒度: +10 酸度:1.6アミノ酸度:1.4



浮世絵—日本の代表的美術品“浮世絵”は、17世紀後半に大成された風俗画である。男山は、当時の日本を代表する名酒として浮世絵にも描かれている。

UKIYO E Japanese woodblock print

Ukiyoe is a traditional Japanese art form drawing a genre picture perfected in the late 17th century. Otokoyama is featured in Ukiyoe works as a famous high quality sake of the time.

