

自然豊かな丹波の清流の水と
丹波の恵みを受けて育ったお米を使い
緑に囲まれたダムトンネルで静かに貯蔵・熟成

丹波 三宝ダム貯蔵酒

～ 2026 ～

数量
限定



愛山
使用

木桶生酛
三宝ダム坑道内熟成
720ml

山名酒造株式会社



Hyogo
Sake 85
使用

Hyogo Sake 85
三宝ダム坑道内熟成
500ml



Hyogo
Sake 85
使用

純米大吟醸
三宝ダムトンネル貯蔵酒
壺中夢源
720ml

株式会社西山酒造場



Hyogo
Sake 85
使用

神池 純米酒
三宝ダム貯蔵
720ml

鴨庄酒造株式会社



三宝ダム貯蔵酒

ダムの管理トンネルで静かに貯蔵・熟成した特別な丹波の酒

温度が通年一定の三宝ダム 管理トンネルで貯蔵・熟成

竹田川源流の一つに位置する兵庫県丹波市の三宝ダムの管理トンネル内は、温度が通年15度と一定しており、酒の熟成に最適。同水系の水を使用する三酒造（山名酒造、西山酒造場、鴨庄酒造）と兵庫県丹波県民局が連携し、酒米「Hyogo Sake 85」等を原料とした日本酒などをダムのトンネルの中で静かに貯蔵・熟成させました。

兵庫県育成の酒米

「Hyogo Sake 85」

「Hyogo Sake 85」は、酒米の王者「山田錦」を父親に持ち、酒造適性が高い酒米です。県が長年かけて近年の高温や病気に強い品種として育成し、2017年に命名されました。ローマ字表記の品種名は全国発で、日本酒の輸出拡大を見据えるとともに酒どころ「兵庫」をアピールしています。酒蔵や杜氏から「香りが高くすっきりとして、のどごしが良い」と高評価を得ており、丹波市は県下一の作付面積を誇ります。

三宝ダム貯蔵酒のお買い求めは 各酒造までお問い合わせください

山名酒造株式会社

丹波市市島町上田211

電話 0795-85-0015

<https://www.okutamaba.co.jp/>



営業時間 10時～16時

定休日 不定休（ホームページをご確認ください）

駐車場 あり

アクセス JR福知山線「市島駅」から徒歩約10分
舞鶴若狭自動車道「春日IC」から約10分

株式会社西山酒造場

丹波市市島町中竹田1171

電話 0795-86-0331

<https://kotsuzumi.co.jp/>



営業時間 9時～17時30分（土日祝：10時～16時）

定休日 年中無休

駐車場 あり

アクセス JR福知山線「丹波竹田駅」から徒歩約10分
舞鶴若狭自動車道「春日IC」から約15分

鴨庄酒造株式会社

丹波市市島町上牧661-1

電話 0795-85-0488

<https://www.kamonosho.co.jp/>



営業時間 平日9時～16時

定休日 土日祝（予約時は対応）

駐車場 あり

アクセス 舞鶴若狭自動車道「春日IC」から約10分
※訪問の際は事前連絡を

丹波地域のお酒の情報

こちらをぜひご覧ください

（ぶらり丹波路ホームページ）

