

# 京都府 株式会社山本本家

<http://www.yamamotohonke.jp/>



創業年度 1677年（延宝5年）

## 創業由来

初代塩屋源兵衛が名水の湧く伏見の現在の地で創業しました。

## 蔵のポリシー

京都伏見は日本で有数の酒造りの街です。京都は日本の都として1200年を超える歴史を持つ街です。その中で、酒造りに最適の伏見の水を使い、食中酒として、食事と一緒に楽しんで頂くお酒を造り続けております。京都の食文化の一翼を担うという誇りを持って、品質本位で努力続けております。

## 特徴

日本文化の一つである茶道は茶懐石を食べるときに作法として日本酒を飲みます。弊社の松の翠は茶道表千家でのお茶事で使って頂く為の日本で唯一の表千家御用達のお酒です。古都京都ならではの文化との融合をはかっております。

京都 伏見の酒蔵の街の真ん中に位置する事もあり、昭和51年から酒蔵を改造した山本本家のお酒を飲める店「鳥せい本店」を営み、現在行列の出来る焼き鳥屋として、地域にまた、観光客にも評判のお店になっています。

私どもの蔵の周辺は京都市の景観整備地区にも指定されています。



## 社長からのメッセージ

京都伏見という歴史ある街で、歴史ある酒蔵として育まれてきた京の食文化と共に歩んでまいりました。京都伏見の名水白菊水をいかし、京都の料理と共に飲んでいただける、飲み飽きしないお酒を造り続けております。山本家も京都伏見の酒蔵の中でも歴史的にも茶道への造詣の深い家でございます。これからも色々な繋がりを生かし京都の文化と共に歩んでまいります。

## 受賞歴

全国燗酒コンテスト2018 プレミアム燗酒部門 最高金賞受賞  
第一回KURA MASTER 純米大吟醸部門 プラチナ賞受賞

## 合う料理や食材のご紹介

神聖 山田錦純米大吟醸氷温囲い	牛肉料理や焼き鳥など
純米大吟醸 松の翠	ハマチの刺身、寿司など
神聖 純米大吟醸	サーモンなどの刺身、寿司など



こちらの蔵元のお酒の詳細につきましては、JCTO JAPANまでお問い合わせください  
〒143-0023 東京都大田区山王1丁目42番3号 トーホービル304号  
TEL : 03-6429-7099 FAX : 03-6429-7109  
Mail : [info@jcto-japan.co.jp](mailto:info@jcto-japan.co.jp)