

日本一やさしい!?
姫路市商工会 2021
バーチャル展示会



手造りに秀でる技はなし!

播磨産の酒粕に こだわりアリ!

下村酒造の在る安富町は、九割を山に囲まれ精冽で豊かな水と澄んだ空気、そして良質の酒米が贅沢に手に入ります。

町内の兵庫夢錦を全て買い上げ、米と米麴、水だけで造られた「自然の酒」を手造りでつくっています。



奥播磨 純米【生】
濃醇で五味バランスよく味わえます。和・洋・中どの料理にも合います。



奥播磨 純米吟醸 芳醇超辛【生】
やわらかい旨みがひろがって辛さがくる芳醇にしてすっきりとした後味。



純米酒粕 徳用
粕汁、甘酒などにおすすめ
五つ星ひょうご選定商品

新春 奥播磨の しぼりたて



奥播磨 純米 スタンダード
奥播磨ブランド立ち上げからのお酒です。冷から燗まで幅広く楽しめます。



奥播磨 純米吟醸 芳醇超辛 スタンダード
辛口ながら芳醇で飲み飽きしないある辛口のお酒。お燗でもオススメです。

冬の恵まれた気候を活かしながら
「手造りに
秀でる技はなし」



●お気軽にお問合せ・ご相談ください。

株式会社 下村酒造店
〒671-2401 兵庫県姫路市安富町安志957
<https://okuharima.jp/>

☎ 0790-66-2004

<営業時間>月曜日～土曜日：午前10時～午後6時 日曜日：午前10時～午後5時 <定休日>年中無休



Instagramはコチラ



HPIはコチラ

透明感より存在感

奥播磨のお酒は、透明感より味の存在感をお楽しみいただいております。飲みやすさより、飲みごたえのあるお酒です。



お取り引きは 専門店様のみ

こだわりのある商品ですので、取引先は商品知識を有した専門店様のみ限定しています。弊社ホームページに特約店のページをご確認ください。

お酒本来の 味や熟成を 贅沢に楽しむ

お酒ははやく飲むほうが良いというイメージですが、熟成したお酒は口が開いても早く飲まなくてもいいんです。

熟成を楽しむのも贅沢な楽しみ方です。



創業当時から伝わる味を守り続ける酒屋!

明治17年の創業より伝わる「手造りに秀でる技はなし」の家訓を守り、純米酒のみを造っています。うまい酒には人を感動させる力があると信じ、そのようなうまい酒を造るため日々精進してまいります。

販売・製造元

株式会社 下村酒造店

〒671-2401 兵庫県姫路市安富町安志957

TEL.0790-66-2004

FAX.0790-66-3556

HP <https://okuharima.jp/>



これぞ奥播磨の味!

一口に奥播磨といってもさまざまな特徴と味わいのお酒があります。原料の酒米から、仕込み、貯蔵に至るまで、蔵人達が技術と創意工夫を凝らして醸された個性溢れる奥播磨彩々。



奥播磨 純米吟醸 袋しぼり 仕込第三十五号【生】

山田錦特有の穏やかな吟醸香 しっかりとした旨味と優しい甘みがあります。



会社概要

社 名	株式会社 下村酒造店
代 表	下村 元基
設 立	1884年
事 業 内 容	清酒の製造・販売