

風の森

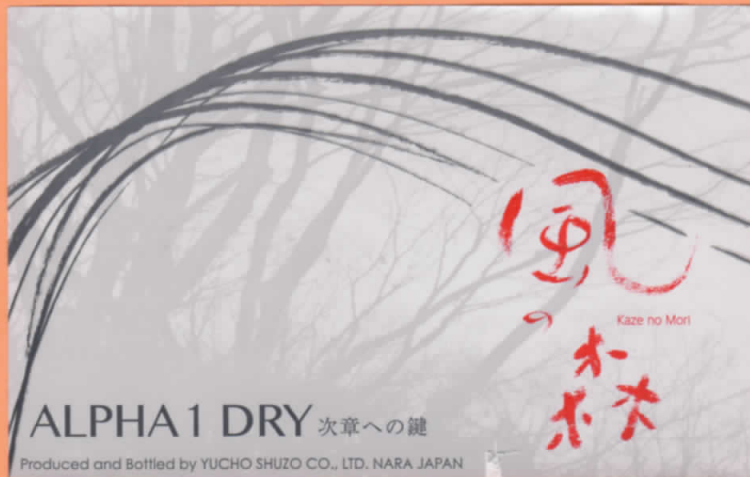
菩提酏

BODAIMOTO

日本清酒発祥の地・奈良
菩提山正暦寺で生まれた
古の技 菩提酏と現代技術の
融合で、ALPHA を深化

要冷蔵・開栓注意

発酵時の炭酸ガスが容れし
栓が飛ぶことがあります。
開栓後瓶は立てて保存。



ALPHA 1 DRY

風の森 ALPHA 従来の風の森の枠を超え、独創的な技術で日本酒の可能性を追求。寺院醸造の伝統技法菩提酏と現代技術の融合による風の森の深化型。

ALPHA 1 DRY は、通常の ALPHA 1 の対極を目指し醸造。菩提酏による乳酸菌由来の酸が、爽快でキレのある味わいを表現。更に多くのかたに日本酒の美味しさに目覚めてほしいと想いを込め次章への鍵と名付けました。

Since 1719
YUCHO

25

次章への鍵 2023

米	奈良県都祁産秋津穂 (栽培者/上田章博)
仕込水	超硬水 葛城山系深層地下水 硬度250mg/L前後
発酵日数	32日 2023BY夏仕込タンク7012

日本酒 奈良酒 純米酒 内容量 720ml
無濾過無加水生酒
原材料名 米(国産) 米麴(国産米) アルコール分 14度
奈良県産 秋津穂 100%使用 精米歩合70%

お酒は20歳から。 製造年月2023.09
製造者 油長酒造株式会社 奈良県御所市1160番地 要冷蔵



Handcrafted at YUCHO SHUZO CO., LTD.
奈良県御所市二六〇番地

油長酒造株式会社

金剛葛城山系原生林

風
の
森

秋津穂 657
Rice: Akitsuho

會造油
社社株
印送酒

●生酒です。お仕舞い置きは冷蔵庫にて貯蔵願います。
●瓶底にオリの沈殿が見られたり、炭酸ガスが溶存
していることがありますが無濾過のお酒の醗酵味です。
そのまますばり上げ下さい。

Unpasteurised
Unfiltered
Undiluted

無濾過無加水

Keep refrigerated

Kaze no Mori

YUCHO

風

657
秋津穂

1998年、風の森始動。
全ては風の森峠の秋津穂米
から始まった。風土を醸す。
風の森の代表酒。

開栓注意
生酒 要冷蔵

発酵時の炭酸ガスが容存し
栓が飛ぶことがあります。
開栓後瓶は立てて保存。

風の森のスタンダード。
地元の契約栽培米、秋津穂を全量使用しています。
白葡萄や青い果実を思わせる香り。
甘味や旨味と、酸味や渋味などの複雑味のバランスが特徴。
超硬水仕込みによる豊かな質感もお楽しみいただけます。

仕込水 金剛葛城山系深層地下水 超硬水 硬度250mg/L前後
長期低温発酵 発酵日数 32日

Since 1719
YUCHO

農家マップ

風

風の森 秋津穂 657

日本酒 奈良酒 純米酒 無濾過無加水生酒

原材料名 米(国産) 米麴(国産米) 精米歩合65%

奈良県産秋津穂 100%使用

アルコール分 16度 製造年月2022.03

内容量 720ml LOT: 2021BY冬タンク102

製造者 油長酒造株式会社 奈良県御所市1160番地

お酒は20歳から。

生酒 要冷蔵

4940963114962

Handcrafted at YUCHO SHUZO CO., LTD.
 奈良県御所市二六〇番地

油長酒造株式会社

無濾過無加水

兵庫県産
 愛山80
 Rice: Aiyama

金剛葛城山系原生林

風
 の
 森

® Kaze no Mori

●生酒です。お仕舞い置きは冷蔵庫にて貯蔵願います。
 ●瓶底にオリの沈殿が見られたり、酸味ガスが溶存していることがあります。無濾過のお酒の醍醐味です。そのままお召し上がり下さい。

●飲酒運転未成人等の飲酒は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒はお控え下さい。

内容量 720 ml

日本酒

Unpasteurised
 Unfiltered
 Undiluted

Keep refrigerated

MOVIE 風の森

Kaze no Mori
 807 Series

Since 1719
 YUCHO

お米をあまり磨かず
 大地のエネルギーを発酵に活かし
 豊かな複雑味を最大化したシリーズ。

こちら

風の森は、超低温で長期間発酵を進めることでお米の個性を最大限に表現します。

32 発酵日数

風の森 愛山 807

山田錦と雄町を祖父母に持つ愛山。マスカットを思わせる爽やかな香りに、味わいの密度が詰まった、軽やかな甘みと酸味が感じられます。愛山ならではのキラキラした透明感をお楽しみください。

LOT: 2021BY冬タンク5004 4940963115365

日本酒 奈良酒 純米酒 無濾過無加水生酒

原材料名 米(国産) 米麴(国産米)
 兵庫県産 愛山 100%使用
 精米歩合80% アルコール分 16 度
 製造年月2022.03

製造者 油長酒造株式会社
 奈良県御所市1160番地

仕込水 金剛葛城山系
 超硬水 深層地下水
 硬度 250 mg/L 前後

YUCHO

807 Series

お米をあまり磨かず
 大地のエネルギーを発酵に
 活かし、豊かな複雑味を
 最大化したシリーズ

開栓注意
 生酒 要冷蔵

発酵時の炭酸ガスが容存し
 栓が飛ぶことがあります。
 開栓後瓶は立てて保存。



Unpasteurised
Unfiltered
Undiluted

Keep
refrigerated

Kaze no Mori

風の森
MOVIE

こちら



Kaze no Mori
807 Series



お米をあまり磨かず
大地のエネルギーを発酵に活かし
豊かな複雑味を最大化したシリーズ。

風の森は、超低温で長期間発酵
を進めることでお米の個性を
最大限に表現します。

32 発酵日数

風の森 露葉風 807

奈良県のみで生産される酒米、露葉風を使用しています。
その心白の大きさは山田錦をしのぐほど。その独特な
酸味と渋みと、ふくよかな甘み旨味のバランスが絶妙。
複雑味溢れる純米酒です。

LOT: 2020冬タンク5006



日本酒 純米奈良酒
無濾過無加水生酒

原材料名 米(国産) 米麴(国産米)
奈良県御杖村産 露葉風 100%使用

精米歩合80% アルコール分 17度
2020BY 製造年月2021.03

製造者 油長酒造株式会社
奈良県御所市1160番地

仕込水

超硬水 金剛葛城山系
深層地下水
硬度

250 mg/L 前後



生酒 要冷蔵 開栓注意

発酵時の炭酸ガスが容存し
栓が飛ぶことがあります。
開栓後瓶は立てて保存。

生酒の魅力
生まれて刻一刻と変わる
一期一会の味わいを楽しむ。

Handcrafted at YUCHO SHUZO CO., LTD.
 油長酒造株式会社
 奈良県御所市二六〇番地

無濾過無加水

岡山県産
 雄町80
 Rice: Omachi

金剛葛城山系原生林

●生酒です。お仕舞い書きは冷蔵庫にて貯蔵願います。
 ●瓶底にオリの沈殿が見られたり、炭酸ガスが溶存していることがありますが、無濾過のお酒の醍醐味です。そのままお召し上がり下さい。
 内容量 720 ml
 飲酒運転未成若者の飲酒は法律で禁止されています。妊婦中や授乳期の飲酒は控えて下さい。

Unpasteurised
 Unfiltered
 Undiluted

Keep refrigerated

Kaze no Mori

Movie 風の森

Kaze no Mori
 807 Series

Since 1719
 YUCHO

お米をあまり磨かず
 大地のエネルギーを発酵に活かし
 豊かな複雑味を最大化したシリーズ。

こちら

風の森は、超低温で長期間発酵を進めることでお米の個性を最大限に表現します。

32 発酵日数

風の森 雄町 807

低精米でありながら、超低温長期発酵によって雄町の個性を十分に引き出しました。溶解性の高い雄町80%精米ならではの複雑性をそなえた味わい。リッチな甘みと酸味がバランスよく調和しています。

LOT: 2020春タンク106

日本酒 純米奈良酒
 無濾過無加水生酒

原材料名 米(国産) 米麴(国産米)
 岡山県産 雄町 100%使用

精米歩合80% アルコール分 16度
 2020BY 製造年月 2021.08

製造者 油長酒造株式会社
 奈良県御所市1160番地

仕込水
 超硬水
 深層地下水系
 硬度 250 mg/L 前後

OHCHO

807 Series

お米をあまり磨かず
 大地のエネルギーを発酵に
 活かし、豊かな複雑味を
 最大化したシリーズ

生酒 要冷蔵 開栓注意

発酵時の炭酸ガスが容れし
 栓が飛ぶことがあります。
 開栓後瓶は立てて保存。

生酒の魅力
 生まれて刻一刻と変わる
 一期一会の味わいを楽しむ。

Handcrafted by YUCHO SHUZO CO., LTD.
 油長酒造株式会社
 奈良県御所市二六〇番地

無濾過無加水

奈良県産
 秋津穂80
 Rice: Akitsuho

金剛葛城山系原生林

風
 の
 森

® Kaze no Mori

●生酒です。お仕舞い置きは冷蔵庫にて貯蔵願います。
 ●瓶底にオリの沈殿が見られたり、炭酸ガスが溶存していることがありますが、無濾過のお酒の醍醐味です。そのまま召し上がり下さい。

内容量 720ml
 飲酒運転・未成年者の飲酒は法律で禁止されています。
 妊娠中や授乳期の飲酒はお控え下さい。

Unpasteurised
 Unfiltered
 Undiluted

Keep refrigerated

YUCHO

807 Series

お米をあまり磨かず
 大地のエネルギーを発酵に
 活かし、豊かな複雑味を
 最大化したシリーズ

生酒 要冷蔵 開栓注意

発酵時の炭酸ガスが容存し
 栓が飛ぶことがあります。
 開栓後瓶は立てて保存。

生酒の魅力
 生まれて刻一刻と変わる
 一期一会の味を楽しむ。

風
 の
 森
 MOVIE

Kaze no Mori
 807 Series

Since 1719
 YUCHO

お米をあまり磨かず
 大地のエネルギーを発酵に活かし
 豊かな複雑味を最大化したシリーズ。

風
 の
 森
 は、超低温で長期間発酵
 を進めることでお米の個性を
 最大限に表現します。

32 発
 酵
 日
 数

風
 の
 森
 秋津穂 807 試験醸造④

4回目の試験醸造。秋津穂米をしっかり溶解させることにより、熟れたバナナやメロンの様な香り、とろみのある質感を表現しました。大地のエネルギーを存分に生かし、複雑味を兼ね備えた充実した味わいをお楽しみください。

LOT: 2020春タンク7006

4940963115778

日本酒 純米奈良酒
 無濾過無加水生酒

原材料名 米(国産) 米麴(国産米)
 奈良県産 秋津穂 100%使用

精米歩合80% アルコール分 16度
 2020BY 製造年月2021.07

製造者 油長酒造株式会社
 奈良県御所市1160番地

秋津穂

生産者
 MAP

Handcrafted at YUCHO SHUZO CO., LTD.
 油長酒造株式会社
 奈良県御所市二六〇番地

無濾過無加水

秋津穂 507
 Rice: Akitsuho

金剛葛城山系原生林

風の森®

Kaze no Mori

●生酒です。お仕舞い置きは冷蔵庫にて貯蔵願います。
 ●瓶底にオリの沈殿が見られたり、炭酸ガスが溶存していることがあります。無濾過のお酒の固味です。そのままお召し上がり下さい。

内容量 720 ml

飲酒運転・未成年者の飲酒は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒はお控え下さい。

Unpasteurised
 Unfiltered
 Undiluted

Keep refrigerated

YUCHO



507
 Series

お米をたくさん磨いて
 デリケートに発酵を進め
 滑らかな質感、豊かな果実味を
 最大化したシリーズ

生酒 要冷蔵 開栓注意

発酵時の炭酸ガスが容存し
 栓が飛ぶことがあります。
 開栓後瓶は立てて保存。

生酒の魅力
 生まれて刻一刻と変わる
 一期一会の味わいを楽しむ。

Movie 風の森

Kaze no Mori
 507 Series

Since 1719
 YUCHO

お米をたくさん磨いてデリケートに
 発酵を進め、滑らかな質感、
 豊かな果実味を最大化したシリーズ。

こちら

風の森は、超低温で長期間発酵
 を進めることでお米の個性を
 最大限に表現します。

32 発酵日数

風の森 秋津穂 507

地元契約栽培米、秋津穂を全量使用。口中含むと、
 洋梨のような爽やかな香り。無濾過無加水ならではの
 膨らみある味わいとキレの良さをバランスよくお楽しみ
 いただけます。秋津穂は奈良県内
 30軒の契約栽培農家の方に生産
 していただいています。
 LOT: 2021夏タンク7010

4940963115457

日本酒 純米奈良酒
 無濾過無加水生酒

原材料名 米(国産) 米麴(国産米)

奈良県都祁産 秋津穂 100%使用

栽培者 石田正春 アルコール分 16度
 精米歩合50% 製造年月2021.09

製造者 油長酒造株式会社
 奈良県御所市1160番地

秋津穂

生産者
 MAP