

大倉 特別純米
あらばしり無濾過生原酒

大倉 特別純米
あらばしり無濾過生原酒

しぼり機のふなくちより、無加圧の状態で自然に垂れてきた発酵ガスを含んだままのお酒だけを直に瓶詰めしました。こだわりの「あらばしり」です。

原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)

原料米 奈良県産酒造好適米 100%

精米歩合 70%

アルコール分 16度

日本酒度 +3

酸度 2.5

酵母 協会701号



製造者 株式会社 大倉本家
奈良県香芝市鎌田692

製造年月 2024.12

品目 清酒 内容量 1.8L

- お酒は二十歳になってから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。
- 開栓後はお早めにお召し上がりください。
- 生酒の性質上、冷蔵所での管理をお勧め致します。
- 無濾過の性質上、オリが沈殿することがあります。



4 947513 207716



キャップ
(中封)

特別純米

大倉

おおくら



●お酒は二十歳になってから。

大倉

特別純米 あらばしり

S.sake

-prototype-

品目 清酒

内容量 1.8L

原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)

原料米 富山県産雄山錦100%使用

精米歩合 70% アルコール分 17度

日本酒度 -3 酸度 4.5

酵母 Saccharomyces sake(1897)

製造者 株式会社 大倉本家

奈良県香芝市鎌田692

製造年月 2022.12



4 947513 207556



要冷蔵・生

無濾過生原酒
 直汲み
 2021

大倉 2021
 山廃特別純米
 直汲み 無濾過生原酒

しぼり機のふなくちより、無加圧の状態です。自然に垂れてきた発酵ガスを含んだままのお酒だけを直に瓶詰めしました。こだわりの「直汲み」です。

原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)
 原料米 岡山県産 雄町100%
 精米歩合 70%
 アルコール分 17度
 日本酒度 +2
 酸度 2.8
 酵母 協会701号

製造者 株式会社 大倉本家
 奈良県香芝市鎌田692

製造年月 04.10

品目 清酒 内容量 1.8L

- お酒は二十歳になってから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。
- 開栓後はお早めにお召し上がりください。
- 生酒の性質上、冷蔵所での管理をお勧め致します。
- 無濾過の性質上、オリが沈殿することがあります。



山廃特別純米

大倉

備前雄町

おおくら



大倉本家

源流



Concept Workers Selection

-コンセプト・ワーカーズ・セレクション-

我々はいつから、お酒を「頭で飲む」ようになってしまったのでしょうか。本来のお酒の楽しみ方は、その土地の風土や造り手の哲学が1本のボトルに表現されたお酒を、それぞれの飲み手が自らの「感性」でもって楽しむことが一番だと考えます。コンセプト・ワーカーズ・セレクションは、このような「感性に訴えるモノづくり」を一番に開発された商品たちです。

商品の詳しい情報は、「コンセプトワーカーズセレクション」で検索、または、右記のQRコードよりご覧いただけます。

コンセプトワーカーズセレクション

検索



「大倉」源流 菊酏二段仕込純米<生>

原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)

アルコール分17度以上18度未満 精米歩合70%

内容量720ml お酒は20歳になってから。

必ず冷蔵庫に保管し、開栓後はお早めにお飲み下さい。

株式会社 大倉本家

奈良県香芝市鎌田692

品目 **日本酒**

製造年月
04.09

要冷蔵



4 947513 206740



大倉 2021
辛口山廃特別純米
直汲み 無濾過生原酒

しぼり桶のみなくちよみ 無加圧の状態です。自然に垂れてきた発酵ガスを含んだままのお酒だけを直に瓶詰めしました。こだわりの「直汲み」です。

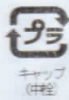
清酒

品目 清酒
内容量 1.8L
原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)
原料米 香川県産 オオセト100%
精米歩合 55%
アルコール分 17度
日本酒度 +19
酸度 2.4
酵母 協会701号

製造者 株式会社 大倉本家
奈良県香芝市鎌田692

製造年月 04.05

- お酒は二十歳になってから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。
- 開栓後はお早めにお召し上がりください。
- 生酒の性質上、冷蔵所での管理をお勧め致します。
- 無濾過の性質上、オリが沈殿することがあります。



山廃
大
美

おおくら



山廃特別純米

秋あがり
かがり
酒

大倉 R2BY

特別純米 加水火入れ
～秋あがり～

原酒本来の魅力を失わない程度に割水を加え、火入れ処理を行っております。夏を越え、ややドライで落ち着いた味わいをお楽しみくださいませ。

原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)
原料米 岡山県産 雄町100%
精米歩合 60%
アルコール分 16度
日本酒度 -2
酸度 2.8
酵母 協会701号

製造者 株式会社 大倉本家
奈良県香芝市鎌田692

製造年月 03.09

品目: 清酒 内容量 1.8L

- お酒は二十歳になってから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。
- 開栓後はお早めにお召し上がりください。
- 本品の性質上、オリが沈殿することがあります。



特別純米

おおくら

大倉





大倉 R2BY
辛口山麩特別純米
直汲み 無濾過生原酒

しぼり機のみなくちより、無加圧の状態です。自然に垂れてきた発酵ガスを含んだままのお酒だけを直に瓶詰めしました。こだわりの「直汲み」です。

清酒

品目 内容量 1.8L
 原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)
 原料米 香川県産 オオセト100%
 精米歩合 55%
 アルコール分 17度
 日本酒度 +19
 酸度 2.5
 酵母 協会701号

製造者 株式会社 大倉本家
 奈良県香芝市鎌田692

製造年月 03.02

- お酒は二十歳になってから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。
- 開栓後はお早めにお召し上がりください。
- 生酒の性質上、冷暗所での管理をお勧め致します。
- 無濾過の性質上、オリが沈殿することがあります。



大倉
山麩

山麩特別純米

おおくら





金鼓 開栓時、噴出し注意!

水酏仕込み 濁酒(だくしゅ)生 R1BY

水酏は、室町時代に奈良市の郊外にある菩提山正暦寺において創製された酒母のことで、現在普及している連醸酏や生酏系酒母の原型であると考えられています。酒母育成において、酒蔵に住み着き野生化した酵母と乳酸菌の働きを生かすことが特徴であり、現在、全国でもこの古典的な製造技術をもつ蔵元はほとんどありません。本品は、発酵したもろみを濾さずにそのまま瓶詰めしていますので、「飲む」というよりは「食べる」というような感覚です。

本来、このお酒は奈良県神社庁の委託で、毎年11月末にある「新穀感謝祭」(宮中では新嘗祭)用のお神酒として醸造されています。

日本酒度	- 41
酸度 / アルコール分	4.3 / 3.1
適宜の飲み方	◎冷酒 / ◎やや冷

瓶が割れて損傷することがあります。瓶への衝撃、温度変化を避け、必ず冷蔵庫で保管してください。
開栓時に必ず注意の上、お早めにお召し上がりください。
本品は常温で、全く腐らない為、製造過程で瓶に木綿・紙などの道具の細片が混入する場合がございます。菌学的に問題ありませんので、瓶の破損が原因としてお召し上がり下さい。
1歳未満の乳児は法律で禁止されています。
妊娠中・授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気を付けましょう。

要冷蔵

金鼓蔵付き酵母

原材料名 米(国産)・米麴(国産米)
精米歩合 70% アルコール分 12度
製造者 株式会社 大倉本家
奈良県香芝市鎌田六九二番地

濁酒

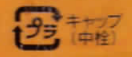
伝承水酏仕込み

金鼓 キンコ



限定品

濁酒



製造年月 01.10



内容量 1.8L

又老 特別純米
一 号 酵 母

運 勢 第 一 番 大 吉

- 願望 万事叶ふ
- 方角 全方良し
- 待人 来るべし
- 旅立 少人数が吉
- 商売 テレワーク
- 失物 三倍増しで出る
- 相場 危機こそ好機
- 恋愛 幸福到来
- 縁談 贈酒にてまとまる
- 病氣 飲んで消毒
- 出産 飲酒はお控えください



あはれは強運の持ち主です
 たとえどんな苦難が行く手を
 阻もうとも笑顔で乗り越えら
 れるでしょう
 また楽しいお酒を呑むことで
 さらに運氣が上がります
 過度な距離で和やかに
 朱く酔っぱらえば
 明日への活力が
 漲ることでしょう
 嗚呼 和酒 善き哉！

大倉 特別純米 無濾過生原酒 直汲み
 内容量 1.8L
 原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)
 原料米 富山県産 越山錦100%
 精米歩合 70%
 アルコール分 17度
 日本酒度 +2.5
 酸度 2.8
 酵母 協会1号
 製造者 株式会社 大倉本家
 奈良県香芝市鎌田692
 お酒は二十歳になってから。

品目 **清酒**
 製造年月 02.12
 4947513207341



大倉 - 麴四段仕込み -
 山廃特別純米 直汲み
 無濾過生原酒 R1BY

しぼり種のふなくちより、無加圧の状態です。自然に垂れてきた発酵ガスを含んだままのお酒だけを直に瓶詰めしました。こだわりの「直汲み」です。

- ◎原材料名 : 米(国産)、米こうじ(国産米)
- ◎原料米 : 長野県産 ひとごち 100%
- ◎精米歩合 : 70%
- ◎アルコール分 : 17度以上18度未満
- ◎日本酒度 : -5
- ◎酸度 : 3.6
- ◎酵母 : 協会701号

製造者 株式会社 大倉本家
 奈良県香芝市鎌田692

製造年月 02.04

品目: 清酒 内容量 1.8L

- お酒は二十歳になってから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。
- 開栓後はお早めにお召し上がりください。
- 生活の性質上、冷蔵庫での管理をお勧め致します。
- 未濾過の性質上、オレが沈殿することがあります。

山廃特別純米
 おおくら
 女
 ひとごち



中取り
無濾過生原酒

大倉 30 BY

特別純米 無濾過生原酒

しぼり機のみなくちより垂れてきた
香味が一番安定するとされる「中取り」の
上質な部分を特別に瓶詰めしました。

原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)

原料米 奈良県天理市福住産 亀の尾100%

精米歩合 70%

アルコール分 17度

日本酒度 +2

酸度 2.7

酵母 協会701号

製造者 株式会社 大倉本家
奈良県香芝市鎌田692

製造年月 19-07

品目: 清酒 内容量 1.8L

- お酒は二十歳になってから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。
- 開栓後はお早めにお召し上がりください。
- 生酒の性質上、冷蔵所での管理をお勧め致します。
- 無濾過の性質上、オリが沈殿することがあります。



特別純米

大倉 志

奈良県産 亀の尾

おおくら

蔵元 自家栽培 取米 無濾過 生原酒

大倉

山廃純米 無濾過生原酒
中取り 30 BY

上槽したお酒に、濾過や火入れと云った手を一切加えず、搾りたてそのままの状態でお届け致します。生酒のフレッシュ感とコクをお楽しみ下さいませ。

◎原材料名 米(国産)・米麴(国産米)
◎原料米 奈良県産 ヒノカカリ 100%
(蔵元自家栽培)

◎精米歩合 70%
◎アルコール分 17度
◎日本酒度 +5
◎酸度 2.7
◎酵母 協会701号

醸造元
株式会社 大倉本家
奈良県香芝市鎌田六九二

- お酒は二十歳になってから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。
- 開栓後は早めにお召し上がりください。
- 生酒の性質上、冷蔵所でのご管理をお勧め致します。
- 無濾過の性質上、お味が沈殿することがあります。

清酒

1.8L詰

製造年月 19-02



4 947513 206757

山廃純米 陽の光 ひのひかり

