



板倉酒造

ITAKURA BREWERY





Itakura Brewery was founded in 1871 in Izumo, Shimane. The main brand sake's name, Tenon, comes from Buddhism and refers to the concept of peace and the hope for absolute peace for the future. All sake brewed at the Itakura reflect this concept.



出雲杜氏の師匠たち
Izumo Toji



師匠 長崎前杜氏 Nagasaki
Toji, former Tenon Toji



鳥取山田錦



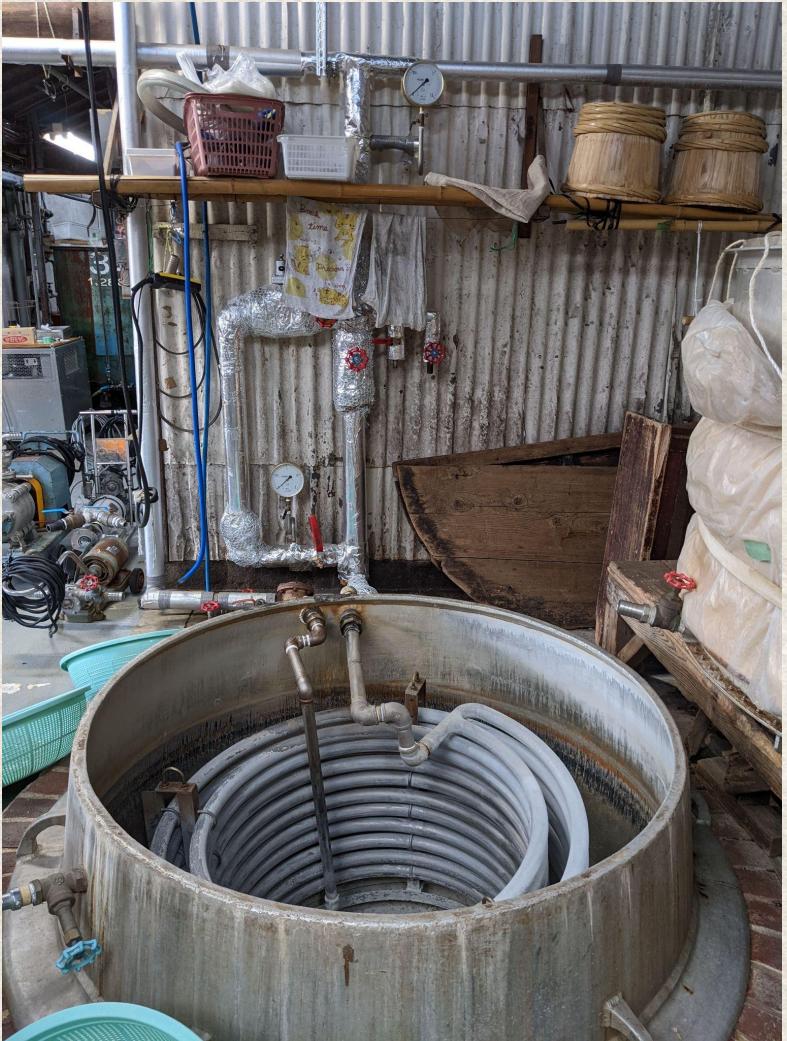
佐香神社 神事 Saka
Shrine Shinto ritual



佐香神社 醸造祈願祭
Brewing Prayer Ceremony



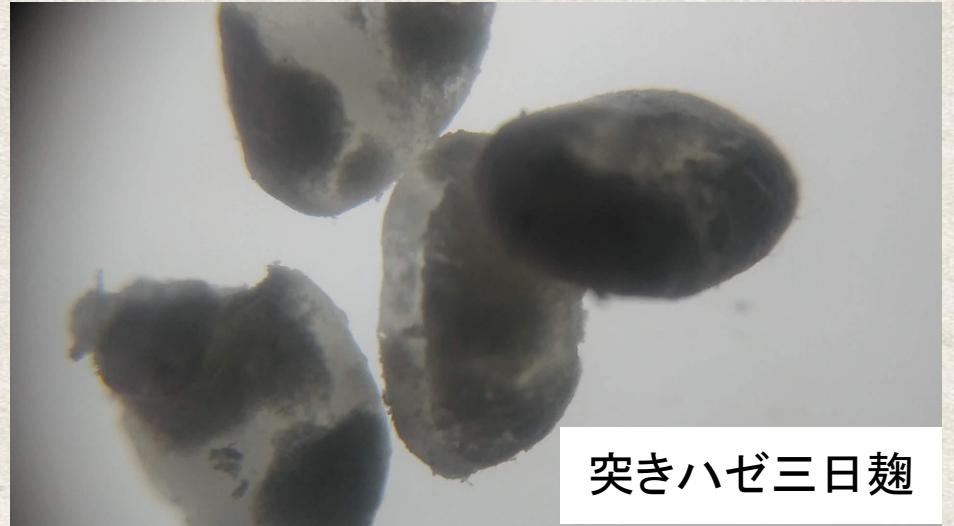








突きハゼ麹



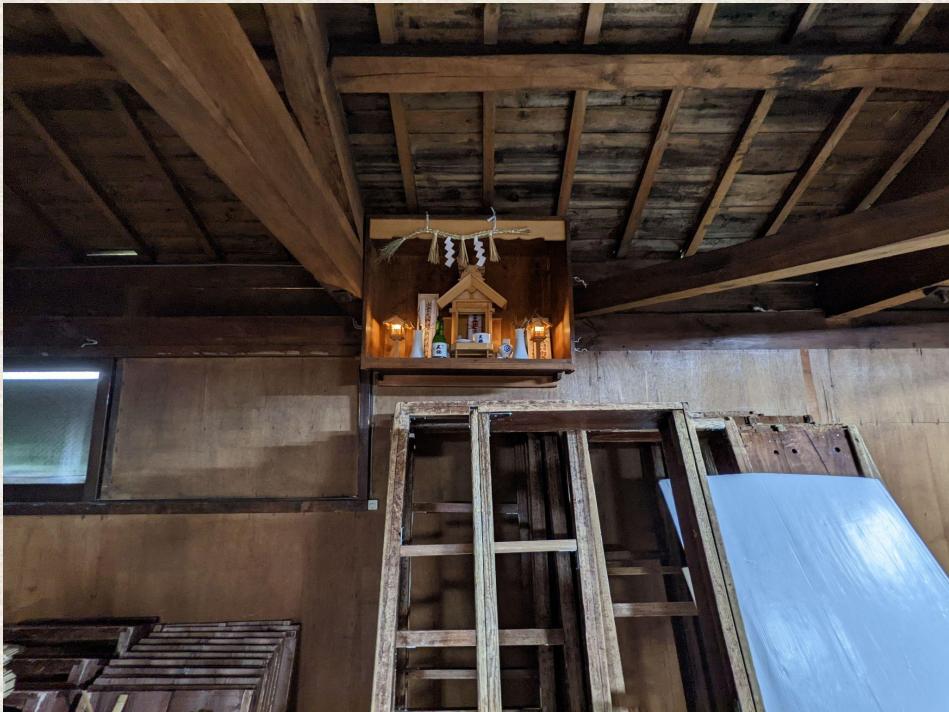
突きハゼ三日麹

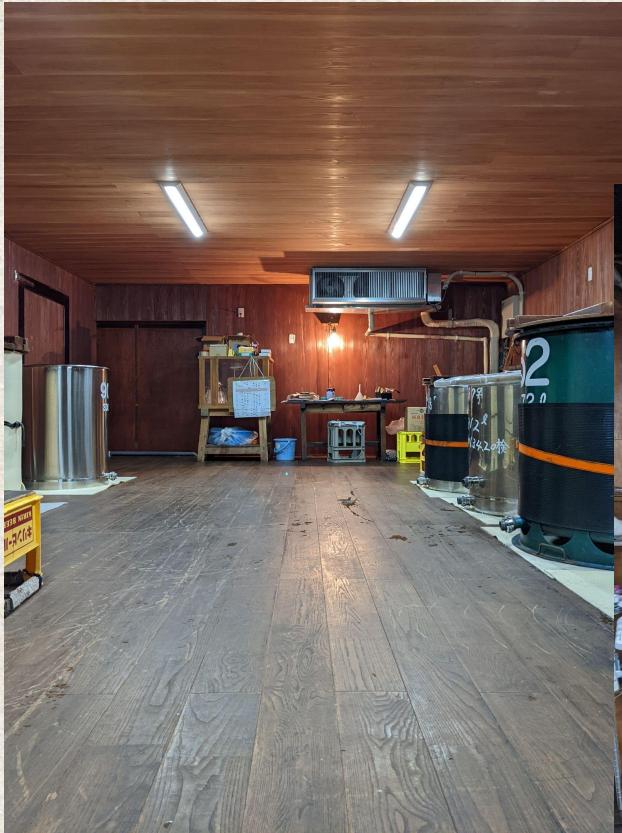


突きハゼ麹

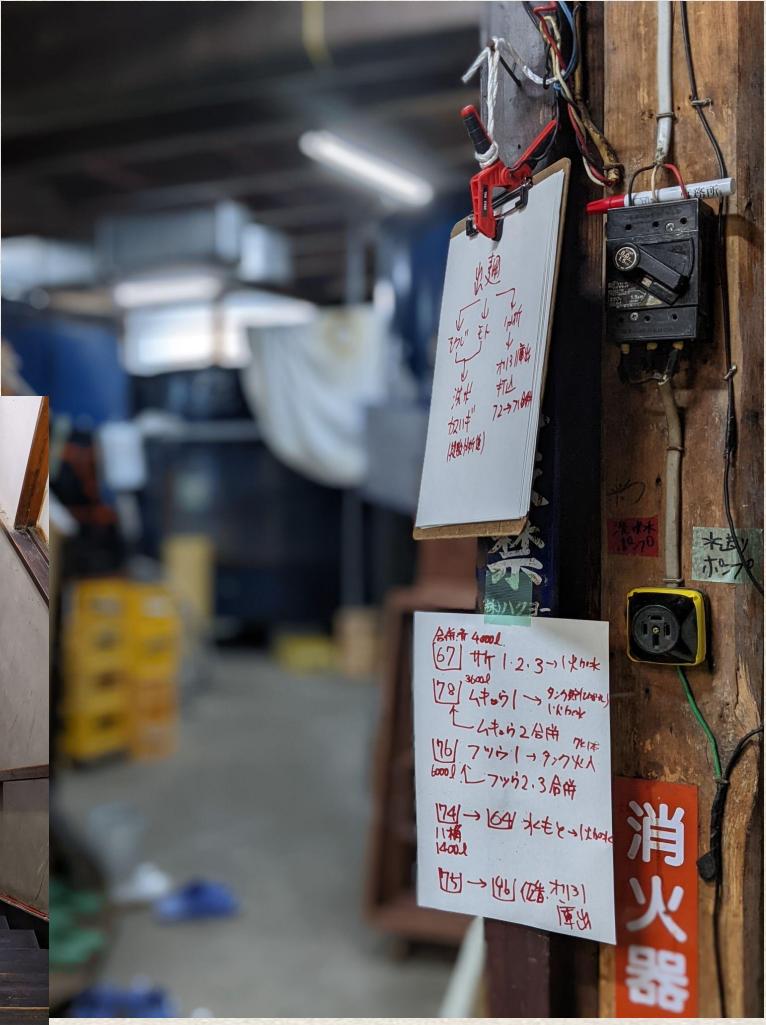














板倉酒造

ITAKURA BREWERY



天穩 純米酒



Serving temperature: 5°~55°
Food pairings: lean sashimi, salad,
fresh cheese, grilled chicken, 家庭
料理 homestyle cuisine

原材料名 米・米こうじ

原料米 奥出雲産五百万石

アルコール 15.0度

精米歩合 60%

酵母 6号+7号

日本酒 + 3

1火 15°C以下瓶貯藏

天穩 純米大吟釀



Serving temperature: 5-15°C

Food pairings: soba, 菜の花 (rapeseed plant- same family of broccoli)、あごの子 flying fish eggs, tofu dishes, quiche

原材料名 米・米こうじ

原料米 奥出雲産改良雄町

アルコール 15.3度

精米歩合 50%

酵母 7号

B + 3

T A / A A 1.7 / 1.1

1火 冷藏瓶貯蔵

無窮天穩 天雲2火入れ 生酛純米吟釀



Serving temperature: 5°~45°C

Food Pairings: Akashiaki, oden, sushi, grilled chicken, tofu dishes, dashi broth based dishes

原材料名 米・米こうじ

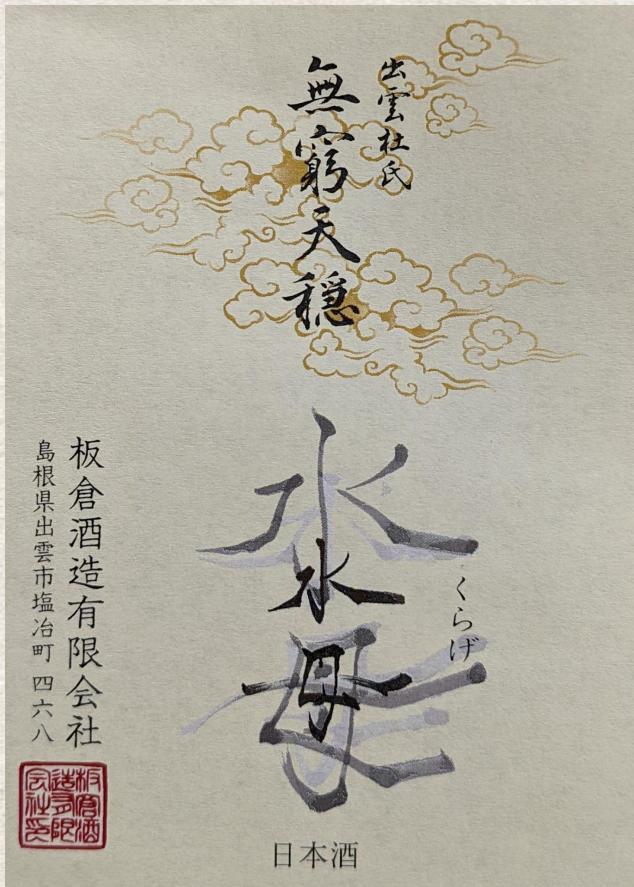
原料米 奥出雲産改良雄町

アルコール 13.6度

精米歩合 60%

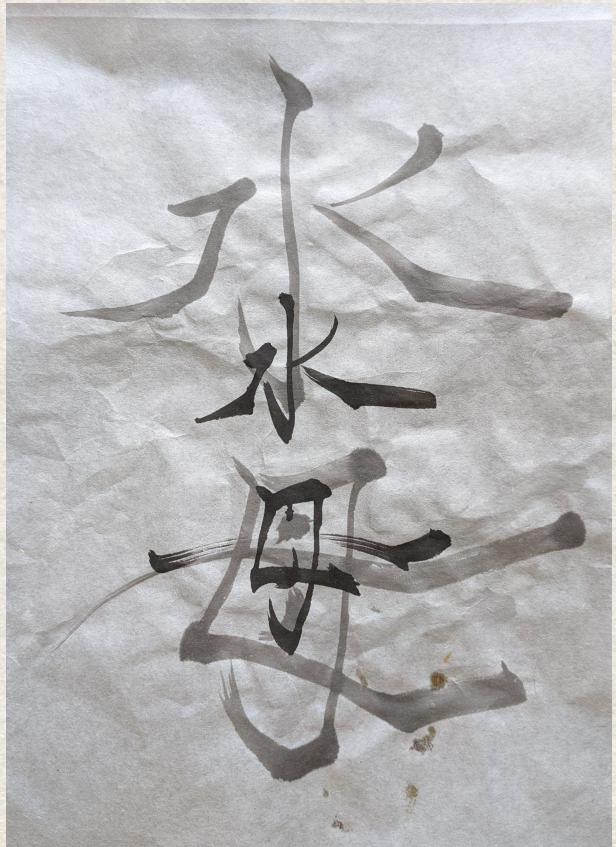


無窮天穩 水母 水もと純米吟釀



Serving temperature: 5-55°C
Food Pairings: cheese gratin, sukiyaki, grilled scallops, scampi





無窮天穩 齋香 生酛純米大吟釀



Serving temperature: 5-45°C
Food pairings: sashimi, nishime, nimono without soup, osechi, grilled scallops, asparagus, creamy pasta dishes

原材料名 米・米こうじ

原料米 奥出雲産佐香錦

アルコール 15.8度

精米歩合 50%