

カンパイで、カタノをもっと楽しく!

カンパイ通信

vol.3

美味しい水とお酒

美味しい水があることは、
自然が豊かであること。
美味しい水があることは、
美味しいお酒ができること。

酒蔵あるところに、美味しい水あり

自然に恵まれ、美味しい水に恵まれた交野市。

交野の山々に降り注いだ雨が長い時間をかけて自然にろ過され、
美味しい水が作られ、酒蔵で美味しいお酒が造られています。

大阪府ではめずらしく、交野市の水道水の8割にはその地下水が
使われています。

その地下水を、より自然に近い方法でろ過する「生物接触ろ過法」を
採用した、私市の「星の里浄水場」。ここで生まれた地下水100%の
水「星のしずく☆きらり」はまろやかでやさしい味わいが特徴です。



交野市の酒蔵紹介<1>

山野酒造株式会社

私部のみらい学園のすぐそばにある、歴史ある酒蔵「山野酒造」。敷地内の井戸水を汲み
上げてお酒を造っています。代表銘柄は「片野桜」。かつて京の公家たちから愛された桜
の名所に酒蔵があることから名付けられました。

山野酒造が醸すお酒は「はんなり」とした味わい。明るく華やかだが派手やかではな
く、余韻と奥行きのある花やぎをめざした妥協のない酒造りがモットーです。全国新酒
鑑評会で、2010年～2021年の間に7度金賞を受賞。山野久幸社長は大阪酒造組合の
会長も務めています。



大阪初、乾杯条例のまち交野市

「#カタノニカンパイ」して、交野市を盛り上げましょう!



SNSに「#カタノニカンパイ」をつけて

皆さんの乾杯写真をアップしてください。

お酒の豆知識・

交野のお酒が飲めるお店・
市民の皆さんの乾杯写真を
掲載スタート!

