

日本酒造組合中央会 組合員名簿（PR用）

北海道酒造組合 会長 林 眞二

〒062-0902 北海道札幌市豊平区豊平2条1丁目1-1 第7ナビル
TEL 011-887-0047 FAX 011-887-0048

（平成30年1月1日現在）

組合員名 (代表者氏名)	郵便番号 住 所	電 話 (FAX)	ホームページアドレス (Eメールアドレス)	創業年 (西暦)	銘 柄	蔵元 メッセージ	受賞歴		代表的な商品	
							受賞歴	蔵見学	商品名	特徴(例:アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)
日本清酒(株) 石倉 直幸	060-0053 北海道札幌市中央区南三条東5-2	011-221-7106 011-207-6026	www.nipponseishu.co.jp	明治5年	千歳鶴	明治5年創業、札幌唯一の酒蔵。地産地消にこだわり地域社会と地域の食文化に貢献できることを願って商品を提供しています。	札幌国税局新酒造評会 金賞 スローフードジャパン燗酒コンテスト 金賞	○	千歳鶴 大吟醸 吉翔	最高級の酒造好適米「山田錦」を使用、華やかな果実香と爽やかな余韻を忍ばせるお酒。
				1872年					千歳鶴 純米大吟醸	北海道産酒造好適米を使用、香りと味のバランスのとれたお酒。
田中酒造(株) 田中 一良	047-0031 北海道小樽市色内3丁目2-5	0134-23-0390 0134-22-7210	www.tanakashuzo.com honten@tanakashuzo.com	明治32年	宝川	1899年創業。小樽の地酒「宝川」を造り続けております。製造場の亀甲蔵は、北海道の冷涼な気候を活かし一年中、酒を仕込んでいます。常時、見学ができます。	全国新酒造評会 金賞 札幌国税局新酒造評会 金賞 南部杜氏自醸清酒造評会 優等賞 全国酒類コンクール 第1位	○	純米大吟醸 宝川	北海道ニセコ町産酒造好適米「慧星」を100%使用、フルーティーな香りと上品な深い味わいが特長です。
				1899年	北の一星				魔法の一滴 本みりん	北海道産もち米を使用し、米本来の上品な甘みを楽しめます。お料理又はデザートシロップにもお奨めです。
(有)二世古酒造 水口 汪	044-0083 北海道虻田郡倶知安町旭47	0136-22-1040 0136-23-2110	www.nisekoshuzo.com nisekosyuzou@agate.plala.or.jp	大正5年	二世古	大正5年創業の二世古酒造は、「加水調整をしない原酒」・「水」・「空気」・「環境」にこだわる酒蔵です。		○	活性酒 えぞの誉	清酒酵母が生きている、手詰め生にごり酒
				1916年	えぞの誉				京極	仕込水に、日本名水百選「羊蹄のふきだし湧水」を使い、すっきりとした味の酒です。
小林酒造(株) 小林 米三郎	069-1521 北海道夕張郡栗山町錦3-109	0123-72-1001 0123-72-5035	www.kitanonishiki.com/ info@kitanonishiki.com	明治11年	北の錦	創業明治11年「北海道でしか醸せない、味わえない酒とは？」を追求し、2010年からは100%北海道産米特定名称酒蔵への切替を実現しました。	札幌国税局新酒造評会 金賞	○	特別純米酒 まる田	酒本来の色と米の力強い旨味こそ酒の命。そんなテーマに基づいた辛口のお酒です。
				1878年	まる田				大吟醸原酒 まる田	穏やかな香りとしっかりした味わいの濃さを感じる旨口大吟醸です。
金滴酒造(株) 菅原 輝一	073-1103 北海道樺戸郡新十津川町字中央71-7	0125-76-2341 0125-74-4112	www.kinteki.co.jp kinteki@joy.ocn.ne.jp	明治39年	金滴	創業から100年余を経た今、酒造に携わっている者は昔ながらの方法で、その土地でできた米を使ってこそ、本当の地酒というポリシーにこだわっています。	札幌国税局新酒造評会 金賞	○	金冠 金滴	飲み口のスッキリとしたキレの良いお酒
				1906年	白鳳 新十津川				特別純米酒 新十津川	新十津川産酒造好適米「吟風」を使用。辛口ですっきりとしたお酒
高砂酒造(株) 新居 隆	070-0030 北海道旭川市宮下通17-右1	0166-23-2251 0166-22-0973	www.takasagoshuzo.com hp@takasagoshuzo.com	明治32年	国土無双	旭川の地と共に歩んできた高砂酒造は、北海道の大自然の恩恵を活かせる唯一無二の酒蔵として、これからもこの地でしか造れない「旨し酒」を醸し続けて参ります。	札幌国税局新酒造評会 金賞 スローフードジャパン燗酒コンテスト 金賞	○	純米吟醸酒 国土無双	北海道産酒造好適米「きたしずく」を55%まで精米し、華やかな柑橘系の香りで、旨味とコクが感じられる純米吟醸酒です。
				1899年	旭神威				大吟醸酒 水溫貯蔵 旭神威	高砂の伝統と醸造技術の粋を結集して造るこの酒は、山田錦を35%まで高精米し、長期間低温発酵を行い、搾った新酒を生状態で水溫貯蔵します。
男山(株) 山崎 與吉	079-8412 北海道旭川市永山2条7-1-33	0166-48-1931 0166-48-1910	www.otokoyama.com/ info@otokoyama.com	寛文年間	男山	男山は寛文年間、伊丹において醸造をはじめ、江戸時代から古今第一の名酒として将軍家の愛飲を受け、歌麿の浮世絵にも描かれ、現代に継承された伝統の名酒です。	札幌国税局新酒造評会 金賞 南部杜氏自醸酒造評会 優等賞 全国燗酒コンテスト 金賞 モンドセレクション 最高金賞	○	男山純米大吟醸	海外の酒類コンクール金賞受賞。香味のバランスに重点をおいてつくられた手造りの吟醸酒。
				1661~1673年					男山生酛純米	伝統的な手造りの醸造法である、生酛造りの芳醇な辛口酒。
上川大雪酒造(株) 塚原 敏夫	078-1761 北海道上川郡上川町旭町25-1	01658-7-7388 01658-7-7377	www.kamikawa-taisetsu.co.jp amikawa@kamikawa-taisetsu.co.jp	平成29年	上川大雪	北海道産の酒米100%使用。伝統的な手法で仕込み、北海道最小蔵ながら醸すお酒は全て純米酒です。		○	上川大雪	北海道の美味しい食材によく合う食中酒を目指した、まさに「のまさる酒」。
				2017年	神川				神川	上川地区のために醸したお酒。地元に来て飲んでいただきたい気持ちを込めています。
国稀酒造(株) 林 眞二	077-0204 北海道増毛郡増毛町稲葉町1-17	0164-53-1050 0164-53-2001	www.kunimare.co.jp info@kunimare.co.jp	明治15年	国稀	明治15年創業の現在日本最北の酒蔵。明治、大正期の店舗、蔵の見学が人気。辛口の酒が多く左党に人気。北海道産酒造好適米吟醸使用の酒も多数製造。	全国新酒造評会 金賞 札幌国税局新酒造評会 金賞 南部杜氏自醸清酒造評会 優等賞	○	特別純米 国稀	純米酒ながら辛口ですっきりとした飲み口。米の旨さが生きている。新鮮な海産品とよく合う。
				1882年	千石場所				北海 鬼ころし	国稀を代表する人気の酒。きりっとした口あたりの香り高い超辛口。
福司酒造(株) 梁瀬 之弘	085-0831 北海道釧路市住吉2-13-23	0154-41-3100 0154-41-3302	www.fukutsukasa.jp/ info@fukutsukasa.jp	大正8年	福司	納得のいく手づくりの酒 北の風土に産まれた心に滲み出る銘酒 淡麗な五味と芳醇な香を醸した釧路の地酒です	全国新酒造評会 金賞 札幌国税局新酒造評会 金賞		福司 純米吟醸酒	吟醸酒特有の芳香・芳醇な味わいと純米造りの力強さはまさに北海道を感じさせる味わい 常温がオススメ
				1919年					福司 特別純米酒	爽やかな喉ごしと味わい深いコクと香りのバランスが絶妙な逸品 冷やまたはお燗で
碓氷勝三郎商店 碓氷 ミナ子	087-0041 北海道根室市常盤町1-6	0153-23-2010 0153-24-3212		明治20年	北の勝	明治20年9月に根室市で誕生した銘柄です。酒造りの基本に徹した作業を行い、その中で日々新しい造り、味を研究している。	南部杜氏自醸清酒造評会 優等賞		鳳凰	芳醇な香りと、飲み飽きしないスッキリとしたお酒です。
				1887年					大海	キリリとした味わいと、飲みやすさが好評のお酒です。
札幌酒精工業(株) 中村 淳一	063-0830 北海道札幌市西区発寒十条1-1-1	011-661-1211 011-663-6383	sapporo-shusei.jp mail@sapporo-shusei.jp	昭和8年	喜多里(芋)	昭和8年に創業。メインは連続式蒸留焼酎だが、近年は道内の契約栽培農家から黄金千貫や二条大麦等の供給を受け、道産原料の本格焼酎の製造に力を入れている。			本格芋焼酎 喜多里	黄金千貫の試験栽培から取り組んだ北海道初の本格芋焼酎。スッキリとした飲み口が特徴。
				1933年	本格焼酎 北海道(他)				米焼酎 北海道	北海道産の米100%使用。低温発酵、時間をかけて蒸留する事により、洗練された味わいの米焼酎。
合同酒精株式会社 旭川工場 水口 哲司	078-8334 北海道旭川市南4条通20丁目1955	0166-31-4131 0166-32-2788	http://www.oenon.jp/product/sake/taisetsunokura/	平成10年	大雪乃蔵	合同酒精旭川工場にて、平成10年に大雪乃蔵として北海道産米と大雪山の伏流水にこだわった清酒造りを始めました。	全国新酒造評会 金賞 札幌国税局新酒造評会 金賞		純米吟醸 絹雪 大雪乃蔵	道産米「吟風」を精米歩合50%まで磨き、絹のごとく透きとおったなめらかさと優雅な香りが特徴。
				1988年	北の誉				純米 北の誉 北海燕	道産米を使用して精米歩合70%まで磨き、ふくよかな香りとまろやかで心地良い飲み口が特徴。