

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

〒060-0053 北海道札幌市中央区南三条東5-1
TEL 011-241-6311 FAX 011-241-6314

（平成28年3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 | 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) 白髪 良一 | 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 1872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。 | 札幌国税局新酒鑑評会 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 千歳鶴 純米大吟醸 | 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。 北海道産酒造好適米「吟風」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 otarush@triton.ocn.ne.jp | 明治32年 1899年 | 宝川 神威鶴 | 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。 | 札幌国税局新酒鑑評会 金賞 南部社氏自醸清酒鑑評会 優等賞 全国酒類コンクール 第1位 | ○ | 本醸造 宝川 魔法の一滴 本みりん | 全国酒類コンクール1位を受賞。冷でも燗でも楽しめる、スッキリとした飲みあきない清酒。 北海道産もち米を使用し、米本来の上品な甘みが楽しめます。食前酒に又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 1916年 | 二世古 えぞの誉 | 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 京極 | 清酒酵母が生きている、手詰めにこり酒 仕込みに、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 1878年 | 北の錦 まる田 | 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。 | 札幌国税局新酒鑑評会 金賞 | ○ | 特別純米酒 まる田 特別純米酒 秘蔵純米酒 | 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。 数年の熟成により深く長い余韻を楽しめるお酒。旨味のしつかりのった、お燗にも最適な一本です。 |
| 金滴酒造(株) 釣部 勲 | 073-1103 北海道樺戸郡新十津川町字中央71-7 | 0125-76-2341 0125-76-4229 | www.kinteki.co.jp teki@joy.ocn.ne.jp info@kinteki.co.jp | 明治39年 1906年 | 金滴 白鳳 新十津川 | 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。 | 札幌国税局新酒鑑評会 金賞 | ○ | 金冠 金滴 特別本醸造 白鳳 新十津川 | 飲み口のスッキリとしたキレの良いお酒 米本来の旨味をいかし、まろやかな口当たりとドッシリとした味わい。 | |
| | 高砂酒造(株) 畠山 敏男 | 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 1899年 | 国士無双 一夜雫 | 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。 | 札幌国税局新酒鑑評会 金賞 スローフードジャパン燗酒コンテスト 金賞 | ○ | 特別純米酒 国士無双 大吟醸 雪水室酒 一夜雫 | 蔵人の烈々たる技と魂が生んだ「国士無双」真髓の酒。その旨さは辛口の極み、さらにキレの良さは抜群の酒。 日本初の雪水室搾りの大吟醸酒。長期低温発酵のもろみを袋どりした上品かつ贅沢な味わい深い酒。 |
| 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 1661~1673年 | 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。 | 全国新酒鑑評会 金賞 札幌国税局新酒鑑評会 金賞 南部社氏自醸清酒鑑評会 優等賞 スローフードジャパン燗酒コンテスト 金賞 モンデセレクション 最高金賞 | ○ | 男山純米大吟醸 男山生酛純米 | 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。 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。 | |
| | 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 1882年 | 国稀 千石場所 | 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風使用の酒も多数製造。 | 全国新酒鑑評会 金賞 札幌国税局新酒鑑評会 金賞 南部社氏自醸清酒鑑評会 優等賞 | ○ | 特別純米 国稀 北海 鬼ころし | 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。 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 1919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る銘酒 淡麗な五味と芳醇な香を奏えた釧路の地酒です | 全国新酒鑑評会 金賞 札幌国税局新酒鑑評会 金賞 | ○ | 福司 純米吟醸酒 福司 特別純米酒 | 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 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 1887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。 | 南部社氏自醸清酒鑑評会 優等賞 | | 鳳凰 大海 | 芳醇な香りと、飲み飽きしないスッキリとしたお酒です。 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) 荒川 康実 | 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 1933年 | 喜多里(芋) 古味新風(他) | 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 本格焼酎 古味新風 とうきび | 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。 長期貯蔵原酒を使用し、とうきび特有の香味をそのまま表わした、北海道ならではのコクのある焼酎。 |
| | 合同酒精株式会社・大雪乃蔵 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/faisetsunokura/ | 平成10年 1988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。 | 全国新酒鑑評会 金賞 札幌国税局新酒鑑評会 金賞 | | 大吟醸鳳雪 純米大吟醸大雪乃蔵 | 旭川近郊の愛別産慧星を使用した逸品です。芳醇な香りと爽やかな飲み口が特徴です。全国新酒鑑評会金賞。 愛別山「慧星」、永山産「吟風」どちらも札幌国税局主催新酒鑑評会にて金賞受賞。香り華やかで味なめらか。 |