

# 日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

青森県酒造組合 会長 北村 裕志

〒030-0811 青森県青森市青柳1-2-14

TEL 017-776-6103 FAX 017-776-2832

(平成28年3月1日現在)

No	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		
								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)
01	(株)西田酒造店 西田 司	038-0059 青森県青森市油川大浜46	017-788-0007 017-788-2553	www.densyu.co.jp	明治11年	田 酒	明治11年創業。田酒(でんしゅ)は純米酒、喜久泉(きくいずみ)はすべて吟醸酒。すべての酒に活性炭を全く使用しないため米及び麹本来の色及び香りがある。	要連絡	田酒 特別純米酒	青森県産「華吹雪」を5%まで精米した純米酒。米の旨味と米と麹由来の色があり、穏やかな香りの酒。
					1878年	喜久泉			善知鳥 大吟醸	兵庫県産「山田錦」を40%まで精米した大吟醸酒。上品な旨味と洗練されたフルーティーな香りの酒。
02	鳩正宗(株) 稲本 修明	034-0001 青森県十和田市三本木稲吉176-2	0176-23-0221 0176-24-2532	www.hatomasa.jp sake@hatomasa.jp	明治32年	鳩正宗	明治32年創業、十和田市唯一の蔵元。「地酒は、地方食文化の結晶である」という誇りのもとに、米の旨みを生かした酒造りを目指しています。	要連絡	八甲田おろし 純米大吟醸 華想い40	気品ある香りとしっとりとした旨みがバランスよく調和し、全体としてさわやかでコクのある味わいが特徴です。
					1899年	八甲田おろし			八甲田おろし 大吟醸 華吹雪50	華やかな香りとさわやかでキレの良い旨味が特徴です。
03	桃川(株) 島田 勝	039-2293 青森県上北郡おいらせ町上明堂112	0178-52-2241 0178-52-3145	www.momokawa.co.jp info@momokawa.co.jp	明治22年	桃川	創業以来一貫して「品質第一主義」を掲げ、社社と一級酒造技能士との連携により造られる酒は、お客様はもちろん各鑑評会でも高い評価を頂いている。	○	桃川純米酒	みちのくの寒冷な地で醸され、米の旨味を十分に活かしたまろやかでコクと旨さを楽しめるコクの桃川
					1889年	ねぶた			ねぶた淡麗純米酒	奥入瀬川水系の水を使用。辛口でキレのある味わいは、冷やでもぬる燗でも楽しめる辛口ねぶた。
04	(有)関乃井酒造 関 全彦	035-0031 青森県むつ市柳町1-5-15	0175-22-3261 0175-22-3259	www.sekinoi.co.jp information@sekinoi.co.jp	明治24年	関乃井	本州最北端の醸造場 下北半島唯一の醸造場で、地元の人々に愛される、本当の地酒造りを目指しております。	要連絡	純米吟醸・寒立馬	大平洋と津軽海峡を望む本州最涯の地に力強く生きる、野放馬をイメージして作り上げた、逸品です。
					1981年	北勇			上撰・関乃井	冷やでよし、熱燗でもまたよし、飲み飽きのこない、地元、関乃井の大定番。
05	(株)盛田庄兵衛 盛田 平治兵衛	039-2525 青森県上北郡七戸町七戸230	0176-62-2010 0176-62-2036	www.morishou.co.jp	安永6年	駒泉	ほんとうにうまい酒を伝えたい。	要連絡	本醸造 駒泉	スッキリとマイルドな辛口です。八甲田山系高瀬川伏流水(軟水)と青森県産米を用いております。
					1777年	作田			純米酒 作田	軽さとコクの調和した純米酒です。料理との相性も巾広く冷やから温燗まで楽しめます。
06	尾崎酒造(株) 尾崎 行一	038-2744 青森県西津軽郡鰺ヶ沢町漁師町30	0173-72-2029 0173-72-6655	www.ozakishuzo.com andou-suiguin@wine.plala.or.jp	萬延元年	安東水軍	世界自然遺産・白神山地の湧き水で仕込んでいます。	要連絡	特別純米酒 安東水軍	すっきりとした軽やかなふくらみのある純米酒
					1860年	神の座			神の座	ほのかな香りとまろやかな味わいのお酒
07	(有)竹浪酒造店 竹浪 司	038-3662 青森県北津軽郡板柳町板柳土井113-1	0172-73-2161 0172-73-2628		正保年間	岩木正宗	ふもとを流れる岩木川の伏流水を水源とし、津軽平野にそびえる岩木山。米と水と人とはくまれて360余年、酒造一筋に今日に至る。青森県内最古の会社	要連絡	岩木正宗	代表銘柄として地域の皆さんがなれ親んできた普通酒。
					1645年	奥津軽			純米大吟醸酒 奥津軽	米と水を生かした吟醸酒。ほどよい香りとあきのこない味わいが特徴。どんな料理にも合うお酒。
08	(株)鳴海醸造店 鳴海 信宏	036-0377 青森県黒石市中町1-1	0172-52-3321 0172-52-3819	www.applet1181.jp/furusatobin/ kikunoi@if-n.ne.jp	文化3年	菊乃井	創業文化三年で二百年以上の歴史をもつ。母家は平成十年黒石市の文化財として、外親は平成十七年伝統物建造群として指定。昔ながらの手法で醸し出している。	○	大吟醸 稲村屋文四郎	初代当主が酒造業を始める時に頂いた屋号『稲村屋』を酒名とした。香り高く辛口で濃醇でふくらみのある酒。
					1806年	稲村屋文四郎			菊乃井 純米吟醸 津軽の吟	青森県の酒造好適米『華想い』を50%まで磨き、県酵母で低温醗酵した米の旨みがいかされている酒。
09	(株)中村亀吉 中村 和佳子	036-0377 青森県黒石市中町12	0172-52-3361 0172-52-3362		大正2年	玉垂	大正二年創業以来、磨き抜いた当社伝来の酒造技術の粋を尽くして、蔵の個性と南八甲田山系の豊富な伏流水を汲み上げ醸造しております。	○	玉垂 大吟醸	大寒の凍てつく寒さの時期にのみ丹念に低温醗酵仕込みをした上品な風味をもつ珠玉の逸品です。
					1913年	亀吉			特別純米辛口酒 亀吉	口当たりが良くほのかな含み香りとまろやかな味わいのある「こだわりの酒」
10	六花酒造(株) 北村 裕志	036-8066 青森県弘前市向外瀬豊田217	0172-35-4141 0172-35-4147	www.joppari.com/ ec_staff03@joppari.com	享保4年	じょつぱり	享保4年(1719年)創業の青森県津軽(弘前)の酒蔵。白神山地源流の伏流水と青森県産米で醸す清酒じょつぱりをはじめ、青森県産米を蒸留して出来る焼酎津軽海峡、青森県産のこだわった原料でリキュールを製造する。	○	純米大吟醸 じょつぱり華想い	青森県酒造好適米『華想い』を40%まで磨き上げ、白神山地源流の伏流水を使用。優雅な香りと米の旨みが調和している純米大吟醸です。
					1719年	津軽海峡			焼酎40度【米】津軽海峡	青森県産米を原料に蒸留し、更にフランスより輸入したブランデー用の釜で再蒸留しました。お米本来のまろみのある風味を生かした味わい。
11	(株)斎藤酒造店 土居 真理	036-8366 青森県弘前市駒越町58	0172-34-2233 0172-34-2234	www.matsumidori.co.jp reihou@r20.7-dj.com	明治37年	松緑	一滴 一滴 想いをこめて それしかない	要連絡	松緑 純米酒	津軽で愛され続ける味わい深い純米酒です。
					1904年	六根			純米吟醸 六根	丁寧な酒造りを心掛けております。
12	(株)カナタ玉田酒造店 玉田 陽造	036-8217 青森県弘前市茂森町 81	0172-34-7506 0172-34-7507	iyonkara@galaxy.ocn.ne.jp	貞享2年	津軽じょんから	飲む人の心を動かす愛される酒を造る事を基本に丹精込めて出荷しております。原料はすべて青森県産を使用。小さな蔵ながら根強い人気を持つ。	要連絡	津軽じょんから 本醸造	やわらかな口当りで、ゆつくりと長く呑みでいられる、味わい。
					1685年	華一風			華一風 特別純米酒	華やかな吟香が特徴。若竹のようなみずみずしい口当りで、喉ごしはジューシーな味わい。
13	吉井酒造(株) 吉井 千代子	036-8002 青森県弘前市駅前1-6-6	0172-32-3481			吉野桜		要連絡	吉野桜	アルコール度数15度 日本酒度±0 本醸造
						稔			稔	アルコール度数15度 日本酒度±0
14	白神酒造(株) 西澤 誠	036-1443 青森県弘前市米ヶ袋村元 22	0172-86-2106 0172-86-2529	www.sirakami-sake.jp info@sirakami-sake.jp	昭和63年	白神	白神山地の麓にあり特定名称だけ造る小さな酒蔵で、山廃仕込を中心に、自然をいかした酒造り为目标に日々取組んでいる蔵です。	○	白神 大吟醸	青森の酒米『華想い』使用の香りフルーティーで味のなめらかな、魚から肉まで合う飲みやすい大吟醸です。
					1988年	またぎ舞			白神 山廃純米酒	白神山地の自然をお酒で表現した辛口の純米酒で、オール青森県産品で醸した食中酒です。
15	三浦酒造(株) 三浦 慧	036-8316 青森県弘前市石渡5-1-1	0172-32-1577 0172-32-1581	houhai@proof.ocn.ne.jp	昭和5年	豊丞	銘柄『豊丞』は、青森県で開発された酒造好適米、豊丞に由来。現在、この豊丞米を使って酒を醸している蔵は全国でもこの蔵元だけ。	要連絡	純米吟醸 豊丞米55	豊丞米の旨みが充分にあり、ふくらみのある豊かな味わいのある酒。食中酒としておすすめです。
					1930年				特別純米酒 豊丞	蔵内の井戸水(岩木山伏流水)で仕込んだこのお酒は、スッキリした飲み口です。
16	(株)丸竹酒造店 竹内 久悦	036-1433 青森県弘前市国吉坂本49	0172-86-2002 0172-86-2077		貞享4年	大輪 菊盛	1686年創業酒蔵は世界自然遺産白神山地の表玄関口に位置し、四方山々に囲まれ酒造りには自然に恵まれた環境で手造りをモットーに取組んでいます。	○	大輪 菊盛原酒	甘口でまろやかなタイプでオンザロックで味わってください。
					1686年	白神ロマンの宴			純米吟醸 白神ロマンの宴	米の旨味と吟醸の香りがマッチしたお酒です。
17	八戸酒類(株)八鶴工場 山本 泰彦	031-0086 青森県八戸市八日町1	0178-43-0010 0178-43-0313	www1.odn.ne.jp/hachituru/ hatsuyu8@m15.alpha-net.ne.jp	天明6年	八 鶴	八鶴蔵は230年の歴史を持ち、八戸市の中心街に位置します。酒造りは良質の湧き水を用い、肌を刺す寒風の中で醸した南部流儀の寒造り酒です。	○	三戸のどんべり	米と水だけで造った純米にごり酒です。姉妹品のPinkにごり酒もあります。
					1786年				大吟醸 八鶴	大吟醸酒特有の芳醇な香りと品のある味わい、そして喉越しが良く飲みやすい。最高峰に位置づけられる逸品。
18	八戸酒類(株)五戸工場 佐々木 誠	039-1554 青森県三戸郡五戸町川原町12	0178-62-2115 0178-62-3013	www.jyokuu.com sake@jyokuu.com	昭和19年	如空	なだらかな丘陵地と奥州街道の宿駅として名高い五戸町の一角にある酒蔵。五感で醸す手造り、低温長期型発酵の南部流儀に頑固一徹にこだわっています。	要連絡	如空 大吟醸	山田錦を用い、南部杜氏が伝統の技で醸し出した如空ブランドの最高峰の酒。豊かな香りと気品のある旨みが特徴。
					1944年	五醸			如空 純米酒 金ラベル	華吹雪を60%まで磨き、十号酵母で醸し出した人気商品。ふくやかな旨みと喉越しの良い後味が特徴。
19	八戸酒造(株) 駒井 庄三郎	031-0812 青森県八戸市湊町本町9	0178-33-1171 0178-34-1174	www.mutsu8000.com/ info@mutsu8000.com	安永4年	陸奥男山	『陸奥男山』は淡麗辛口酒。『陸奥八仙』は純米酒以上で、米の旨味を感じる芳醇旨口酒。近年米作りにも着手し、米作りから酒造りの一貫作りを目指している。	○	陸奥八仙 特別純米酒	穏やかな優しい香りと米の旨味を感じるやや辛口の純米酒。冷やから燗酒まで楽しめるお酒です。
					1775年	陸奥八仙			陸奥八仙 赤ラベル	香り、味、キレとバランスのとれた、わかりやすくインパクトのある当社一押し純米生原酒。
20	(株)菊駒酒造 三浦 弘文	039-1554 青森県三戸郡五戸町川原町12	0178-62-2323 0178-62-6639	www.kikukoma.com kikukoma@yellow.plala.or.jp	明治43年	菊駒	百年を越えて、地元で愛され育まれた味。南部駒の雄姿と菊のやさしさを銘柄に託して、これからも菊駒らしい飲み続けても飽きがこない酒を無心に造ってゆきたい。	要連絡	菊駒 大吟醸	上品で透明感のある果実の様な含み香。味わいの輪郭がしっかりしているながら繊細で爽やかな飲みごこちです。
					1910年				菊駒 純米酒	菊駒の酒造りの基本となる小川酵母(協会10号酵母)仕込。冷酒〜お燗まで幅広い温度帯でお楽しみ下さい。
21	六趣醸造工房 沼辺 正剛	039-3213 青森県上北郡六ヶ所村鷹架内子内337-3	0175-71-3335 0175-71-3336	rokushu.com/	平成18年	六趣(長芋)	六ヶ所村の特産品である長いもを使用し、クセの少ないライトな口当たりの焼酎です。	○	六趣	レギュラー酒 原料 長いも・麦こうじ 内容量900ml・20度
					2006年				六趣Special	長期貯蔵原酒 原料 長いも・麦こうじ 内容量720ml・35度