

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

岩手県酒造組合 会長 平井 滋

〒020-0876 岩手県盛岡市馬場町4-19
TEL 019-623-6121 FAX 019-622-6334

(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)あさ開 村井 宏次	020-0828 岩手県盛岡市大慈寺町10-34	019-652-3111 019-624-4303	www.asabiraki-net.jp/ info@asabiraki-net.jp	明治4年 1871年	あさ開 南部流 旭扇	あさ開は「南部杜氏」の里・岩手で創業141年目を迎えます。時代を見据えた酒造りを目指しており、「伝統を守るため革新し続ける」をモットーとしています。	○	極上純米大吟醸 旭扇 純米大辛口 水神	「現代の名工」南部杜氏・藤尾正彦が、山田錦と名水・大慈清水で仕込んだふくよかな含み香のお酒です。 食中酒として開発された水神は日本酒度+10の純米酒。立ち昇るお米の味わいは特にお造りと好相性です。
									大吟醸 てづくり 七福神 菊の司 純米酒酒しほりたて 亀の尾仕込	ほど良い吟醸香としっかりとした味わいが特徴。様々な料理に合わせやすい香味のバランスの良い酒です。 濃醇な味わいがあり、高めの酸が月日の経過とともに熟成して味わいに変わるのを楽しめる。
02	菊の司酒造(株) 平井 滋	020-0885 岩手県盛岡市紺屋町4-20	019-624-1311 019-624-6592	www.kikunotsukasa.jp/ mail@kikunotsukasa.jp	安永年間 1772-1780年	菊の司 七福神	昭和40年代から吟醸酒や純米酒の商品化に取り組み、全商品で醸造糖類無添加により、7割が特定名称酒、5割が純米酒系となっている。	要連絡	南部の雫 大吟醸 銀河鉄道の夜	岩手県産吟ざんが、ぎんおとめを使用し、酵母も県酵母を用いた岩手の地酒大吟醸。 岩手を代表する文学者「宮澤賢治」の作品をモチーフに商品化した清酒。もちろん原料米は吟ざんがを使用。
									金印 北窓三友	かつて二級酒と呼ばれたお酒ですが、地元へ愛される味を守り続けて、ファンの支持を受けています。 岩手県の酒造好適米、吟ざんがを麹に、ぎんおとめを掛りに使ったやわらかくて旨みのある純米酒です。
03	(株)桜顔酒造 工藤 明	020-0811 岩手県盛岡市川目町23-18	019-622-6800 019-622-6825	www.sakurago.jp/ info@sakurago.jp	昭和48年	桜顔 北国の恋人	盛岡市の東、たたら山の麓にあり、自然に恵まれた酒蔵で清酒造りは行なわれています。南部杜氏の伝統の技で良酒造りに取り組んでいます。	○	大吟醸 宵の月 純米酒 月の輪	「大吟醸の味わいをこの価格で」高品質のお酒をお買い求め易いお値段段との願いを込めた逸品です 「お燗しても飲める純米酒」昭和60年発売以来当蔵で一特息の長い特定銘称酒としてご支持頂いております
									大吟醸原酒 廣喜 特別純米原酒 喜平治	山田錦を40%まで精米し、低温長期間じっくりと醸した大吟醸。華やかな香りと爽やかな喉ごしが特徴。 米の味をいかした飲みごたえがある濃醇な酒。冷でよし燗でよし、ロックも格別です。
04	(株)わしの尾 工藤 朋	028-7111 岩手県八幡平市大更22-158	0195-76-3211 0195-76-3212	www.washino.co.jp sake@washino.co.jp	文政12年 1829年	鷲の尾	昔、岩手山には大鷲が生息し巖鷲山と呼ばれていた為、この山の麓の酒蔵という意味で「鷲の尾」(わしのお)と命名されました。	○	あづまみね 純米吟醸 美山錦 吾妻嶺 純米 美山錦	南部杜氏の伝統の技と美山錦の持ち味を最大に引き出した、やさしい口当たりとキレのある旨味がある純米吟醸酒 冷やでもお燗でも楽しめる美山錦を使った純米酒。やさしい口当たりと口中に広がる米の旨味が楽しめます。
									純米酒 堀米 上撰 堀の井	“地酒とは自家米で造るもの”より自家生産米100%使用した純米酒 力強く中華や油料理にもよい 地元へ多く消費されしっかりと味、飲み易く燗酒も良いアルコール15度精米60%
05	(有)月の輪酒造店 横沢 孝之	028-3303 岩手県紫波郡紫波町高水寺向畑101	019-672-1133 019-676-5011	www.tsukinowa-iwate.com kura@tsukinowa-iwate.com	明治19年 1886年	月の輪 宵の月	代々当主が杜氏になり伝統の技、伝統の味を極め相伝して参ります。又安全、安心のため顔の見える米生産者と提携して参ります	○	大吟醸 宵の月 純米酒 月の輪	「大吟醸の味わいをこの価格で」高品質のお酒をお買い求め易いお値段段との願いを込めた逸品です 「お燗しても飲める純米酒」昭和60年発売以来当蔵で一特息の長い特定銘称酒としてご支持頂いております
									大吟醸原酒 廣喜 特別純米原酒 喜平治	山田錦を40%まで精米し、低温長期間じっくりと醸した大吟醸。華やかな香りと爽やかな喉ごしが特徴。 米の味をいかした飲みごたえがある濃醇な酒。冷でよし燗でよし、ロックも格別です。
06	廣田 英俊 廣田 英俊	028-3447 岩手県紫波郡紫波町宮手泉屋敷2-4	019-673-7706 019-673-7570	hiroki@tj8.so-net.ne.jp	明治36年 1903年	廣喜 喜平治	創業は明治36年。純米酒を中心に昔ながらの手造りで多彩な味のある酒を醸している。現在、南部杜氏女性第一号の小野杜氏が酒造りに励んでいる。	○	あづまみね 純米吟醸 美山錦 吾妻嶺 純米 美山錦	南部杜氏の伝統の技と美山錦の持ち味を最大に引き出した、やさしい口当たりとキレのある旨味がある純米吟醸酒 冷やでもお燗でも楽しめる美山錦を使った純米酒。やさしい口当たりと口中に広がる米の旨味が楽しめます。
									純米酒 堀米 上撰 堀の井	“地酒とは自家米で造るもの”より自家生産米100%使用した純米酒 力強く中華や油料理にもよい 地元へ多く消費されしっかりと味、飲み易く燗酒も良いアルコール15度精米60%
07	(名)吾妻嶺酒造店 佐藤 元	028-3453 岩手県紫波郡紫波町土館字内川5	019-673-7221 019-673-7222	www.azumamine.com info@azumamine.com	元治元年 1864年	吾妻嶺 悠楽	岩手らしさのある酒造りを目指して、酒米の持ち味を引き出した純米酒の仕込みを心掛けています。南部杜氏発祥の地として誇り自信を持っています。	○	純米酒 堀米 上撰 堀の井	“地酒とは自家米で造るもの”より自家生産米100%使用した純米酒 力強く中華や油料理にもよい 地元へ多く消費されしっかりと味、飲み易く燗酒も良いアルコール15度精米60%
									上撰 喜久盛 純米吟醸酒 鬼剣舞	冷やでも燗でも飲み飽きせず、食事に合わせ易い弊社の推奨商品です。 岩手県産米を100%使用し、50%まで精米した、コクのあるタイプのお酒です。
08	喜久盛酒造(株) 藤村 卓也	024-0103 岩手県北上市更木3-54	0197-66-2625 0197-66-2922	kikuzakari.jp info@kikuzakari.jp	明治27年 1894年	喜久盛 鬼剣舞	1894年創業の当蔵は岩手県北上市唯一の造り酒屋として、岩手県産米を中心に使い、芳醇な地酒を造り続けております。	○	純米吟醸酒 鬼剣舞 純米酒、南部関	和・洋・中を問わず、食事を引き立てるレギュラー純米です。熱燗の燗冷ましが秀逸。
									純米吟醸「夢ふぶき」 酒蔵のとらまづ	岩手の酒造好適米「吟ざんが」、酵母「ゆうこの想い」、種麹「黎明平泉」を使用した純米吟醸酒です。 低アルコール(12度)、濃醇甘口(日本酒度-45)、どぶろくタイプのにごり酒です。
09	(資)川村酒造店 川村 祐基	028-3101 岩手県花巻市石鳥谷町好地12-132	0198-45-2226 0198-45-6005		大正11年 1922年	南部関	米の旨みを最大限引き出し、味わい深くキレの良い酒造りをしている蔵です。	○	超特撰大吟醸原酒 関山純米吟醸	岡山県産山田錦を原料米として蔵寒期南部杜氏の技と磐井の清水で醸す。風格ある大吟醸原酒。 岩手県産吟ざんがを原料米とし磐井の清水と南部杜氏の技で醸す。爽快で淡麗な味で皆様から愛される純米吟醸
									大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	世の人々が嬉しくなる一番の酒を目指して、南部杜氏が醸造した、香り豊かな大吟醸です。 世界文化遺産となった平泉中尊寺への献上しているお酒です。飲む人が嬉しくなるお酒づくりを目指しています。
10	岩手銘醸(株) 及川 豊彦	029-4208 岩手県奥州市前沢区新町13	0197-56-3131 0197-56-3142	www.iwate-meijo.com/ info@iwatemeijo.jp	昭和30年 1955年	岩手誉 玉の春	品質を第一に考え、地域に根付いた酒造りを大事にし、全国新酒鑑評会において平成9年より5回金賞受賞して今日に至っております。	○	大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
									大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
11	両磐酒造(株) 松岡 俊太郎	021-0032 岩手県一関市末広1-8-23	0191-23-3392 0191-23-3391	seisyu-kanzan.com info@seisyu-kanzan.com	昭和19年 1944年	関山 君の春	昭和19年、東磐井郡・西磐井郡に19社あった酒蔵が企業合同で発足。両方にある磐で「両磐酒造」とした。一杯、又一杯と呑み飽きしない酒を目指しています。	○	大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
									大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
12	世嬉の一酒造(株) 佐藤 航	021-0885 岩手県一関市田村町5-42	0191-21-1144 0191-21-1143	www.sekinoichi.co.jp staff@sekinoichi.co.jp	大正7年 1918年	世嬉の一 金色堂	大正7年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。	○	大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
									大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
13	磐乃井酒造(株) 阿部 徳彦	029-3205 岩手県一関市花泉町涌津館72	0191-82-2100 0191-82-2101	www.iwanoi.co.jp/ info@iwanoi.co.jp	大正6年	磐乃井 真心	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。	○	大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
									大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
14	酔仙酒造(株) (本社:大船渡工場) 金野 連	022-0004 岩手県大船渡市猪川町久名畑136-1 (本)岩手県陸前高田市高田町大石1-1	0192-47-4130 0192-47-4135		昭和19年	酔仙	東日本大震災で甚大な被害を受けましたが、同業者の工場を借り受け酒造りを再開いたしました。今まで酒造りを行って来た気仙地方に戻るためがんばっています。	○	大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
									大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
15	(株)浜千鳥 新里 進	026-0045 岩手県釜石市小川町3-8-7	0193-23-5613 0193-23-0510	hamachidori.net info@hamachidori.net	大正12年 1923年	浜千鳥 仙人郷	三陸の海と山の幸に恵まれ、さらりとした口当たりを目指しております。「自然とひとつになった酒造り」を基本姿勢とし、蔵独自の景色を表現してまいります。	要連絡	大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
									大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
16	上閉伊酒造(株) 新里 佳子	028-0501 岩手県遠野市青笹町糠前31-19-7	0198-62-2002 0198-62-2003	kokka@echna.ne.jp	寛政元年 1789年	国華の薫 遠野夢街道	上閉伊酒造は岩手県のほほ中心の遠野市にあります。盆地という事もあり、夏は暑く冬はとも寒いです。その遠野の澄みきった空気と水のもで造られています。	要連絡	大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
									大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
17	赤武酒造(株) (本社・盛岡工場) 古館 秀峰	020-0857 岩手県盛岡市北飯岡1-8-60 (本)岩手県上閉伊郡大槌町末広町3-3	019-681-8895 019-681-8897	www.akabu1.com hide3650@gmail.com	明治29年 1896年	浜娘 海龍神水	東日本大震災により蔵が全壊、復興に向け再建中。	○	大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
									大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
18	(株)菱屋酒造店 齋藤 鐵郎	027-0006 岩手県宮古市鎌ヶ崎下町5-24	0193-62-3128 0193-63-8524	homepage3.nifty.com/hisiya/ hisiya_miyako@mbm.nifty.com	嘉永5年 1852年	千両男山 菱屋	1852年創業以来宮古で酒造業を続ける。宮古市で唯一残った酒造会社として地域に密着した酒造のために、東日本大震災からの復興を目標に頑張っています。	要連絡	大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
									大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
19	泉金酒造(株) 八重樫 義一郎	027-0501 岩手県下閉伊郡岩泉町岩泉太田30	0194-22-3211 0194-22-3210	www.ginga.or.jp/senkin/ senkin@galaxy.ocn.ne.jp	安政元年 1854年	龍泉八重桜	《龍泉 八重桜》は龍泉洞地底湖の名水と岩泉の豊かな風土で醸されてきました。爽快淡麗な飲み口に定評、南部杜氏入魂の酒造りは安政年間より受け継がれています。	要連絡	大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
									大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
20	(株)福来 大澤 光太	028-8111 岩手県久慈市宇部町5-31	0194-56-2221 0194-56-2222	www3.alpha-net.ne.jp/users/fukurai fukurai@m10.alpha-net.ne.jp	明治40年 1907年	福来 涼霞	岩手県北沿岸の小さな蔵です。南部杜氏伝統の技術を活かし、手造りならではの肌理細やかな酒造りを心がけております。	○	大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
									大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
21	(株)南部美人 久慈 浩介	028-6101 岩手県二戸市福岡上町13	0195-23-3133 0195-23-4713	www.nanbubijin.co.jp sake@nanbubijin.co.jp	明治35年 1902年	南部美人	原料米のほとんどを岩手県産米を使用し、南部流手造り技法を用いて醸しています。近年では特許を取得した製造方法によるリキュール製造にも力を入れています。	○	大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
									大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
22	(株)福来 大澤 光太	028-8111 岩手県久慈市宇部町5-31	0194-56-2221 0194-56-2222	www3.alpha-net.ne.jp/users/fukurai fukurai@m10.alpha-net.ne.jp	明治40年 1907年	福来 涼霞	岩手県北沿岸の小さな蔵です。南部杜氏伝統の技術を活かし、手造りならではの肌理細やかな酒造りを心がけております。	○	大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。
									大吟醸 世嬉の一 吟醸酒 金色堂	大正6年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。