

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)
24	(名)秋田富士酒造店 佐々木 孝	014-1412 秋田県大仙市藤木字西八圭31	0187-65-2502		大正11年 1923年	秋田富士	どんな食べ物でも引きだてるうまさ、後に残らないキレの良さを追求。特定名称酒を中心に丁寧な酒造りを行っています。	要連絡	秋田富士 純米吟醸 純米吟醸 角間川	高級シャンパーニュと同じシュール・リリー方式で、澱と一緒に6年間長期熟成させた純米吟醸酒です。
								要連絡	大吟醸 奥清水 シャンパー乳	厳選した秋田県湯沢産・秋田酒こまちを40%まで磨き使用。杜氏の自信作です。 さっぱりとした飲み口の純米酒。さわさわした口当たりが心地いいですよ。
25	(株)高橋酒造店 小山 潤一郎	019-1404 秋田県仙北郡美郷町六郷宝門清水72-13	0187-84-1201 0187-84-1202	www.egao-okusimizu.com info@egao-okusimizu.com	明治29年 1896年	奥清水	名水百選として選定された六郷湧水群の「宝門清水」を仕込み水に使い、厳選された酒米を大事に生かした酒造りを行っています。	要連絡	大吟醸 奥清水 シャンパー乳	厳選した秋田県湯沢産・秋田酒こまちを40%まで磨き使用。杜氏の自信作です。 さっぱりとした飲み口の純米酒。さわさわした口当たりが心地いいですよ。
								要連絡	大吟醸 秋田酒こまち 特別純米酒 白神山地の四季	秋田で生れた酒造好適米「秋田酒こまち」を使用した大吟醸。サッパリ系のおつまみに合せやすい。 901酵母のうみだすふくらみのある味が特徴。魚の蒲焼、旨煮等に合わせやすい。
26	八重寿銘醸(株) 飯嶋 康雄	014-0016 秋田県大仙市若竹町26-19	0187-62-0226 0187-63-6884	yaesumeijo@rapid.ocn.ne.jp	昭和39年 1964年	八重寿 白神山地の四季	八重寿は県内随一の穀倉地仙北平野に位置し(花火の町)大仙市(旧大曲市)の中心部に有り、酒質は冬の寒さの中でじっくり育てる為、まろやかで喉ごしの良い酒。	要連絡	大吟醸 秋田酒こまち 特別純米酒 白神山地の四季	秋田で生れた酒造好適米「秋田酒こまち」を使用した大吟醸。サッパリ系のおつまみに合せやすい。 901酵母のうみだすふくらみのある味が特徴。魚の蒲焼、旨煮等に合わせやすい。
								要連絡	やまとしづく 純米吟醸 やまとしづく 山廃純米酒	地元篤農家による酒造好適米と極軟水で仕込んだ純米吟醸。柔らかで涼やかな香味が特長です。 蔵伝承の山廃仕込みによって丁寧に醸造しました。口中でたつぷり旨味をのせて転がりキレ良く引いていきます。
27	秋田清酒(株) 伊藤 洋平	014-0801 秋田県大仙市戸地谷天ヶ沢83-1	0187-63-1224 0187-66-2277	www.igeta.jp/ info@igeta.jp	昭和47年 1972年	やまとしづく	仙北平野の篤農家が育んだ酒造好適米、枯れることのない雄物川系の湧水、そして新時代の日本酒造りに挑む秋田清酒の逸品。	要連絡	山吹 十年の旨み	4年以上の熟成酒をベースに20年ものをブレンド。日本酒に時間軸という新しい概念を取り入れ、味の向上を図っております。 十年という歳月をかけ熟成させた古酒をブレンド。なめらかで甘さのない米本来の深い旨みをご堪能下さい。
								要連絡	阿櫻 純米大吟醸原酒 美郷錦 阿櫻 特別純米 中取り限定品	大潟村産「美郷錦」を38%まで自家精米にて丁寧に磨き上げ、芳醇でまろやかな味わいが特徴のお酒です。 酒米「秋田酒こまち」を60%精米し協会9号酵母で醸造。濃醇な旨味と酸の効いたキレのある辛口純米酒です。食中酒に。
28	金紋秋田酒造(株) 佐々木 孝	014-1412 秋田県大仙市藤木西八圭34-2	0187-65-3560 0187-65-2381	www.kinmon-kosyu.com/ info@kinmon-kosyu.com	昭和48年 1973年	金紋秋田 山吹	熟成によって新しく広がる日本酒の世界を追求しています。熟成酒を使って造る日本酒や梅酒、寝かせる事によって日本酒は素晴らしい力を持っていることを広めていきたいと思っています。	要連絡	山吹 十年の旨み	4年以上の熟成酒をベースに20年ものをブレンド。日本酒に時間軸という新しい概念を取り入れ、味の向上を図っております。 十年という歳月をかけ熟成させた古酒をブレンド。なめらかで甘さのない米本来の深い旨みをご堪能下さい。
								要連絡	阿櫻 純米大吟醸原酒 美郷錦 阿櫻 特別純米 中取り限定品	大潟村産「美郷錦」を38%まで自家精米にて丁寧に磨き上げ、芳醇でまろやかな味わいが特徴のお酒です。 酒米「秋田酒こまち」を60%精米し協会9号酵母で醸造。濃醇な旨味と酸の効いたキレのある辛口純米酒です。食中酒に。
29	阿櫻酒造(株) 田中 文悟	013-0041 秋田県横手市大沢西野67-2	0182-32-0126 0182-32-3448	www.azakura.co.jp/ info@azakura.co.jp	明治19年 1886年	阿櫻 かまくら	明治十九年にかまくらで有名な雪深い町、秋田県横手市に創業された伝統ある酒蔵です。また横手市のシンボルである横手城の別名は阿櫻城とも呼ばれております。	要連絡	阿櫻 純米大吟醸原酒 美郷錦 阿櫻 特別純米 中取り限定品	大潟村産「美郷錦」を38%まで自家精米にて丁寧に磨き上げ、芳醇でまろやかな味わいが特徴のお酒です。 酒米「秋田酒こまち」を60%精米し協会9号酵母で醸造。濃醇な旨味と酸の効いたキレのある辛口純米酒です。食中酒に。
								要連絡	山廃仕込純米酒 田从 減農薬純米酒 田从	山廃仕込独特の酸味が通にはたまらない香味。爛にするとより一層味わい深くなりさめても味崩れしない。 完全醗酵堆肥と光合成微生物を利用し丹精めめた減農薬米で仕込み淡麗な味わいの中にも旨味のある味わい。
30	舞鶴酒造(株) 工藤 幹男	013-0105 秋田県横手市平鹿町浅舞浅舞184	0182-24-1128 0182-24-1129	asanomai@poplar.ocn.ne.jp	大正7年 1918年	朝乃舞 田从	秋田県横手盆地の中心に位置し、豊富で良質な湧水に恵まれた土地で、先人からの伝統の手法を大切に継承し、食とともに楽しめる純米酒を醸している。	要連絡	山廃仕込純米酒 田从 減農薬純米酒 田从	山廃仕込独特の酸味が通にはたまらない香味。爛にするとより一層味わい深くなりさめても味崩れしない。 完全醗酵堆肥と光合成微生物を利用し丹精めめた減農薬米で仕込み淡麗な味わいの中にも旨味のある味わい。
								要連絡	特別純米酒 天の戸 美稲	おだやかな香りと米の旨味がこころい。飲みあきしない食中向きの純米酒です。冷や(常温)やぬる燗で。
31	浅舞酒造(株) 柿崎 常樹	013-0105 秋田県横手市平鹿町浅舞浅舞388	0182-24-1030 0182-24-0708	www.amanoto.co.jp info@amanoto.co.jp	大正6年 1917年	天の戸	蔵から半径5キロ以内の酒米(JA秋田ふるさと酒米研究会産)を全量使用し、蔵内に自噴するやわらかな湧水を仕込水とする酒造り。製品は、すべて純米酒です。	要連絡	特別純米酒 大納川 特別本醸造 山内杜氏	バランスの良い酸味と、すっきりした味わい。秋田酵母の果実香がよくでています。 キレの良い辛口の味わい。山内地区の米と、天然の湧水で醸しています。秋田県内限定販売。
								要連絡	純米大吟醸 まんさくの花 純米吟醸 まんさくの花	山田錦を45%迄磨き、蔵人の技と知恵を結集させ醸した気品ある味わいの純米大吟醸酒。 地元酒米研究会栽培米を用いた飲み飽きしない香味のバランスのとれた味吟醸酒。
32	備前酒造本店 備前 雄一	013-0521 秋田県横手市大森町大森 169-4	0182-26-2004 0182-26-2005	www11.plala.or.jp/dainagawa/ bizen@khaki.plala.or.jp	大正3年 1914年	大納川 山内杜氏	蓋麴に和釜の蒸し、舟での搾りと昔ながらの手造りの製法を続けています。地元の米と、蔵元の井水で「地酒」を醸します。	要連絡	特別純米酒 大納川 特別本醸造 山内杜氏	バランスの良い酸味と、すっきりした味わい。秋田酵母の果実香がよくでています。 キレの良い辛口の味わい。山内地区の米と、天然の湧水で醸しています。秋田県内限定販売。
								要連絡	純米大吟醸 まんさくの花 純米吟醸 まんさくの花	山田錦を45%迄磨き、蔵人の技と知恵を結集させ醸した気品ある味わいの純米大吟醸酒。 地元酒米研究会栽培米を用いた飲み飽きしない香味のバランスのとれた味吟醸酒。
33	日の丸醸造(株) 佐藤 譲治	019-0701 秋田県横手市増田町七日町114-2	0182-42-1335 0182-42-1337	www.hinomaru-sake.com info@hinomaru-sake.com	元禄2年 1689年	日の丸 まんさくの花	元禄2年創業。地元産の酒造好適米を中心に自家精米し、手造りで手抜きのない酒造りでコクとキレのバランスのとれた酒質を追求しております。	要連絡	純米大吟醸 まんさくの花 純米吟醸 まんさくの花	山田錦を45%迄磨き、蔵人の技と知恵を結集させ醸した気品ある味わいの純米大吟醸酒。 地元酒米研究会栽培米を用いた飲み飽きしない香味のバランスのとれた味吟醸酒。
								要連絡	純米大吟醸雪雪花 銀紋	両関発祥の伝統的な「低温長期醸造法」と高精米で、最高峰の「うまい酒」を目指した中層でなめらかな酒です。 25年以上、地元で親しまれている定番です。その昔、地元嗜好の一級クラスの味を志しています。
34	両関酒造(株) 伊藤 康朗	012-0813 秋田県湯沢市前森4丁目3-18	0183-73-3143 0183-72-2515	www.ryozeki.co.jp/ ryozeki@ryozeki.co.jp	明治7年 1874年	両関	1874年創業の酒蔵で東北の灘といわれる秋田県湯沢市に位置している。清酒、焼酎と、多くの商品開発に取り組んでいます。	要連絡	純米大吟醸雪雪花 銀紋	両関発祥の伝統的な「低温長期醸造法」と高精米で、最高峰の「うまい酒」を目指した中層でなめらかな酒です。 25年以上、地元で親しまれている定番です。その昔、地元嗜好の一級クラスの味を志しています。
								要連絡	純米酒まなぐ 凧 香り爛漫「純米大吟醸」	秋田県JAこまち契約栽培米「あきたこまち」100%使用。米の旨味と酸味、バランスのとれた新鮮な香味が特徴。 秋田県が生んだ「こまち酵母スペシャル」と「秋田酒こまち」を使用。果実を思わせる上品な芳香とスツクリした切れ味。
35	秋田銘醸(株) 京野 勉	012-0814 秋田県湯沢市大工町4-23	0183-73-3161 0183-72-3247	www.ranman.co.jp ranman@ranman.co.jp	大正11年 1922年	爛漫 香り爛漫	大正11年、秋田の酒を全国に進出させる目的で県内の政財界人などが出資し設立されました。会社創立以来、酒造技術と設備の整備改良に努め、品質第一主義で酒造りを行っています。	要連絡	純米酒まなぐ 凧 香り爛漫「純米大吟醸」	秋田県JAこまち契約栽培米「あきたこまち」100%使用。米の旨味と酸味、バランスのとれた新鮮な香味が特徴。 秋田県が生んだ「こまち酵母スペシャル」と「秋田酒こまち」を使用。果実を思わせる上品な芳香とスツクリした切れ味。
								要連絡	大吟醸 福小町(山田錦) 純米吟醸 福小町	華やかな吟醸香、そしてキレイな味わい。何一つ欠ける事のない絶妙なバランス。酒通をもうならせる逸品です。 良質な酒造好適米を贅沢に磨き上げ、フルーティーかつなめらかな味わいに仕上げた香味豊かな純米吟醸酒。
36	榊木村酒造 米山 忠行	012-0844 秋田県湯沢市田町2-1-11	0183-73-3155 0183-73-3154	www.fukukomachi.com kimura-shuzo@national-bu3.co.jp	元和元年 1615年	福小町	酒造りひと筋400年。手造りにこだわり手間を惜しまず、蔵人の心を1本1本にこめながら雪深い秋田湯沢の地で丁寧な寒造りをおこなっております。	要連絡	大吟醸 福小町(山田錦) 純米吟醸 福小町	華やかな吟醸香、そしてキレイな味わい。何一つ欠ける事のない絶妙なバランス。酒通をもうならせる逸品です。 良質な酒造好適米を贅沢に磨き上げ、フルーティーかつなめらかな味わいに仕上げた香味豊かな純米吟醸酒。
								要連絡	一滴千両 大吟醸 そふと新光	酒造好適米「山田錦」を100%使用。華やかな香りの中に、しっかりとした旨味と酸味が調和した大吟醸酒。 ロックや水割りで爽やかな酔い心地を楽しめる他、クセが無いので、酎ハイ等お好みの味で飲むことができる。
37	秋田県醗酵工業(株) 藤武 哲朗	012-8511 秋田県湯沢市深堀中川原 120-8	0183-73-3106 0183-72-2816	www.oenon.jp	昭和20年 1945年	一滴千両 そふと新光	蔵のある湯沢市は秋田県南部に位置し、水質が良く、酒造りが盛んな地域。甲類焼酎や乙類焼酎・清酒等を製造・販売しており、県内外から好評を得ている。	要連絡	一滴千両 大吟醸 そふと新光	酒造好適米「山田錦」を100%使用。華やかな香りの中に、しっかりとした旨味と酸味が調和した大吟醸酒。 ロックや水割りで爽やかな酔い心地を楽しめる他、クセが無いので、酎ハイ等お好みの味で飲むことができる。
								要連絡	一滴千両 大吟醸 そふと新光	酒造好適米「山田錦」を100%使用。華やかな香りの中に、しっかりとした旨味と酸味が調和した大吟醸酒。 ロックや水割りで爽やかな酔い心地を楽しめる他、クセが無いので、酎ハイ等お好みの味で飲むことができる。