

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

秋田県酒造組合 会長 小玉 真一郎

〒010-0944 秋田県秋田市川尻若葉町1-12
TEL 018-863-6455 FAX 018-862-0940

(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	新政酒造(株)	010-0921	018-823-6407	www.aramasa.jp	嘉永5年	新政	市販清酒酵母最古の「きょうかい6号」発祥蔵。現在は、全量を伝統的な生酛製法によって純米造りで醸している。さらに秋田県産の酒米だけを原料とし、酵母は「きょうかい6号」のみを用いることをポリシーとしている。	不可	カラーズ	当蔵の火入れ酒。酒こまち、美山錦などの単一品種の酒米で醸造され、味わいの違いが楽しめる。低温での熟成させるのもおすすめ。
	佐藤 祐輔	秋田県秋田市大町6-2-35	018-864-4407	info@aramasa.jp	1852年	No.6			当蔵の生酒。精米歩合60%、50%、40%の3タイプがある。蔵内では極低温で品質管理されているので、通年で楽しめる。	
02	秋田醸造(株)	010-0021	018-832-2818		大正8年	ゆきの美人	蔵元杜氏が、昔ながらの秋田流の酒造りを現代の技術と感性でアレンジし、新しい日本酒の世界を造り出している。		純米吟醸 ゆきの美人	さわやかな酸味とすっきりとした心地よい旨味が口広がる、食中酒向きの仕上がりです。
	小林 忠彦	秋田県秋田市楢山登町5-2	018-831-1345	akijo@cna.ne.jp	1919年	竿灯			純米大吟醸 ゆきの美人	程よい香り、さわやかな酸味と膨らみは食事の邪魔をせず、飲み飽きしない仕上がりです。
03	秋田酒類製造(株)	010-0934	018-864-7331	www.takashimizu.co.jp/	昭和19年	高清水	江戸、明治、大正、昭和と酒造りをしていた12の酒造家が完全企業間合をして発足。全国新酒鑑評会での金賞をはじめ、様々な鑑評会で高く評価されています。	○	高清水 大吟醸 瑞兆	最高級山田錦を使用。吊し下げられた酒袋からしみ出てきたすずくを、一滴一滴じっくりと集めました。
	平川 順一	秋田県秋田市川元むつみ町4-12	018-863-9379	web@takashimizu.co.jp	1944年	高清水 純米大吟醸			秋田酒こまちを丁寧に45%まで磨き、秋田流寒仕込みで醸しあげました。ふくよかな香りが際立つお酒です。	
04	秋田酒造(株)	010-1631	018-828-1311		明治41年	酔楽天	蔵の信条である「不易流行」の精神を継承し、伝統の技術と新しい時代感覚を融合させた酒造りをしている。又、酒造りの水を地域の皆様にも使っていただいている。		大吟醸 酔楽天	フルーティな芳香とまろやかですきとおるような風味が特徴です。水を浮べて、冷蔵庫で冷やしてどうぞ。
	野本 翔	秋田県秋田市新屋元町23-28	018-828-1318	akitabare@mild.ocn.ne.jp	1908年	秋田晴			純米酒 古式 純造り	軽快で口あたりがなめらかな飲み心地について時を忘れるほど。冷やからお燗まで幅広く楽しめます。
05	(株)那波商店	011-0946	018-845-1260	jizakemonogatari.net/	明治4年	銀鱗	秋田県の中央部沿岸(日本海沿)で秋田市土崎にあります。秋田山内流の秋田式酒造りの伝統を大切に守り続け旨みのある酒質の商品を醸し造っております。	○	大吟醸 いちろうこ呑舟	精米歩合35%、秋田酒こまちを原料米に使用。香りおだやかに軽快な口当り。そよ風の様に爽快なおいしさ。
	那波 尚志	秋田県秋田市土崎港中央1-16-41	018-846-7800	info@jizakemonogatari.net	1904年	竜乃涙			純米吟醸	精米歩合55%、秋田酒こまちを使用。秋田酵母NO12で醸し、軽快な口当りに後味の旨味が特徴のお酒。
06	福祿寿酒造(株)	018-1706	018-852-4130	www.fukurokuju.jp/index.html	元禄元年	福祿寿	秋田県中央部干拓地八郎潟の東に位置する。創業以来自社地下水を仕込水とし地元「五城目町酒米研究会」の酒米を使用。蔵の前では五百年以上続く朝市もある。	○	一白水成 特別純米酒	米の旨みが十二分にご堪能できます。秋田酒こまち&吟の精を使用。
	渡邊 康衛	秋田県南秋田郡五城目町下夕町48	018-852-4132	info@fukurokuju.jp	1688年	一白水成			福祿寿 大吟醸	香り豊かで芳醇旨口。
07	小玉醸造(株)	018-1504	018-877-2100	www.kodamajozo.co.jp	明治12年	太平山	秋田流の生もと仕込みの発祥蔵。伝統の技を代々受け継いでおります。キレが良く、旨みのある味わいが特長。国内外の多くのファンに支持を受けております。	○	太平山 天巧	香り高く、喉ごしの良い純米大吟醸。太平山を代表するお酒。山田錦を使い完全手造りで仕上げられています。
	小玉 真一郎	秋田県潟上市飯田川飯塚飯塚34-1	018-877-2104	info@kodamajozo.co.jp	1879年	太平山 生もと純米			太平山伝統の生もと仕込みで醸した純米酒。独特の旨みとキレ味が特長です。原料米は地元産美山錦。	
08	(株)北鹿	017-0043	0186-42-2101	hokushika.com・www.hokushika.jp/	昭和19年	北鹿	秋田県の北部に広がる穀倉地帯の中心部の大館市。優れた米の産地であり、良水の湧き出る酒造りに適したこの地で伝統の製法に改良を加えた「秋田流生酛仕込」で醸します。	○	北秋田 大吟醸	良質な天然水で醸造時期に丹精込めて仕込みました。香りと口当たりのよい旨味が特徴。
	岩谷 正人	秋田県大館市有浦2-2-3	0186-49-7223	m_iwaya@sekaitaka.com	1944年	北秋田			本醸造 生酛	上質で力強いキレのある味わいのお酒。スローフード 燗酒コンテストにおいて栄えある金賞受賞。
09	かづの銘酒(株)	018-5201	0186-23-2053		明治5年	千歳盛	十和田八幡平国立公園近くに蔵が位置し、厳しい冬の清新な気候と水で寒造に徹し、小形の仕込みで丁寧に大事に育て上げている。		純米吟醸 花輪ばやし	香りと美味さが際立つ究極の酒で、みちのくの短い夏を回想させてくれるロマンの酒。
	田村 清司	秋田県鹿角市花輪中花輪29	0186-23-2571	titosez@ink.or.jp	1872年	地底の神秘			特別純米酒 左多六	軽快な中にも膨らみの味と香りで、まろやかな飲み口の本物志向の酒。
10	(名)西村醸造店	016-0811	0185-52-3341	www.shirakami.or.jp/~rakuzumi/	大正13年	楽泉	北前船が交易の為に往来していた時代から能代を見つめて来た蔵元であり、小蔵ならではのきめ細かな手造りを守り、飲み飽きしない調和のとれた酒質に取組んでいる。		純米大吟醸十六代	華やかな香り上品な味、16代目(現社長)が水に米にこだわって醸した不朽の名品。
	西村 佑一	秋田県能代市日吉町14-28	0185-52-3343	rakuzumi@shirakami.or.jp	1924年	白神の風			純米吟醸白神の風	上品な香りですっきりとした後味。味の深さと含み香あり香味豊かな旨酒。白神山水使用の逸品です。
11	喜久水酒造(資)	016-0804	0185-52-2271	www.shirakami.or.jp/~kikusui/	明治8年	朱金泥能代	旧国鉄の廃トンネルを補修して、現在吟醸酒などの酒を保管、管理する貯蔵庫として利用している。清酒の他に酒粕から造られる焼酎などがある。	○	純米大吟醸 朱金泥能代	純米の味と香りが楽しめる辛口のスッキリとしたフルーティな大吟醸酒です。
	平澤 喜三郎	秋田県能代市万町6-37	0185-54-1553	kikusui@shirakami.or.jp	1875年	高階徳夫			本格米焼酎 ホワイトオーク樽	減圧蒸留焼酎をホワイトオーク樽で1年間熟成させ、ほのかに漂うシェリー酒のような香りを楽しんで欲しい。
12	山本(名)	018-2678	0185-77-2311	www.shirataki.net/	明治34年	白瀑	裏山の白神山に湧き出る豊富な天然水を直接酒蔵まで引き込み、仕込みを始めとする全ての工程に湧き出たままの状態で使用している。平成22年より全量を純米仕込みに切り替え。	要連絡	純米 ど	
	山本 友文	秋田県山本郡八峰町八森町八森269	0185-77-2312	sirataki@shirakami.or.jp	1901年	純米吟醸 山本				
13	秋田誉酒造(株)	015-0875	0184-22-5231	www.osake.or.jp/~kuramoto/13akitahomare.html	昭和19年	秋田誉	気候風土、蔵人一体の酒造り。酒質の基調は辛口です。純米酒、吟醸酒のブランドとして「秋田美人」の銘柄があります。日本の食卓に日本の飲み物をお勧めします。	○	純米吟醸 亀の尾造り	幻の酒米と云われる「亀の尾」を蔵人が栽培、醸造。お手軽にお飲みいただけるカップ酒としても販売。
	猪股 春夫	秋田県由利本荘市砂子下3	0184-22-5232	a.homare@sirius.ocn.ne.jp	1944年	智水(粕)			本格焼酎 氣品一滴 智水41度	41度の原酒で水を一滴も加えない風格ある本格焼酎です。
14	(株)齋彌酒造店	015-0011	0184-22-0536	http://yukinobosha.jp/	明治35年	雪の茅舎	明治35年創業の当蔵は、蔵内の湧水を仕込水に使い、自社酵母による低温長期発酵で醸し、樽入れなし、加水なし、ろ過なしの三無い醸造を実践しております。	要予約	雪の茅舎 純米吟醸	爽やかな果実を想わせる香りを醸し出しながら、スッキリとした喉越しの無濾過原酒です。
	齋藤 浩太郎	秋田県由利本荘市石脇石脇53	0184-24-4558	info@yukinobosha.jp	1902年	由利正宗			雪の茅舎 秘伝山廃	山廃仕込みが味の広がりを醸し出し、喉越しに余韻の残る燗上がりのする無濾過原酒です。
15	天寿酒造(株)	015-0411	0184-55-3165	www.tenju.co.jp	明治7年	天寿	「酒造りは米作りから」と地元産の米にこだわり、地元農家と酒米研究会を結成。無農薬米等にも挑戦しながら、地元の酒としてのこだわりを持って醸している。	○	大吟醸 天寿	「天寿」の粋を極めた大吟醸。清楚な香りど「美山錦」ならではのふくよかな味わいが魅力。
	大井 建史	秋田県由利本荘市矢島町城内八森下117	0184-55-3167	info@tenju.co.jp	1874年	鳥海山			純米大吟醸 鳥海山	天寿酒米研究会産契約栽培酒造好適米を使用しND-4で醸し上げた、華やかな香りとジューシーな酸味が特徴。
16	(株)飛良泉本舗	018-0402	0184-35-2031	www.hiraizumi.co.jp	長享元年	飛良泉	創業より五百有余年。「はでな桜の花よりも、地味ながらふくらみのある梅の花のような酒を造りたい」を信条に、頑固なまでに山廃仕込みにこだわり続けている。	要連絡	飛良泉 山廃純米酒	山廃独特の酸味が際立った個性的な酒。すっきりとした香り深い味わいの蔵元推奨品。
	齋藤 雅人	秋田県にかほ市平沢中町59	0184-35-2030	info@hiraizumi.co.jp	1487年	飛良泉 山廃純米粕取焼酎			濃厚な風味と山廃の粕ならではの深く豊かな香りは山廃の造りを多く手掛ける当蔵ゆえ実現できた個性ある逸品。	
17	(株)佐藤酒造店	015-0404	0184-55-3010	www.dewanofuji.co.jp	明治40年	出羽の富士	当蔵は、日本百名山の一つ「鳥海山」の麓に存り、米、水、気候が清浄で、酒造りに適しています。秋田酒のやわらかな口当りをお試し下さい。		出羽の富士 精撰	地元で人気の晩酌用のお酒。燗酒がおすすめ。やや甘口で秋田酒らしいやわらかな口当りです。
	佐藤 誠	秋田県由利本荘市矢島町七日町26	0184-55-3012	dewa@dewanofuji.co.jp	1907年	鳥海誉			鳥海誉 上撰本醸造	口当りの良さで人気。常温、冷やが飲みやすい。やや辛口タイプ。
18	福乃友酒造(株)	019-1701	0187-72-4141	www.fukunotomo.co.jp/	大正2年	福乃友	秋田の米どころ仙北平野で収穫される元氣な米を使用して酒造りをしています。今後も酒質の向上とともに、小仕込の吟醸・純米吟醸に力を入れて醸していきます。	○	純米吟醸 冬樹	おいしいお米を食べて育った秋田美人のように透明でまっすぐな味わいに仕上げました。
	一星 雅彦	秋田県大仙市神宮寺本郷野82-6	0187-72-4140	info@fukunotomo.co.jp	1913年	60純米酒			キリッと冷酒もよし、ぬる燗もよしのオールマイティな贅沢純米酒。	
19	(名)栗林酒造店	019-1404	0187-84-2108	harukasumi.com	明治7年	春霞	名水百選の里、秋田県六郷で創業。秋田の酒米、美郷錦で、じっくり味わえる食中向きのお酒を醸しています。	要連絡	春霞 緑ラベル	秋田の酒米、美郷錦で仕込んだ純米吟醸酒。
	栗林 直章	秋田県仙北郡美郷町六郷米町56	0187-84-3570	info@harukasumi.com	1874年	春霞 赤ラベル			料理との相性が良いお酒です。じっくりと味わっていただきたいです。	
20	出羽鶴酒造(株)	019-1901	0187-74-2600	www.igeta.jp/	慶応元年	出羽鶴	たおやかな出羽丘陵の山ふとくに抱かれるように立つ蔵。「天の恵み、地の利、人の和」をもって日本酒、本格焼酎、梅酒と、様々なお酒を醸しています。	○	大吟醸 飛翔の舞	淡麗にしてまろやか。口当り極めてやわらかく、口中での香り豊かな大吟醸。
	伊藤 辰郎	秋田県大仙市南外悪戸野81	0187-74-2610	info@igeta.jp	1865年	自然米酒 松倉			篤農家による特別栽培米(栽培期間中農薬不使用)で仕込んだのびやかでコクのある純米酒。	
21	刈穂酒造(株)	019-1701	0187-72-2311	www.igeta.jp/	大正2年	刈穂	創業以来90余年にわたってこだわり続けてきた「手造り」ということ。その本当の意味は、造り手の心を酒に込めることにあります。	○	大吟醸	豊富に湧き出る独特の中硬水によって、あくまで淡麗ながら透明感のある香りとキレが特長の大吟醸。
	伊藤 辰郎	秋田県大仙市神宮寺神宮寺275	0187-72-2517	info@igeta.jp	1913年	山廃純米超辛口			蔵伝承の山廃酛で極限まで醗酵に挑んだ超辛口純米酒。辛さだけでない凝縮された旨味が広がります。	
22	(有)奥田酒造店	019-2411	018-892-3001	www.chiyomidori.com/	延宝年間	千代緑	三百余年の伝統を継承しながら手造りのやさしくおだやかなお酒を醸しております。今後も酒質の向上とともに、小仕込の吟醸・純米吟醸に力を入れて醸していきます。	要連絡	重右衛門の酒	麴米に山田錦、掛米に地元産美山錦を使用した瓶燗火入れの純米吟醸原酒。濃とした米の旨みをご堪能下さい。
	奥田 重徳	秋田県大仙市協和境境113	018-892-2799	okuda@chiyomidori.com	1673年	重右衛門の酒			活性本生にごり酒	昔ながらのごり酒。火入れ殺菌せず、瓶内醗酵の微炭酸の爽やかさと、酸味。旨味の絶妙なハーモニー。
23	(名)鈴木酒造店	014-0207	0187-56-2121	www.hideyoshi.co.jp	元禄2年	秀よし	秋田藩主が当蔵の酒を「秀でてよし」と激賞され、「秀よし」の酒名を賜りました。藩の御用酒として三百有余年の間、地元で愛されてきたお酒です。	○	秀よし 大吟醸	山田錦40%精米、複数酵母使用。米の旨味と香りを表現。飲食とのバランス、優雅な味わいを演出します。
	鈴木 直樹	秋田県大仙市長野二日町9	0187-56-2124	info@hideyoshi.co.jp	1689年	秀よし 純米吟醸 秋の田			酒こまち50%精米、自社と協会酵母のブレンド。インターナショナル・サケ・チャレンジで最優秀賞受賞。	

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		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軽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も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		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しい。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ッキリした切れ味。
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ッキリした切れ味。
								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。