

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30年8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) 佐藤 祐輔	010-0921 秋田県秋田市大町6-2-35	018-823-6407 018-864-4407	www.aramasa.jp info@aramasa.jp	嘉永5年 1852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。
									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) 小林 忠彦	010-0021 秋田県秋田市楢山登町5-2	018-832-2818 018-831-1345	www.akijo@cna.ne.jp	大正8年 1919年	ゆきの美人 竿灯	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追求している。		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に広がる、食中酒向きの仕上がりがです。
									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がです。
03	秋田酒類製造(株) 平川 順一	010-0934 秋田県秋田市川元むつみ町4-12	018-864-7331 018-863-9379	www.takashimizu.co.jp/ web@takashimizu.co.jp	昭和19年 1944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合同をして発足。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おりま	○	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しずくを、一滴一滴じっくりと集めました。
									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) 野本 翔	010-1631 秋田県秋田市新屋元町23-28	018-828-1311 018-828-1318	akitabare@mild.ocn.ne.jp	明治41年 1908年	酔楽天 秋田晴	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		大吟醸 酔楽天	フルーティな芳香とまろやかでずきとおるような風味が特徴です。氷を浮べて、冷蔵庫で冷やしてどうぞ。
									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。冷やかからお燗まで幅広く楽しめます。
05	(株)那波商店 那波 尚志	011-0946 秋田県秋田市土崎港中央1-16-41	018-845-1260 018-846-7800	jizakemonogatari.net/ info@jizakemonogatari.net	明治4年 1904年	銀鱗 竜乃涙	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 いちろうご呑舟	精米歩合35%、秋田酒こまちを原料米に使用。香りおだやかで軽快な口当り。そよ風の様に爽快なおいしさ。
									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) 渡邊 康衛	018-1706 秋田県南秋田郡五城目町下夕町48	018-852-4130 018-852-4132	www.fukurokuju.jp/index.html info@fukurokuju.jp	元禄元年 1688年	福祿寿 一白水成	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。
									福祿寿 大吟醸	香り豊かで芳醇旨口。
07	小玉醸造(株) 小玉 真一郎	018-1504 秋田県湯上市飯田川飯塚飯塚34-1	018-877-2100 018-877-2104	www.kodamajozo.co.jp info@kodamajozo.co.jp	明治12年 1879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ています。
									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 岩谷 正人	017-0043 秋田県大館市有浦2-2-3	0186-42-2101 0186-49-7223	hokushika.com・www.hokushika.jp/ m.iwaya@sekaitaka.com	昭和19年 1944年	北鹿 北秋田	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	良質な天然水で厳寒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。
									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) 村上 雅彦	018-5201 秋田県鹿角市花輪中花輪29	0186-23-2053 0186-23-2571	titosez@ink.or.jp	明治5年 1872年	千蔵盛 地底の神秘	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りに徹し、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、みちのくの短かい夏を回想させてくれるロマンの酒。
									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	喜久水酒造(資) 平澤 喜三郎	016-0804 秋田県能代市万町6-37	0185-52-2271 0185-54-1553	www.shirakami.or.jp/~kikusui/ kikusui@shirakami.or.jp	明治8年 1875年	朱金泥能代 高階徳夫	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。
									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。
11	山本(名) 山本 友文	018-2678 秋田県山本郡八峰町八森町269	0185-77-2311 0185-77-2312	www.shirataki.net/ sirataki@shirakami.or.jp	明治34年 1901年	白瀑	裏山の白神山地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	
									純米吟醸 山本	
12	秋田誉酒造(株) 猪股 春夫	015-0875 秋田県由利本荘市砂子下3	0184-22-5231 0184-22-5232	www.osake.or.jp/kuramoto/13akitahomare.html a.homare@sirius.ocn.ne.jp	昭和19年 1944年	秋田誉 智水(粕)	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。
									本格焼酎 気品一滴 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。
13	(株)齋彌酒造店 齋藤 浩太郎	015-0011 秋田県由利本荘市石脇石脇53	0184-22-0536 0184-24-4558	http://yukinobosha.jp/ info@yukinobosha.jp	明治35年 1902年	雪の茅舎 由利正宗	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、權入れなし、加水なし、ろ過なしの三無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。
									雪の茅舎 秘伝山麩	山麩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。
14	天寿酒造(株) 大井 建史	015-0411 秋田県由利本荘市矢島町城内八森下117	0184-55-3165 0184-55-3167	www.tenju.co.jp info@tenju.co.jp	明治7年 1874年	天寿 鳥海山	「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。清楚な香りと「美山錦」ならではのふくよかな味わいが魅力。
									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。
15	(株)飛良泉本舗 齋藤 雅人	018-0402 秋田県にかほ市平沢中町59	0184-35-2031 0184-35-2030	www.hiraizumi.co.jp info@hiraizumi.co.jp	長享元年 1487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、頑固なまでに山麩仕込みにこだわり続けている。	要連絡	飛良泉 山麩純米酒	山麩独特の酸味が際立った個性的な酒。すっきりとした香りと深い味わいの蔵元推奨品。
									飛良泉 山麩純米粕取焼酎	濃厚な風味と山麩の粕ならではの深く豊かな香りは山麩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。
16	(株)佐藤酒造店 佐藤 誠	015-0404 秋田県由利本荘市矢島町七日町26	0184-55-3010 0184-55-3012	www.dewanofuji.co.jp dewa@dewanofuji.co.jp	明治40年 1907年	出羽の富士 鳥海誉	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。
									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。
17	福乃友酒造(株) 一星 雅彦	019-1701 秋田県大仙市神宮寺本郷野82-6	0187-72-4141 0187-72-4140	www.fukunotomo.co.jp/ info@fukunotomo.co.jp	大正2年 1913年	福乃友	秋田の米どころ仙北平野で収穫される元気な米を使用して酒造りをしています。丹精込めて育てあげた米の旨みがお口に広がる、「農純(濃醇)」な一杯をご堪能ください。	○	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。
									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ーな贅沢純米酒。
18	(名)栗林酒造店 栗林 直章	019-1404 秋田県仙北郡美郷町六郷米町56	0187-84-2108 0187-84-3570	harukasumi.com info@harukasumi.com	明治7年 1874年	春霞	名水百選の里、秋田県大郷で創業。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。
									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。
19	出羽鶴酒造(株) 伊藤 洋平	019-1901 秋田県大仙市南外悪戸野81	0187-74-2600 0187-74-2610	www.igeta.jp/ info@igeta.jp	慶応元年 1865年	出羽鶴	たおやかな出羽丘陵の山ふところ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。
									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。
20	刈穂酒造(株) 伊藤 洋平	019-1701 秋田県大仙市神宮寺神宮寺275	0187-72-2311 0187-72-2517	www.igeta.jp/ info@igeta.jp	大正2年 1913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。
									山麩純米超辛口	蔵伝承の山麩酛で極限まで醱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。
21	(有)奥田酒造店 奥田 重徳	019-2411 秋田県大仙市協和境境113	018-892-3001 018-892-2799	www.chiyomidori.com/ okuda@chiyomidori.com	延宝年間 1673年	千代緑 重右衛門の酒	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。凛とした米の旨みをご堪能下さい。
									活性生本にごり酒	昔ながらのにごり酒。火入れ殺菌せず、瓶内醱酵の微炭酸の爽やかさと、酸味。旨味の絶妙なハーモニー。
22	(名)鈴木酒造店 鈴木 直樹	014-0207 秋田県大仙市長野二日町9	0187-56-2121 0187-56-2124	www.hideyoshi.co.jp info@hideyoshi.co.jp	元禄2年 1689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、復数酵母使用。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。
									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)
23	(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	秋田富士	どんな食べ物の味でも引き立てるうまさ、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	高級シャンパーニュと同じシュール・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。
					1923年			純米吟醸 角間川		
24	(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	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る。	要連絡	大吟醸 奥清水	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。
					1896年			シャンパー乳	さっぱりとした飲み口の純米酒。さわわした口当たりが心地いいですよ。	
25	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	八重寿	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、まるやかで喉ごしの良い酒。		大吟醸 秋田酒こまち	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。サツパリ系のおつまみに合せやすい。
					1964年	白神山地の四季			特別純米酒 白神山地の四季	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	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/	昭和48年	金紋秋田	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。		山吹	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。
					1973年	山吹			十年の旨み	十年という歳月をかけ熟成させた古酒をブレンド。なめらかな甘さのない米本来の深い旨みをご堪能下さい。
27	阿櫻酒造(株) 信川 晃洋	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	阿櫻	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	大湯村産「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。
					1886年	かまくら			阿櫻 特別純米 中取り限定品	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	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	朝乃舞	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。		山鹿仕込純米酒 田从	山鹿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でも味崩れしない。
					1918年	田从			減農薬純米酒 田从	完全醗酵堆肥と光合成微生物を利用し丹精込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。
29	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	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。	○	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。
					1917年					
30	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	大納川	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。地元のみと、蔵元の井水で「地酒」を醸します。	○	特別純米酒 大納川	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。
					1914年	山内杜氏			特別本醸造 山内杜氏	キレの良い辛口の味わい。山内地区のみと、天然の湧水で醸しています。秋田県内限定販売。
31	日の丸醸造(株) 佐藤 謙治	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	日の丸	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	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。
					1689年	まんさくの花			純米吟醸 まんさくの花	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吟醸酒。
32	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	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。	○	純米大吟醸雪月花	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」を目指した中庸でなめらかな酒です。
					1874年				銀紋	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1級クラスの味を志しています。
33	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	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続けています。	○	純米酒まなぐ風	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。
					1922年	香り爛漫			香り爛漫「純米大吟醸」	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パリした切れ味。
34	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	福小町	酒造りひと筋400年。手造りにこだわり手間を惜みず、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。	○	大吟醸 福小町(山田錦)	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。
					1615年				純米吟醸 福小町	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。
35	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	一滴千両	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。	○	一滴千両 大吟醸	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。
					1945年	そふと新光			そふと新光	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。