



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)
26	名倉山酒造(株) 松本 健男	965-0817 福島県会津若松市千石町2-46	0242-22-0844 0242-24-6179	nagurayama.jp info-3@nagurayama.jp	大正7年 1918年	名倉山 月弓	大正7年創業現在4代目、「杜氏と蔵人が醸し出す「きれいな甘さ」をテーマに「甘酸辛苦」の香味の調和を目指し、東北鑑評会17年連続優等賞などの実績がある。	○	会津印 名倉山	味のバランスのとれた、癖のない飲みやすい酒です。お燗でも冷やでも、日本酒本来のうまさを味わえます。
									純米酒 月弓	全国日本酒コンテストグランプリ受賞。華やかさとふくよかさを併せ持つ調和の取れた飲みやすい純米酒。
27	山口(名) 山口 ゆり子	965-0031 福島県会津若松市相生町7-17	0242-25-0054 0242-24-6533	info@kaisyuichi.co.jp	寛永20年 1643年	会州一 儀平	1943創業で江戸時代は、会津藩御用を努めていた。小さい蔵ながら、特定名称酒を中心として高品位の酒造りを心がけている。	○	会州一 大吟醸	フルーティな香りと、すっきりした喉ごしの特徴。
									会州一 純米吟醸酒	福島県開発の「うつくしま燐(きらめき)酵母」を使用、さわやかな香りと辛口の味が人気。
28	(資)辰泉酒造 新城 壯一	965-0034 福島県会津若松市上町5-26	0242-22-0504 0242-22-0503	www.tatsuizumi.co.jp/ info@tatsuizumi.co.jp	明治10年 1877年	京の華 辰泉	会津の米と水の良さを最大限に生かすべく、手と目の届く昔ながらの小仕込みによる酒造りをしています。造り手と飲む人が共感できる酒をみずして日々奮闘中。	要連絡	大吟醸 京の華	酒米「京の華」を使用。フルーティな香りと爽やかな味わいの最後に独特な旨みが広がります。
									粕取焼酎 辰泉	原材料の清酒粕をサナ式蒸留器を用い蒸留。もみ穀を燻したような香りが特徴的でほのかに甘みがあります。
29	榮川酒造(株) 宮森 優治	969-3302 福島県耶麻郡磐梯町更科中曾根平6841-11	0242-73-2300 0242-73-2586	www.eisen.jp/ info@eisen.jp	明治2年 1869年	榮川 榮四郎	1869年会津若松市内にて創業。以来「良い酒を造る」ことだけを追求し励んできました。平成元年に「名水百選の地」磐梯西山麓に醸造蔵を移転いたしました。	○	大吟醸 榮四郎	創業者の名を冠した大吟醸酒。その名に恥ぬ様醸した、杜氏入魂の逸品です。
									榮川 特醸酒	地元で一番愛されているお酒。冷やから熱燗まで幅広く対応でき、後味のキレが良い定番酒です。
30	末廣酒造(株) 新城 猪之吉	965-0861 福島県会津若松市日新町12-38	0242-54-7788 0242-54-4548	www.sake-suehiro.jp info@sake-suehiro.jp	嘉永3年 1850年	末廣 玄宰	1850年創業。歴史と伝統を重んじながらも常に時代の変化をとらえ、「末廣」ならではの獨創性に富んだ酒造りを行っています。	○	伝承山廃純米 末廣	明治末期より創始者直伝の山廃造りの純米酒。甘味と酸味のバランスは格別です。
									微発泡酒 ぶちぶち	瓶内2次発酵による自然の炭酸ガス含有。甘口で爽やかな低アルコール微発泡酒です。
31	高橋 庄作 高橋 庄作	965-0844 福島県会津若松市門田町大字一の堰村東755	0242-27-0108 0242-27-0108	homepage3.nifty.com/sakeshou/ sakeshou@nifty.com	明治8年	会津娘 無為信	地元会津の米・人・水で造りあげる土産土法(どさんどほう)の酒造りに取り組んでいます。	○	会津娘 純米酒	会津産酒造好適米100%使用
									大吟醸 宮泉	華やかな立ち香に加え、口の中に入れると果実の様な含み香が特徴です。
32	宮泉銘醸(株) 宮森 義弘	965-0872 福島県会津若松市東栄町8-7	0242-27-0031 0242-27-0032	www.miyaizumi.co.jp aizu@miyaizumi.co.jp	昭和29年 1954年	宮泉 写楽	昭和29年に創業しました。お客様に満足していただけるような商品造りを続けております。	○	大吟醸 宮泉	華やかな立ち香に加え、口の中に入れると果実の様な含み香が特徴です。
									大吟醸 宮泉	華やかな立ち香に加え、口の中に入れると果実の様な含み香が特徴です。
33	磐梯酒造(株) 桑原 大	969-3301 福島県耶麻郡磐梯町大字磐梯宇金上壇2568	0242-73-2002 0242-73-2028	www.bandaishuzou.com info@bandaishuzou.com	明治23年 1980年	磐梯山 会津桜	雪峰磐梯山の麓で、日本名水百選に選ばれた磐梯西山麓湧水群の清冽な伏流水と、頑固な会津杜氏の技によって醸し出された酒。それが『清酒磐梯山』です。	○	磐梯山吟醸酒	上品な香りとすっきりした味わい。日本酒の旨みをお楽しみください。
									会津桜	地元会津産古代米(黒米)を原料の一部に使用した、赤い酒。低アルコールで甘口、女性に人気です。
34	曙酒造(資) 鈴木 孝	969-6537 福島県河沼郡会津坂下町戌亥乙2	0242-83-2065 0242-82-3883	akebono-syuzou.com ake-bono@nifty.com	明治37年 1904年	一生青春 天明	「去年よりさらに良いものを」をコンセプトに、米の本来の個性、蔵人の個性、時代と共に成長する酒造りを目指しています。全品冷蔵貯蔵。	要連絡	天明 純米 無濾過本生	やさしく圧をかける槽しぼり後、濾過せずで貯蔵。日々成長する天明が醸す酒の力をダイレクトに表現。
									一生青春 大吟醸	県ブランド認証第一号認定酒。瓶詰して冷蔵貯蔵。時間と共に増す芳醇な香りと旨みをお楽しみください。
35	豊国酒造(資) 高久 禎也	969-6536 福島県河沼郡会津坂下町字市一番甲3554	0242-83-2521 0242-83-2742	aizu-toyokuni.com jcf12072@nifty.com	文久2年 1862年	会津豊国	会津盆地の西側に位置する会津坂下町に1862年に創業の蔵元みずから杜氏をつとめ、蔵人と共に「手造りの酒」をつくり続けています。	要連絡	大吟醸 学十郎	長期低温発酵させた大吟醸酒、芳醇な香りと繊細な味わい。全国新酒鑑評会4年連続金賞受賞
									吟醸 真実	さわやかな吟醸香と、まろやかな口当たり。
36	国権酒造(株) 細井 冷一	967-0004 福島県南会津郡南会津町島上町甲4037	0241-62-0036 0241-62-3878	www.kokken.co.jp info@kokken.co.jp	明治10年 1887年	國権 一吉	県内でも有数の豪雪地である南会津にて、自然の恵に支えられ100年以上も前から酒を造りつづけてまいりました。小さな蔵ですが精魂込めて醸しております。	○	大吟醸 國権	華やかな香と、骨太の味わいながら、キリリとしたのどごしの、しっかりとした味わいです。
									純米大吟醸 一吉	伝統に裏うちされた昔ながらの吟醸造りで仕込んだ、穏やかな香りと柔かい口当りの酒です。
37	会津酒造(株) 渡部 文一	967-0006 福島県南会津郡南会津町永田穴沢603	0241-62-0012 0241-62-0923	www.kinmon.aizu.or.jp/ info@kinmon.aizu.or.jp	1695年頃	田島	元禄年間に創業。会津でも古くから続く酒蔵で、母屋は江戸時代末期のもの。体に優しく、添加物を最大限少なくした本物志向をめざす。	○	大吟醸 田島	兵庫県産米山田錦を100%使用。米と水の味を最大限に引き出し、芳醇な香りと優雅な味わいが楽しめる。
									あらばしり 吟醸生酒	もろみをしぼったまま、まったく加熱処理をせず出しているお酒。フルーティな香りで、飲みやすい。
38	渡部 謙一 渡部 謙一	967-0005 福島県南会津郡南会津町中荒井久宝居785	0241-62-0023 0241-62-0073	otokoyama.jp/ otokoyama@nifty.com	享保元年 1716年	開当男山	享保元年創業より、寒冷地のめぐまれた風土と清らかな水を生かし、味を求めてひたすら酒造りに取り組んでおります。	○	開当男山大吟醸	ほのかで上品な香り、柔らかな味わい、さらりとした喉ごしが優美です。
									開当男山純米酒	ふくらみのある香りと滑らかでまろやかな味わいが、美味しいです。
39	花泉酒造(名) 星 誠	967-0631 福島県南会津郡南会津町界字中田646-1	0241-73-2029 0241-73-2566	www.hanaizumine.jp info@hanaizumine.jp	大正9年8月 1920年	瑞祥 花泉 口万	弊社は1920年(大正9年)奥会津の雪深い山奥で創業いたしました。社員はじめ全従業員地元の米酒も地元産米を使い仕込水は裏山の湧水を使い四段仕込の昔ながらの酒作りです。	○	瑞祥 花泉	コクが有り甘みを含んだ味わいが楽しめるしっかりとした酒で後味もスッキリした酒です
									口万	フルーティな香りと共に優しい甘味が広がる上品な酒です。
40	(名)四家酒造店 四家 良一	973-8408 福島県いわき市内郷高坂町中平14	0246-26-3504 0246-26-3560		弘化2年 1845年	又兵衛	福島県いわき市で酒造りを始め約160年、地元の皆様に愛される酒を目指しております。	○	大吟醸 又兵衛	すっきりとした辛口で香り高く、酸味、旨味、ごく味が調和された逸品。
									上撰 又兵衛	地元のお酒として親しまれる代表銘柄、燗でも冷やでもしっかりとした味わい。
41	太平洋酒造(資) 大平 正志	972-8317 福島県いわき市常磐下湯長谷町下92	0246-43-2053 0246-42-2939	www.sake-iwaki.com taihei@sake-iwaki.com	享保10年 1725年	いわきろまん 太平洋	樽の高い木立に囲まれた小さな蔵で、少量のお酒を手間を惜しまずじっくりと仕込んでいます。地産地消をモットーに県産米を使用し、9割以上が地元消費です。	○	純米酒 いわきろまん	県産五百万石を、うつくしま夢酵母で仕込みました。後味のスッキリした純米酒です。
									夢の香 純米原酒	県産米「夢の香」をうつくしま夢酵母で仕込みました。純米酒らしいしっかりした味わいの純米原酒です。
42	佐藤酒造(株) 佐藤 淳	963-7766 福島県田村郡三春町中町67	0247-62-2816 0247-62-2881		昭和54年 1978年	三春駒	日本三大桜のひとつ「滝桜」がある、小さな城下町「三春」の中心地にあり、南部杜氏の優れた技術を生かした手造り方法でいいいな酒造りを行っています。	○	三春駒 大吟醸	大吟醸の気品ある香りとうま味のある味わいが醸し出されています。
									三春駒 純米酒 傳	純米酒本来の上質な香りと米のうま味を最高にふき出した気品ある味わいの純米酒です。
43	(資)廣木酒造本店 廣木 健司	969-6543 福島県河沼郡会津坂下町市中二番甲3574	0242-83-2104 0242-83-4772		江戸時代中期	泉川 飛露喜	蔵元自らが杜氏として酒造りをする蔵。	○	泉川 純米吟醸	地元向けのみ出荷の通年商品
									飛露喜 特別純米	飛露喜の通年出荷の定番商品
44	東日本酒造協業組合 遊佐 文治	964-0082 福島県二本松市休石167	0243-22-3117 0243-23-7602	yachiyog@fine.ocn.ne.jp	昭和49年 1974年	奥の松	酒質第一をモットーに鑑評会の酒を普通酒と同じ設備 機械で醸造しています。さらなるレベルアップをめざして企業努力を重ねてまいります	○		
45	(株)上田本家 上田 善弥	原発事故により避難中								
46	(株)馬場酒造本店 馬場 信治	原発事故により避難中								
47	(株)鈴木酒造店 鈴木 市夫	原発事故により避難中								
48	(株)富沢酒造店 富沢 周平	原発事故により避難中								
49	(有)渡辺酒造本店 渡辺 康広	963-0922 福島県郡山市西田町三町目桜内10	024-972-2401 024-971-3007	www.yukikomachi.co.jp www@yukikomachi.co.jp	明治4年 1871年	雪小町 類蔵(米)	地元で酒米を育て、高品質且つ値頃感のある大吟醸、吟醸、純米酒を中心に醸造。しっかりとした味わいの中にやわらかさを持たせた芳醇辛口の味わいが特徴。	要連絡	雪小町 純米吟醸原酒	福島県産山田錦を100%使用し醸造した、芳醇で豊かな味わいの純米吟醸原酒。福島県ブランド認証酒。
									純米焼酎 類蔵 25度	日本酒(純米酒)と超低温減圧蒸留で仕上げた、極めてまろやかでやわらかい味わいが特徴の純米焼酎。
50	(株)寿々乃井酒造店 鈴木 優子	962-0501 福島県岩瀬郡天栄村牧之内矢中1	0248-82-2021 0248-82-2071			寿々乃井 寿月 自然流	昔ながらの製法と杜氏の技が生きた蔵です。	○	寿々乃井 本格酒	サラリとした飲み口、キリッとする味わい。毎日飲んで飲みあきの来ない定番酒です。
									寿月 自然流	ふんわり広がる香りと味わい。コクのある特別純米酒です。
51	笹の川酒造(株) 山口 哲司	963-0108 福島県郡山市笹川1-178	024-945-0261 024-945-7559	www.sasanokawa.co.jp main@sasanokawa.co.jp	明和2年 1765年	笹の川 吟粒(他)	食の邪魔にならないよう、飲み易く優しい味を求めています。普通に「美味しい」と言っていただけで、飲み飽きしない酒造りを行っています。	○	笹の川	大吟醸から純米酒、佳撰まで幅広いラインナップ。どれも東北型の優しく飲み易く日常のシーンにピッタリ。
									蔵元焼酎 吟粒	純米酒を蒸留した贅沢な焼酎。清酒の味わいと焼酎のキレの良さがマッチした新感覚の焼酎。
52	(有)玄葉本店 玄葉 祐次郎	963-4312 福島県田村市船引町船引北町通41	0247-82-0030 0247-82-0020		文政6年 1823年	あぶくま 奥州鶴	福島県の中通り、田村市に位置する小さな蔵。1823年(文政6年)創業。	○	あぶくま 本醸造	地元米を使用、地域の肴に合った晩酌用の地酒として愛されるお酒を目指し、仕込を行っております。

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	蔵見学	代表的な商品	
									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)
53	石橋 信治 石橋 信治	965-0851 福島県会津若松市御旗町3-18	0242-27-0313 0242-27-0313	aiz-1484@cameo.plala.or.jp	幕末期(文久年間)	薫鷹	薫風に悠然と舞う鷹のごとく、酒界の頂点を目指す意。又、銘醸地灘に負けな いよう、広く『会津』を知っていたとこうとするものです。		純米酒 薫鷹	味わいのあるお酒です。人肌のお燗で、美味しくいただけます。
					1860年前後	会津灘			本醸造酒 会津灘	飲み飽きしないやゝ辛口のお酒です。常温で美味しくいただけます。
54	(資)稲川酒造店 塩谷 隆一郎	969-3122 福島県耶麻郡猪苗代町新町4916	0242-62-2001 0242-65-2167	www.sake-inagawa.com info@sake-inagawa.com	嘉永元年	稲川	嘉永元年創業の酒蔵は、会津磐梯山の麓に位置し、美しい環境のもと品質第一 をモットーに伝統を守りつつ、こだわりの酒造りに取組んでいる。	○	稲川・大吟醸	会津杜氏が技術の粋を尽くして醸した酒。華やかな香りがあり、上品で深い味わいのある酒。
					1848年	七重郎			七重郎 赤ラベル	純米吟醸無濾過原酒。濾過もせず、割り水もしない原酒はさわやかな香りとしっかりとした旨味が特徴。
55	たに川酒造(株) 山田 平四郎	963-1246 福島県郡山市田村町谷田川町大田113	0249-55-2234 0249-55-2234		文久年間	若関	あぶくま山系よりわき出る仕込み水を用い、蔵人全員が地元の人間で行ってい る地産地消にこだわっている酒蔵	○		
56	(有)佐藤酒造店 佐藤 彦十郎	963-8071 福島県郡山市富久山町久保田字久保田5	024-922-1763 024-922-1763	www.fujinoi.com/ fujinoi@cg.mba.or.jp	宝永7年	藤乃井	皆様にいつもよるこばれるお酒を造ることです。		藤乃井 原酒	濃厚な味。旨みがバッチリのパンチのある、やや辛口タイプ。飲んべえさまに大好評です。
					1710年				藤乃井 純米酒	純米酒特有の酸味、重厚な味です。