

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

福島県酒造組合

会長 新城 猪之吉

〒960-0112 福島県福島市南矢野目古屋敷54-11

TEL 024-573-2131 FAX 024-573-2134

(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	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	(有)金水晶酒造店 斎藤 正一	960-1241 福島県福島市松川町本町29	024-567-2011 024-567-5449	www.kinsuisho.com info@kinsuisho.com	明治28年 1895年	金水晶	福島市唯一の造り酒屋。杜氏も福島市民。きれいで香りがある飲み口もど越しも爽やかな日本酒を目指しています。全国新酒鑑評会で2008年から8年連続金賞のほか各種品評会で多数受賞しています。	要連絡	金水晶 大吟醸	酒米の最高峰「山田錦」の中心部のみを使い丁寧に仕込んだ贅沢な味わい。各種品評会で金賞多数受賞。
									金水晶 純米吟醸	福島県が開発した酒米「夢の香」と「うつくしま酵母」を使用した純福島産の福島県ブランド認証産品。豊かな味と香り。
02	(株)檜物屋酒造店 斎藤 郷太郎	964-0905 福島県二本松市松岡173	0243-23-0164 0243-22-3163		明治7年 1873年	千功成	地元の酒にこだわり昔ながらの手作り製法にて醸造。皆様に喜んでいただける良い酒造り基本としている。	○	千功成 大吟醸 袋吊り	フルーティーな香りや気品のある味わい、至高の逸品
									千功成 金瓢	やや甘めのコクのある酒レギュラー酒。外に辛口タイプもある
03	大七酒造(株) 太田 英晴	964-0962 福島県二本松市竹田 1-66-2	0243-23-0007 0243-23-0008	www.daishichi.com info@daishichi.com	宝暦2年 1752年	大七 箕輪門	全国随一の正統的生酛造りと独自開発の超扁平精米技術。創業260年、卓越した匠の技と革新的技術で世界に躍進しています。各種コンクールで第一位多数。	○	大七 純米生酛	正統的な生酛を代表する純米酒。深いコクがあり、爛上がりがある。お燗酒のコンクールで第一位多数。
									大七 箕輪門	生酛造りの純米大吟醸。独自の超扁平精米技術による緻密で上質な味わい。各種コンクールで第一位多数。
04	大天狗酒造(株) 伊藤 滋敏	969-1136 福島県本宮市本宮九縄18	0243-33-2017 0243-33-2018	www.daiteng.com info@daiteng.com	明治5年 1872年	大天狗 みずいろのまち もとみや	創業は明治5年(西暦1872年)。福島県のほぼ中央に位置する本宮市のJR駅前にて、伝統の南部杜氏の心と技により、本宮の味を醸し出します。	○	大天狗 大吟醸	福島県が開発した夢の香米とうつくしま酵母を使用。芳醇な香りや辛口、すっきりした味わいが楽しめます。
									みずいろのまち もとみや 純米酒	ふくらみのある芳醇な香りが心地よい辛口の純米酒。クリーム料理などとの相性が良いです。
05	人気酒造(株) 遊佐 勇人	964-0027 福島県二本松市山田470	0243-23-2091 0243-23-2098	www.ninki.co.jp info@ninki.co.jp	平成19年 2007年	人気一	人気一は福島県のお酒で、昔ながらの道具を使い伝統的な製法で造られている、吟醸しか造らない手づくりでしか造らない蔵です。	○	人気一 大吟醸	香りや味のみごとなバランス、旨味とキレのよさを兼ね備えたお酒。アルコール度17 精米歩合40%
									人気一 黒人気 純米吟醸	穏やかな吟醸香、純米ならではの幅のある味わい。アルコール度15 精米歩合60%
06	奥の松酒造(株) 遊佐 丈治	964-0866 福島県二本松市長命69	0243-22-2153 0243-22-2011	www.okunomatsu.co.jp info@okunomatsu.co.jp	享保元年 1716年	奥の松	伝統産業として日本の食文化を守り、お客様に貢献し、信頼される日本酒ブランドを目指しております。	○	大吟醸零酒 十八代伊兵衛	酒袋から自然に滴る雫だけを集めた貴重な酒。大吟醸造りの繊細さと芳醇な香りが絶妙です。
									全米吟醸	自社の純米酒を蒸留した特長ある米100%の醸造アルコールを原材料にすることに完成した吟醸酒です。
07	(有)仁井田本家 仁井田 穂彦	963-1151 福島県郡山市田村町金沢高屋敷139	024-955-2222 024-955-5151	www.kinpou.co.jp info@kinpou.co.jp	正徳元年 1711年	自然酒 穂	「日本の田んぼを守る酒蔵になること」を使命として、創業300年を機に自社のすべての酒を「自然米」で仕込む全量自然米・全量純米造りの酒蔵です。	○	自然酒 純米原酒	日本最初の自然酒、自然米全量使用。生酛仕込みの自然米の旨み、甘みを最大限に引き出した濃醇甘口の純米原酒。
									穂 純米吟醸	自然米全量使用。白麹酒仕込みの酸を柱にしたキレのある旨みと瑞々しい飲みやすさのある食中酒です。
08	若関酒造(株) 山田 平四郎	963-8846 福島県郡山市久留米2-98	024-945-0010 024-945-0011		昭和36年 1961年	若関 さかみずき	昭和36年に社名を若関酒造に変更し営業範囲を関東圏まで拡大し現在に至っています。淡麗な中にも吟香、含み香のある酒造りを目指しております。	○	大吟醸 さかみずき	さわやかな香りや清冽な湧き水を思わせる味わいが特徴
									吟醸 さかみずき	落ちついた香りやすっきりした味わいが特徴
09	松崎 岩男 松崎 岩男	962-0503 福島県岩瀬郡天栄村下松本要谷47-1	0248-82-2022 0248-82-2107		明治25年 1892年	廣戸川 羽鳥湖	太平洋と日本海の水領にあたる山並、羽鳥湖に代表される美しい自然と気候、風土に位置し水にこだわり、米にこだわり、しっかりと酒造りをしていく。	○	純米吟醸生原酒 ずく酒 稲穂かたひ	原料米は地元農家との契約栽培による酒造好適米美山錦を用い、この米は減化学肥料、減農薬で作られている。
									夢の香	この酒は福島県から生れた酒造好適米夢の香と酵母を使用して造られた酒。
10	若清水酒造(株) 佐藤 晋也	963-8112 福島県石川郡平田村北方寺屋敷18	0247-54-2019 0247-54-3108	www.wakashimizu.jp/ wakashimizu@sound.ocn.ne.jp	宝暦元年 1751年	若清水 やまんば	1751年創業時からの「四季の花」は現在も地元酒。平田村のチヨニシキを使用し、標高500mの山間地で造る日本酒はまろやか。	○	やまんば	やまぶき色の「やまんば」は夏はロックがおすすめ。独特の味にファンも多い。
									古々酒ひらた	10年以上熟成させた味はやわらかく飲みやすい。お燗でも美味しい
11	(株)藤田屋本店 宗田 利八郎	963-6131 福島県東白川郡棚倉町棚倉鉄炮町25	0247-33-2145 0247-33-5635	hatchey@aurora.ocn.ne.jp	大正元年 1912年	福賑榮	大正元年創業で、以前は「宗川」という銘柄だったが酒は楽しく飲むべきという事で、「福賑榮」になり、現在に至っています。手をかける酒造りがモットーです。	○	福賑榮 特別純米酒	香りが豊かで、すっきりした味わい。冷たくしては、もちろん、燗にしても、おいしく頂けます。
									福賑榮 特別本醸造	飲むべえの酒、盃を重ねても飲みあきしない酒です。食中酒として最適。
12	(名)藤井酒造店 藤井 健一郎	963-5203 福島県東白川郡矢祭町戸塚41	0247-46-3101 0247-46-3610	www.nango41.jp info@nango41.jp	天保4年 1833年	南郷	1833年創業、福島県の最南端に位置し、気候温暖な特色をいかし、おだやかな酒と品質本位をモットーに伝統的な酒造りの技法を守っております。	○	南郷 純米吟醸 うらら	低温でゆっくりと醸したお酒で、さわやかな香りや春風駘蕩とした酒質、なめらかなのどごしをお楽しみ下さい
									南郷 純米酒	おもしろいと感じさせない添醸型のお酒で、口中に引き込んでいくに従い熟成を帯びた味がひとかたれていきます。
13	豊国酒造(資) 矢内 定紀	963-8305 福島県石川郡古殿町竹貫114	0247-53-2001 0247-53-2070	azuma-toyokuni.com mail@azuma-toyokuni.com	天保年間 1840年	東豊国 一歩己	昔、塩の道であった御所街道に位置する古殿町で「朝によし、昼になおよし、晩によし、飯前飯後その間もよし」と愛飲され続け今に致っております。	○	純米酒「超」	日本酒本来の姿、米と米麹だけでつくったお酒です。淡麗でコクのあるお酒です。
									一歩己	次世代の若き蔵人が醸し出す純米酒。己自身で一歩ずつ…。
14	(名)大谷忠吉本店 大谷 信	961-0905 福島県白河市本町54	0248-23-2030 0248-23-2062	www.hakuyou.co.jp/ info@hakuyou.co.jp	明治12年 1879年	白陽 登龍	福島県白河市の米、水、人が醸した生粋の地酒です。製造石数が150石程度の本当に小さな蔵ですが若い杜氏と経営者が手を携えて地元で愛される酒を目指し、日夜試行錯誤を続けています。	○	白陽 純米吟醸	穏やかな香りやコクのある味わいで幅広い料理と相性がよく、飲み飽きしない酒です。
									特別純米 登龍	若い兄弟杜氏が酒質の設計から全てを担った特別純米酒。しっかりと味わいの辛口です。
15	千駒酒造(株) 櫻井 慶	961-0903 福島県白河市年貢町15-1	0248-23-3057 0248-22-0259	www.senkomashuzou.co.jp/ senkoma@fancy.ocn.ne.jp	大正12年 1924年	千駒	今もなお城下町の風情残る白河に千駒はあります。ふる里を愛する地元杜氏と蔵人が丁寧に丁寧に手をかけ、酒のうまさを追っています。	○	千駒 純米大吟醸	米の旨みを十分に生かした高級酒。
									千駒 特別純米酒 手造り	穏やかな香りや、ふくらみのある味わいが魅力です。
16	日河銘醸(株) 大谷 恭太郎	961-8061 福島県西白河郡西郷村小田倉中庄司4-2	0248-25-1121 0248-25-2288	www.4.ocn.ne.jp/~srmeijo/ sm_03@xxn.biglobe.ne.jp	昭和44年 1969年	谷乃越 会津磐梯山	1969年白河地方の清酒醸造家4社が出資して新会社として創業。昔から銘醸地として知られ、那須連峰の清冷な伏流水で、地の風味を生かした酒を醸造しています。	○	純米吟醸 谷乃越	那須連峰の清冽な湧き水と、白河高原の清風に育ぐまれた「水と米の芸術品」
									純米酒 夢心	福島県のブランド認証商品。福島県を代表する純米酒。冷やかからお燗で美味しく頂けます。
17	夢心酒造(株) 東海林 伸夫	966-0072 福島県喜多方市北町2932	0241-22-1266 0241-25-7177	www.yumegokoro.com/	明治10年 1877年	夢心 奈良萬	「常に異なり、常に変わらない酒」をコンセプトにし、原料をすべて地元産にこだわり、喜多方の蔵元にしか出来ない本当の喜多方の地酒を目指しております。	要連絡	純米大吟醸 奈良萬	華やかさは香りを控えめにし、どんな料理にも合わせやすい純米大吟醸。お燗にしてもおいしく呑めます
									大吟醸純米 交響曲 蔵粋	フルーティーな香りやさわやかな口当りは、純米造りの大吟醸でなければわからない味わいです。
18	小原酒造(株) 小原 公助	966-0074 福島県喜多方市南町2846	0241-22-0074 0241-22-0094	www.oharashuzo.co.jp shop@oharashuzo.co.jp	享保2年 1717年	蔵粋 國光	1717年創業の酒蔵は、喜多方市南町に位置している。伝統を重んじながら、新しい酒造りに挑戦している。純米酒しか造っていません。	○	桃色にごり 桜ピチピチ	純米酒ながら桃色酵母がピンク色を出している。生なのでシャンパンのようにシュワシュワはじけている。
									辛口純米酒 +10 蔵太鼓	アルコール度数15.4 精米歩合・麴50%掛60% 日本酒度+10 飲みあきしない辛口純米酒です。
19	(資)喜多の華酒造場 星 敬志	966-0862 福島県喜多方市前田4924	0241-22-0268 0241-22-0268	kitanohana@navr.plala.or.jp	大正8年	喜多の華 金澤屋	祖先が金澤から来た事で家号が金澤屋です。企業整備で廃業・復活時に喜多の華の銘柄で現在に至り8割が純米酒です。全量 糟搾り =醸蔵です。	○	純米生無濾過原酒 星自慢	アルコール度数17度 精米歩合 麴50%掛55% 日本酒度-1 じっくりと楽しむお酒 肉料理もOK
									純米 カスモチ原酒 弥右衛門酒	大和川秘伝の代表銘柄。通常の倍近い量の麴で低温長期発酵させた伝家の甘美酒。冷やかオンザロックで。
20	(資)大和川酒造店 佐藤 彌右衛門	966-0861 福島県喜多方市寺町4761	0241-22-2233 0241-22-2223	www.yauemon.co.jp/ sake@yauemon.co.jp	寛政2年 1790年	大和川 弥右衛門	喜多方風土、気候、地の水、地の米、伝統醸造技術によってこそその美酒を造ろうと、長い歴史の中で自信を持って酒造りに向かっています。	○	純米大吟醸 酒星眼回	フルーティーな香りや膨らみのある味。ラベルは小川芋銭の「最高の酒で最高の気分」という酒落た遊び心の書。
									大吟醸 吉の川	山田錦を使い寒中に、じっくりといていねいに仕込まれてフルーティーな香りや、味は滑らかで、まろやか。
21	(資)吉の川酒造店 冠本 吉郎次	966-0819 福島県喜多方市1丁目4635	0241-22-0059 0241-22-0791	yoshino@akina.ne.jp	明治3年 1870年	会津吉の川	当社は代々、少量で良いお酒を造る蔵として地元の人達に愛されており、地元喜多方で販売数量98%を売る、本当の意味での地酒です。きめ細かく、香の良いお酒です。	○	手作り純米酒	契約栽培された五百万石を100%使い、吟醸並に手造りされたお酒。飲み口が良くふくらみのあるお酒。
									峰の雪	峰の雪酒造の定番酒。スツクリとした味わいです。冷酒から熱燗まで美味しくお召し上がり頂けます。
22	(有)峰の雪酒造場 佐藤 利也	966-0802 福島県喜多方市桜方丘1-17	0241-22-0431 0241-22-0432	minenoyuki.com/ minenoyuki@kaori-club.jp	昭和17年 1942年	峰の雪 美祿の森(リ)	酒銘は俳句「四方の春慶雲燭たり峰の雪」より名付けた。峰は飯豊連峰を指す。飯豊山の清冽な伏流水を仕込み水にし、会津杜氏がじっくりと醸す蔵の街の蔵元です。	○	美祿の森	会津の桜の花の蜂蜜と酵母だけで作ったお酒です。キレが良く、さわやかな酸味が特長です。
									会津ほまれ 上撰本醸造	会津磐梯山と猪苗代湖を背景にしたラベルと、円やかな味わいは多くのお客様よりご愛顧頂いております。
23	ほまれ酒造(株) 唐橋 裕幸	966-0902 福島県喜多方市松山町村松常盤町2706	0241-22-5151 0241-24-4600	www.aizuhomare.jp info@aizuhomare.jp	大正7年 1918年	会津ほまれ 勇気百倍	「安らぎと喜び、そして感動を与えるものづくり」を念頭に、雪峰飯豊山からの清冽な「喜多方名水」を仕込み水とし、口当りの優しい味わい深い酒造りが特徴です。	○	勇気百倍 純米酒	喜多方名水と酒米華吹雪で仕込んだ、切れがありのど越しの良い純米酒。飲めば勇気が湧いてくるような旨さ。
									美味爛倍	冷やで飲むのはもちろんの事、燗をして飲むと2倍美味しくなるという珍しいお酒です。
24	栄川酒造(資) 石川 純一	969-4406 福島県耶麻郡西会津町野沢字本町甲 1184	0241-45-2013 0241-45-2742	sakaekawa@nct.ne.jp	文化4年 1807年	美味爛倍 富国論	当社は創業文化4年。古き伝統を大切に、現代社会にマッチした味を追求し続けています。	○	富国論	当社の先祖である石川暎作はアダムスミスの富国論を翻訳した人物である。その名前に因んで発売した酒です。
									濃醇 純米酒	会津産米「まいひめ」を自家精米で丁寧に磨き上げ、低温熟成でじっくりと造り上げた、純米酒です。
25	花春酒造(株) 宮森 泰介	965-0065 福島県会津若松市神指町中四合小見前24-1	0242-22-0022 0242-37-2100	www.hanaharu.co.jp hanaharu@hanaharu.co.jp	享保3年 1718年	花春	お酒を造って三百年。「会津のよさは酒の良さ」を願い、会津の米・自家精米・自醸酒にこだわり、のどかな気分に誘われる酒を造り続けてまいります。	要連絡	純米大吟醸	自家精米のみ出来る米のゼイタク…伝統の技でじっくりと醸し出した「程良い香と旨さ」の純米大吟醸酒です。

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	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「うつくしま煌(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。	○	伝承山鹿純米 末廣	明治末期より創始者直伝の山鹿造りの純米酒。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.bandai-shuzou.com info@bandai-shuzou.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、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、地元の人酒米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	太平桜酒造(資) 大平 正志	972-8317 福島県いわき市常盤下湯長谷町下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 太平桜	櫻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、いね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	965-0851	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。
	石橋 信治	福島県会津若松市御旗町3-18	0242-27-0313		1860年前後	会津灘			本醸造酒 会津灘	飲み飽きしないやや辛口のお酒です。常温で美味しくいただけます。
54	(資)稲川酒造店	969-3122	0242-62-2001	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。
	塩谷 隆一郎	福島県耶麻郡猪苗代町新町4916	0242-65-2167		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)	963-1246	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	○		
	山田 平四郎	福島県郡山市田村町谷田川町大田113	0249-55-2234							
56	(有)佐藤酒造店	963-8071	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。
	佐藤 彦十郎	福島県郡山市富久山町久保田字久保田5	024-922-1763		1710年				藤乃井 純米酒	純米酒特有の酸味、重厚な味です。