日　本　酒　造　組　合　中　央　会　　組　合　員　名　簿　（ＰＲ用）

山形県酒造組合　　会 長　仲野 益美　　〒990-0041 山形県山形市緑町1-7-46
TEL 023-641-4050　FAX 023-631-09003

（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	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)
01	寿虎屋酒造（株）	990-2235	023-687-2626	kotobukitoraya.co.jp	享保年間	霞城寿	蔵前の高瀬川には岩魚ややまめが生息し、夏にはホタルが飛び交います。そんな自然環境の中自然のエキスたっぷりのお酒を造っております。		大吟醸　寿久蔵	全国新酒鑑評会出品酒。蔵名を冠したふくらみのある味と香りが口中に広がる逸品。
	大沼　幹雄	山形県山形市中里北田93－1	023-687-3301	postmaster@kotobukitoraya.co.jp	1716年頃				金扇　霞城寿	旧1級酒。全量山形県産酒造好適米使用本醸造酒。燗・冷やどちらでもおいしく飲める。
02	男山酒造（株）	990-0037	023-641-0141	www.otokoyama.co.jp	寛政元年	羽陽男山	蔵が位置する山形市は蔵王山系の豊富な伏流水に恵まれた酒造りの適地。二百年以上にわたって地域に支持される酒造りに取組んでいる	要連絡	大吟醸　壷天	上品な香りと淡麗ながら重厚な味わい男山酒造の醸す最高峰
	尾原　儀助	山形県山形市八日町2－4－13	023-641-0225	koten@otokoyama.co.jp	1789年	壷天			純米大吟　赤鳥帽子	芳醇な味わい凝縮したみずみずしさが口中で躍動する
03	(有)秀鳳酒造場	990-0063	023-641-0026	www.shuhosyuzo.com	明治22年	秀鳳	米の価値を引き出した日本酒をリーズナブルに提供することを心がけております。		純米大吟醸古酒　吟酔匠	山田錦を35%精白した純米大吟醸を三年間氷温熟成させたまろやかな旨みが広がる古酒、
	武田　荘一	山形県山形市山家町1－6－6	023-622-8192	shoho@snow.plala.or.jp	1890年				純米大吟醸　山田穂 22%	山田錦の母親にあたる酒米「山田穂」を贅沢に22%まで磨き、クリアな味わいと余韻を包み込むキレが感じられる酒。
04	出羽桜酒造（株）	994-0044	023-653-5121	www.dewazakura.co.jp	明治25年	出羽桜	長年に亘り吟醸酒を造り続け「吟醸酒のパイオニア」との評価を頂いております。地元の蔵人が仕込んだ吟醸酒を日本だけでなく世界30ヶ国60都市へ輸出しています。	要連絡	出羽桜　桜花吟醸酒	1980年発売。吟醸酒の先駆け。その吟醸香は化粧品SK－Ⅱの開発に寄与。今や世界中で愛される吟醸酒。
	仲野　益美	山形県天童市一日町1－4－6	023-653-0600	dwz@dewazakura.co.jp	1892年				出羽桜　純米大吟醸　一路	英国の品評会IWC2008で最高賞受賞。英国王室御用達のワイン商BB＆Rに初めて採用された日本酒。
05	(株)水戸部酒造	994-0055	023-653-2131	www.mitobesake.com	明治31年	山形正宗	山寺を源とする立谷川の伏流水を使用し、徹底して品質の高い純米酒の醸造を指向しております。全量槽を使用してしぼりを行っております。		山形正宗　純米	豊かな米の旨みがあり、銘刀正宗のキレがある山形正宗の定番純米酒です。
	水戸部　朝信	山形県天童市原町乙7	023-654-8390	info@mitobesake.com	1898年	酔芙蓉			山形正宗　純米吟醸　雄町	蔵元杜氏がこよなく愛する酒米「雄町」を使用した純米吟醸。奥行きと幅のあるボディ感をお楽しみください。
06	千代寿虎屋（株）	991-0032	0237-86-6133	www.chiyokotobuki.com	大正11年	千代寿	全量山形県産米を使用し、農家とともに米作りからの酒造りを実践しています。基本に忠実な酒造りによって高品質の日本酒を醸しています。	要連絡	純米大吟醸　虎乃子	華やかな吟醸香と口中に広がるやわらかい味わいが調和した日本酒の極致
	大沼　寿洋	山形県寒河江市南町2－1－16	0237-86-9644	info@chiyokotobuki.com	1922年				山廃純米酒　寒河江之荘	地元の復古米“豊国”を使用。味わいの中にもキレのある逸品
07	古澤酒造（株）	991-0023	0237-86-5322	www.furusawa.co.jp	天保7年	澤正宗	東北、山形盆地の中央に位置し、霊峰月山の雪解け水が流れこむ田に囲まれた環境で、地元の蔵人が山形にこだわった酒造りを行っております。	要連絡	澤正宗　純米酒	やわらかいくちあたり。米の旨さが感じられるお酒　燗で良し常温で良し。
	古澤　康太郎	山形県寒河江市丸内3－5－7	0237-86-0567	sake@furusawa.co.jp	1836年	紅葉盛			雪原　極上米焼酎	山形産米を75%まで精米し、お酒を造ってから、蒸留した焼酎で、やわらかいやさしい味わいです
08	鈴木酒造(資)	990-1442	0237-67-2345			豊龍				
	鈴木　和香子	山形県西村山郡朝日町宮宿1170	0237-67-2387							
09	和田酒造（資）	999-3511	0237-72-3105	www.hinanet.ne.jp/~aratama/	寛政9年	あら玉	山形県の中央、河北町谷地において１７９７年に創業。“小さくても存在感のある、地元に愛される地酒屋”をモットーに酒造りを行っております。	要連絡	改良信交　特別純米　あら玉	地元産幻の酒米“改良信交”のしっかりとした米の旨味と後味のキレの良さが特徴の辛口の特別純米酒です。
	和田　多聞	山形県西村山郡河北町谷地甲17	0237-72-3598	aratama@hinanet.ne.jp	1797年	月山丸			大吟醸　名刀　月山丸	上品で華やかな香りと深い味わいのバランスの良さが特徴。名刀月山丸のごとく切れ味のよい大吟醸です。
10	朝日川酒造（株）	999-3511	0237-72-2022	www.hinanet.ne.jp/~asahikawa/index.html		朝日川	個性のある特別な酒造をしています。無口力の純米酒や古酒など、普通では味わえない日本酒造りをしています。山形のさくらんぼでリキュールも製造しています。	要連絡	上撰　朝日川	代表的清酒、コクと旨みのあるスッキリとした味わいの日本酒
	浅黄　亮介	山形県西村山郡河北町谷地乙93	0237-72-7197	asahikawa@hinanet.ne.jp		山吹極			上級者向き　山吹極	無口力純米原酒。3年以上熟成した純米酒で、本当に日本酒を好む人におすすめの酒です。
11	(株)設楽酒造店	990-0701	0237-74-2020		明治29年	一声	雪と緑と名水の酒蔵として四季おり豊かな大自然景観が美しい月山の麓に私共の酒蔵があります。仕込水として月山自然水を使用し、きめ細やかな味わいが特徴です。	要連絡	一声　飛	大吟醸を10年間、一定温度にて冷暗所に貯蔵。ゆっくりとじっくりと熟成を重ねた逸品。
	設楽　厚彦	山形県西村山郡西川町睦合丙674－2	0237-74-2068						一声　旬	豊かな香りときれいな味わいが特徴。
12	(資)虎屋西川工場	990-0711	0237-74-4315			日の出高砂				
	大沼　寿洋	山形県西村山郡西川町吉川79	0237-74-4316							
13	月山酒造（株）	990-0521	0237-87-1114		昭和47年	銀嶺月山	山形県のほぼ中央出羽三山の主峰月山の麓に酒蔵があります。月山の自然水（日本名水百選）を仕込み水に、澄んで尚且つ上品でやわらかな味わいの日本酒	要連絡	純米大吟醸　斗瓶囲い	第3回純米酒大賞金賞。一雫一雫に魂を込めて仕上げた逸品。ALC16度精米歩合35%日本酒度＋3
	鈴木和香子	山形県寒河江市谷沢769－1	0237-87-1163		1972年				純米	山形の米の旨みが心地よい自然な味わい。ALC15度、精米歩合70%、日本酒度±0　冷やして、常温、ぬる燗
14	六歌仙酒造協業組合	995-0033	0237-53-3016			六歌仙				
	松岡　茂暎	山形県村山市楯岡新町3－1－5	0237-53-2850							
15	高木酒造（株）	995-0208	0237-57-2131		元和元年	十四代	創業１６１５年、４００年を迎える。現社長　高木辰五郎　で十四代目に至る。		十四代　本丸	原料米…美山錦　精米歩合…55%　アルコール度…15度
	高木　辰五郎	山形県村山市富並1826	0237-57-2133		1615年	朝日鷹			特撰　朝日鷹	原料米…羽州誉他　精米歩合…60%　アルコール度…15度
16	(株)六歌仙	999-3702	0237-42-2777	www.yamagata-rokkasen.co.jp/	昭和47年	六歌仙	品質の良い酒造りを目指し、且つ独創的な商品を醸し、常に新しい飲酒や食のスタイルを考慮し、お客様の視点を第一に商品を提案・提供できるよう目指しております。	要連絡	手間暇　大吟醸	華やかな香りとキレの良い辛口酒。ラベルの手形は杜氏の太鼓判！
	松岡　茂和	山形県東根市温泉町3－17－7	0237-43-6074	r_info@yamagata-rokkasen.co.jp	1972年	山法師			山法師　純米吟醸	山法師は、世代から世代へ受け継がれる日本酒をテーマにしています。ソフトな中にコクのある優しい甘味。
17	(株)小屋酒造	996-0212	0233-75-2001		文禄2年	花羽陽	県内でも最も雪深い大蔵村で400年以上続く酒蔵です。全商品料理との相性の良い酒造りをモットーとしております。キレの良いのが特徴です。		大吟醸　絹	味と香りのバランスが良く、料理と相性が良いお酒です。
	小屋　和也	山形県最上郡大蔵村清水2591	0233-75-3077	kinu@adagio.ocn.ne.jp	1593年	絹			花羽陽	やや辛口のキレの良いお酒です。燗上がりのする旨みあるお酒です。
18	東北銘醸（株）	998-0114	0234-31-1515	www.hatsumago.co.jp	明治26年	初孫	創業以来一貫して生酛づくりによる酒造りを大切に続けています。こくを深め、味わいを広げ、キレを良くし、日本酒本来のうまさをひきたてます。	資料館	大吟醸　仙寿	蔵人の技の粋を尽くした逸品を、低温でじっくり熟成させた限定品。気品ある吟醸香と流麗典雅な味わい。
	佐藤　淳司	山形県酒田市十里塚村東山125－3	0234-31-5588		1893年				純米大吟醸　祥瑞	伝統の技が醸し出す官能揺さぶる華麗な香り。重厚感漂う優雅な味わい。
19	酒田酒造（株）	998-0037	0234-22-1541		昭和22年	上喜元	様々な酒造好適米を使用し、全量、限定吸水方法の洗米、浸積で丁寧な造りを行なっており、飲み飽きしない切れのよい旨酒を醸しております。	要連絡	上喜元　限定大吟醸	鑑評会出品酒と同じ仕込みの限定酒。
	佐藤　正一	山形県酒田市日吉町2－3－25	0234-22-1542	sake@jokigen.com					上喜元　特別純米　からくち	糖質0のからくち酒、日本酒度＋12、スッキリした切れ味のなかにも旨みがあり、料理を引き立ててくれます。
20	菊勇（株）	998-0111	0234-92-2323	www.kikuisami.co.jp	昭和48年	栄冠菊勇	地元酒田では知らない人のいない菊勇ブランドですが、県外、特に大都市圏では「三十六人衆」の方が通りが良いかも。近年純米以上の特定名称酒に力を入れています。		菊勇　大吟醸秘伝	2011,2014年IWCでトロフィー賞を受賞。国内外においてその技と品質が認められた当社最高の逸品です。
	佐藤　剛宏	山形県酒田市黒森葭葉山650	0234-92-2485	kiku@kikuisami.co.jp	1973年	三十六人衆			出羽の里　三十六人衆	山形で開発された酒造好適米「出羽の里」で醸されたお酒は、純米酒ながら吟醸クラスにも劣らぬ味わいです。
21	(株)オードヴィ庄内	998-0112	0234-92-2046	kiyoizumigawa.com/	明治8年	清泉川	江戸時代よりの麹業を経ての清酒製造。良質の酒造水に恵まれ又、良質の酒造米と伝統の技術に培われた酒は、まろやかである。全量手造りできめ細い醸造を行ってる。	要連絡	清泉川　銀の蔵	山形県の酒造好適米「出羽燦々」で醸した純米吟醸酒。のどごしやわらかく味わい深い酒です。
	佐藤　晴之	山形県酒田市浜中乙123	0234-92-2045	kiyoizumigawa@bb-town.jp	1875年				清泉川　金の蔵	大吟醸で長期低温発酵の手造り袋搾りである。爽かな香りとまろやかな味わいは蔵元の技の結晶です。
22	松山酒造（株）	999-6834	0234-62-2003		文政12年	松嶺の富士	山形県の日本海の港町酒田の松嶺地区で酒田ではいちばん古い小さな蔵で全量手造りの、のみあじのよい酒を造っています。		松嶺の富士　上撰	のみあきのしないおだやかな酒です。
	佐藤　正一	山形県酒田市荒町17	0234-62-2559	qqme5ec9k@abelia.ocn.ne.jp	1829年	秘めごと			純米大吟醸　秘めごと	ラベルに郷土出身の佐藤公紀画伯の美人画のラベルでおだやかな香りのある酒です。
23	麓井酒造（株）	999-8231	0234-64-2002		明治27年	麓井	山形県の米どころ庄内平野の北西日本海より聳える鳥海山麓にある蔵元です。昔ながらの生もと造りにこだわり、蔵人が心一つに品質本位の酒造りに情熱を傾けてます。		大吟醸　麓井の圓	磨き込まれた好適米と恵まれた仕込み水、技術の粋を尽くして寒造りされた逸品。香り高く気品たたよう酒です。
	佐藤　淳司	山形県酒田市麓字横道32	0234-64-2132	info@fumotoi.co.jp	1894年				生酛純米本辛　麓井の圓	コクがあってきりっとした切れ味の鋭さ。引き締まったスリムな酒質で冷や燗いずれでも食中酒に最適です。

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	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）
24	（資）杉勇蕨岡酒造場 茨木　高芳	999-8314 山形県飽海郡遊佐町上蕨岡御備田47－1	0234-72-2234 0234-72-2234		大正12年 1923年	杉勇	５００石の小さな蔵ですが、手造りにより醸される飽きのこない長くつき合える酒は、地元を中心に熱心なファンに愛されています。		大吟醸　蕨岡延年の舞 特別純米辛口原酒　杉勇	綺麗で華やかな香味が特徴です。くどさの無い香りですので、様々な料理と良く合います。 ＋10の切れのある後味と柔らかな口当たりが様々な食材と良く合います。
25	（資）高橋酒造店 高橋　千賀	999-8521 山形県飽海郡遊佐町吹浦一本木57	0234-77-2005 0234-77-2168			東北泉	創業明治35年、山形県と秋田県の県境に位置し、出羽富士と賞される鳥海山の伏流水を仕込み水に使用し、全量、特定銘称酒のみの製造です。		大吟醸　芳(かおり) 東北泉純米吟醸美山錦	山田錦を35％まで精白し、じっくりと低温発酵した大吟醸、鑑評会出品酒の中取りです。 庄内産の美山錦を50%まで精米、フルーティーな呑口。
26	竹の露（資） 相沢　政男	997-0152 山形県鶴岡市羽黒町猪俣新田田屋前133	0235-62-2209 0235-62-3306	www.takenotsuyu.com yamagata@takenotsuyu.com	安政5年 1858年	「竹の露」 「白露垂珠」	全国新酒鑑評会地方産米部門連続金賞受賞記録日本一。米水人神１００％地の酒。出羽三山の自然環境に護られ完全発酵。素材の風味が活きた料理と調和するFirst of Jizake 芳醇辛口は世界15カ国で好評を得ています。	要連絡	黒純大ULTRA出羽燦々33 純米吟醸美山錦出羽燦々	杜氏栽培点状心白米で粒揃いの仕込みを実現しました。豊潤で優雅にふくらむ旨味、切れ味すばらしい余韻 コクのある芳醇な風味とまろやかな味わいを保ちながら、さらりとした喉越しが魅力の酒。
27	（名）佐藤佐治右衛門 佐藤　元	999-7781 山形県東田川郡庄内町余目町255	0234-42-3013 0234-42-3522	yamatozakura@beige.plala.or.jp	明治23年 1891年	やまと桜 秀峰　月山	創業１２０年、地域の人に愛され、地元の蔵人で日本酒を醸しています。米本来の味わいを求め、米と酵母にやさしく味わいを醸すように日本酒造りをしております。	要連絡	大吟醸　やまと桜　金ラベル 原酒　本醸造　秀峰　月山	山田錦を40％精白し、低温でゆっくり熟成させたので、上品で芳醇な香りを持っています。 加水せず蔵でしぼったままの豊かな充実した味わいをもつ“通”の酒。
28	鯉川酒造（株） 佐藤　一良	999-7781 山形県東田川郡庄内町余目町興野42	0234-43-2005 0234-43-2007	sakaya@gray.plala.or.jp	享保10年 1725年	鯉川 恋の川	日本三大品種「亀の尾」発祥の地、山形県庄内町で「亀の尾」を昭和５６年より復治栽培して酒を醸しています。		純米大吟醸　鯉川　亀の尾100% 純米吟醸　亀治好日	「亀の尾」精米歩合40％。 「亀の尾」精米歩合55％、全量、発祥の地、山形県庄内町で栽培された純米吟醸酒。
29	（株）渡會本店 渡會　俊正	997-1124 山形県鶴岡市大山2－2－8	0235-33-3262 0235-33-3368	dewanoyuki@bb-town.jp	元和年間 1615～1623年	出羽ノ雪 和田来	創業元和年間、酒業４００年　出羽路に酒あり出羽ノ雪本物志向、個性化時代に対応した「地の酒」つくり　酒造資料館併設　多種類の試飲可能の売店あり	資料館	大吟醸　ささのいのち 特別純米　和田来	バランス重視の穏やかな香味。端麗優雅　生カキ、白身魚、鮎塩焼きと相性好し ワイングラスで美味しい日本酒アワード3年連続最高金賞受賞酒
30	加藤嘉八郎酒造（株） 加藤　有造	997-1124 山形県鶴岡市大山3－1－38	0235-33-2008 0235-33-0880	oyamap@abeam.ocn.ne.jp	明治5年 1872年	大山	江戸時代から酒造りが盛んな山形県鶴岡市大山において、後発ながらいつかこの地を代表する酒を作ることを目指し、酒銘「大山」が誕生しました。	不可	純米大吟醸　吟雅凛匠 大山　特別純米酒	最高の原料を山形吟醸酵母で醸し出したやわらかく調和のとれた味わいと優雅な吟香が特徴の純米大吟醸です。 軽快でほのかな吟香、やわらかい口あたりと調和のとれた旨味、のどごしはソフトな辛口。大山の定番酒です。
31	冨士酒造（株） 加藤　有慶	997-1124 山形県鶴岡市大山3－32－48	0235-33-3200 0235-33-0477	www.e-sakenom.com info@e-sakenom.com	安永7年 1778年	栄光冨士 古酒屋のひとりよがり	加藤清正公をゆかりとする、昔ながらの手造りの酒造りを今に伝える山形の酒蔵。	要連絡	大吟醸古酒屋のひとりよがり 栄光冨士　朝顔ラベル	まだ大吟醸が一般的では無い頃から、「本当に美味しいお酒を造ろう」と蔵人の真摯な想いが込められたお酒。 梨の様なテイストがある純米吟醸。吟醸香、味わい、余韻のバランスが良く、和洋食問わず活躍できる一本。
32	羽根田酒造㈱ 羽根田　脩	997-1124 山形県鶴岡市大山2－1－15	0235-33-2058 0235-33-1221	uzenn@crest.ocn.ne.jp	文禄元年 1592年	羽前　白梅 俵雪	酒蔵は銘醸地、大山にあります。１５９２年創業、昔も今も変わらぬ酒造りの基本を守り、酒は純米　燗ならなお良しを信条に爽やかで、ほっとリラックスできる酒を、目指し造り続けて参ります。		羽前　白梅　純米大吟醸 羽前白梅　俵雪　純米吟醸	山田錦　精米歩合40％ 山田錦・美山錦　精米歩合50％
33	亀の井酒造（株） 今井　俊治	997-0103 山形県鶴岡市羽黒町戸野福ノ内1	0235-62-2307 0235-62-4202		明治8 1875年	くどき上手	全量吟醸酒だけを製造する特徴ある酒蔵。		純米吟醸　くどき上手	小川酵母使用の酸少ない酒質である。
34	長沼（名） 長沼　惣右衛門	993-0086 山形県長井市十日町1－1－39	0238-88-2007 0238-88-2087		大正5年 1916年	小桜 惣邑	「水」の豊かな地“長井市”で水と米の良さを生かす為手仕事・手造りにこだわりを持ち酒を醸している。単なる食中酒では無い、心に響く酒を目指している。		小桜　精撰 惣邑　純米吟醸　羽州誉	地元で愛され続けている酒で、しっかりとした味わいながらも、のど越しは穏やか。 酵母・米・水の全てを山形県産にこだわり、食事と共に「うまいなぁ」と杯を重ねていただける酒を目指す。
35	（株）鈴木酒造店長井蔵 鈴木　市夫	993-0015 山形県長井市四ツ谷1－2－21	0238-88-2224 0238-88-3503	kouhuku@e.jan.ne.jp	昭和6年10月	一生幸福	水と緑と花の町の祝い酒、一生幸福です。幸せ運ぶ歓びの酒として親しみ易く、品格を備えた酒の醸出に心掛けています。	要連絡	大吟醸　一生幸福 純米酒　一生幸福	
36	加茂川酒造（株） 鈴木一成	992-0771 山形県西置賜郡白鷹町鮎貝3258	0238-85-3151 0238-85-3062	kakushiti@pow1.shirataka.or.jp	寛保元年 1741年	日の出加茂川 藏人考	江戸中期から地元に根付いた酒造りをモットーに、朝日連峰の伏流水と地元の米と人の手で醸し出されたお酒は、地場の食べ物に合い、地元の人が好む日本酒を作ります。		純米大吟醸　藏人考 純米吟醸　久保桜	さわのはな米の味わいがしっかり酒に現れた辛口で、旨味のあるお酒。 出羽燦々米を使用した純米吟醸酒。フルーティさの中に酸味が含み、料理に適してお酒。
37	若乃井酒造（株） 渡部　秀子	999-0601 山形県西置賜郡飯豊町中947－3	0238-72-2020 0238-72-3471	www.wakano.jp// wakanoi@sky.plala.or.jp	明治23年	若乃井 飯豊山	酒は縁、造りは和の精神で良質な井戸水で蔵人と丁寧な酒造りをしています。		大吟醸　若乃井 特別純米酒　若乃井	兵庫県産山田錦を100％使用。35％まで高精白し、杜氏の技で醸した辛口大吟醸 すっきりやわらかな口当たりで、和食に合う食中酒。
38	野沢　重徳 野沢　重徳	999-1363 山形県西置賜郡小国町小国小坂町213	0238-62-2011 0238-62-2019	shigeno@sea.green.ocn.ne.jp	宝永3年	羽前桜川	飯豊、朝日の山麓小国の雪深い里で、１３代目の頑固な蔵主の下、純朴な蔵人が、可能な限り手造に拘り、この土地でしか造れない酒を追求し続けている。	要連絡	純米大吟醸　羽前桜川 純米吟醸　羽前桜川	芳香と豊かな味のバランスの良い最高級純米吟醸。極寒に麹師は頻繁に麹室に通い、手造りの良さを追求した。 山田錦・美山錦50％精米で、喉越し良く、口当りやわらか、まろやかな純米吟醸
39	寺嶋　嘉重 寺嶋　嘉重	993-0061 山形県長井市寺泉3496	0238-84-5388 0238-84-5389	asataki@hb.tpl.jp		朝瀧	周囲を朝日連峰、飯豊連峰、出羽丘陵の山々に囲まれ、咲きあふれる花や清らかな川、のどかな田園風景の広がる素朴な温もりを体いっぱいに感じられる街、長井の酒蔵です。		純米大吟醸　とも 純米吟醸　祥	山田錦を究極まで磨き醸された、繊細な薫りとまろやかで深い味わいの中に大吟醸ならではの風味が馥郁と香ります。 独特のフルーティな薫りが旨さをいっそう引き立てるこだわりの酒。山田錦40％アルコール分16.5日本酒度＋2
40	香坂酒造（株） 香坂　洋一	992-0045 山形県米沢市中央7－3－10	0238-23-3355 0238-23-3399		大正12年 1923年	香梅 良緑	上杉の城下町の米沢の極寒の中仕込む日本酒は、米を洗う所からラベル貼りまですべて手作業。出荷まで一切妥協しない酒は、中身で勝負の自信作です。		純米大吟醸　香梅 純米香梅	山田錦100％の純米大吟醸。フルティーな香りとやわらかな旨みのバランスが最高の日本酒。 米本来の旨みがやわらかくあり、辛口のキレもある。食中酒にピッタリの日本酒。お燗もオススメです。
41	浜田（株） 濵田　淳	992-0005 山形県米沢市窪田町藤泉943－1	0238-37-6330 0238-37-6335	www.okimasamune.com okimasamune@mmy.ne.jp	慶応2年 1866年	沖正宗 そんぴん（米）	沖正宗は、創業以来「まっすぐな酒」を酒造りの拠り所として、真実を追求した酒を市場に提供しつづけています。		大吟醸　濵田 本格焼酎　そんぴん	お酒の王様、山田錦100％使用の大吟醸。蔵人が伝統の技で醸した逸品。 料理をひきたたせる焼酎を目ざしています。すっきりとした味わいで飲み飽きしません。
42	（株）小嶋総本店 小嶋　健市郎	992-0037 山形県米沢市本町2－2－3　東町上通り	0238-23-4848 0238-23-4863	www.sake-toko.co.jp info@sake-toko.co.jp	慶長2年 1597年	東光	慶長二年、米沢で創業当時は、上杉藩御用達酒屋であり現在に至る。大切な人生のひと時に、自分の傍らに置いておきたくなるような酒造りを目指しております。		東光　大吟醸　山田錦 東光　純米吟醸原酒	華やかな香り、ふくらみのある甘みと旨み。山田錦を35%まで高精米した大吟醸。IWC2014部門最高賞受賞。 吟醸香、芳醇な味わい、後切れの良さを備えた酒。ワイングラスでおいしい日本酒アワード3年連続金賞受賞。
43	（株）東光の酒蔵 小嶋　彌左衛門	992-0031 山形県米沢市大町2-3-22　柳町上通り	0238-21-6601 0238-24-0408	www.tokonosakagura.com/ info@tokonosakagura.com	昭和59年 1984年	東光	古い酒蔵を、原形を保ちながら復元した酒造資料館です。東北最大級の土蔵を中心に、昔ながらの造り酒屋の様子と酒造りの道具などを展示しております。	資料館	東光　大吟醸　山田錦 東光　純米吟醸原酒	華やかな香り、ふくらみのある甘みと旨み。山田錦を35%まで高精米した大吟醸。IWC2014部門最高賞受賞。 吟醸香、芳醇な味わい、後切れの良さを備えた酒。ワイングラスでおいしい日本酒アワード3年連続金賞受賞。
44	（有）新藤酒造店 新藤　九郎左衛門	992-0116 山形県米沢市竹井1331	0238-28-3403 0238-28-3406	www.kurouzaemon.com info-sake@kurouzaemon.com	明治3年 1870年	九郎左衛門 雅山流	何事にも捉われずに自由な発想の酒を自然体で醸す事を念頭に仕込む様に心掛けている。吾妻山系の清冽な水と日本でも有数の稲作地帯の自然の恵豊かな土地に位置する。		純米大吟醸　九郎左衛門　参年熟成 純米大吟醸　雅山流　極月	香華やかでバランスの良い純米大吟醸を－5％という低温に3年間熟成させた低温熟成古酒。 数々の国内外における品評会等で一位を獲得した国内外で通用するフレッシュで香り高い地酒専門店向け商品。
45	後藤　康太郎 後藤　康太郎	992-0262 山形県東置賜郡高畠町元和田732	0238-56-3120 0238-56-3280			羽陽・錦爛	より優しく、より丁寧な酒造りをモットーに、きれいで柔らかな旨味のある酒である様に努力している小さな酒蔵です。	要連絡	羽陽・錦爛　手造り純米酒　五百万石 羽陽　錦爛　大吟醸	ふくよかなこくのある酒でどの温度帯でも美味しく飲んで頂けます。 穏やかな香りで柔らかく巾のある味吟醸で程よく冷してかぬる燗がおすすめです。
46	樽平酒造（株） 井上　京七	999-0122 山形県東置賜郡川西町中小松2886	0238-42-3101 0238-42-3104	www.taruhei.co.jp host-mail@taruhei.co.jp	元禄年間 1695年頃	樽平 住吉	昔ながらの伝統的製法により、全てにこだわった品質本位の純米辛口酒、辛口であり辛く感じさせない旨口の酒、飲みごたえのする本物の日本酒造りを目標にしています	要連絡	純米大吟醸　樽平 特別純米酒　金住吉	大吟醸特有の香りと調和のとれた味わい 長熟木香付、重厚にして辛口純米樽酒
47	嵐山酒造（株） 佐藤　彦十郎	999-0121 山形県東置賜郡川西町上小松3182	0238-42-3040 0238-42-2570		享保2年 1717年	花娘 秀洋（米）	山形県南部、緑美しい飯豊山系の豊かな伏流水、県内でも指折りの米所といった恵まれた環境のもと、南部杜氏と、地元蔵人が精魂こめて、寒仕込しています。		純米吟醸酒　DEWA33　白銀蔵王 本格焼酎　秀洋	フルーティ、そしてさわやかな吟醸香。キリッとひきしまった辛口。ぬる燗、または冷でどうぞ。 清酒を、ポットスティルでじっくり蒸留した本格焼酎。清酒のコニャックと言われる逸品です。
48	米鶴酒造（株） 梅津　陽一郎	992-0301 山形県東置賜郡高畠町二井宿1076	0238-52-1130 0238-52-3200	www.yonetsuru.com info@yonetsuru.com	元禄17年 1704年	米鶴	米鶴は、豊かに実った米の姿や鶴の立ち姿がお辞儀をしている様子に例えられることにちなみ、感謝の気持ちを伝える酒でありたいと願って名づけられた銘柄です。	要連絡	米鶴　純米大吟醸　亀粋 米鶴　かっぱ　本醸造	突然変異で生まれた米鶴オリジナル品種「亀粋」を100％使用した純米大吟醸酒。雪国の乙女を彷彿とさせる優しい味わいです。 さわやかな香味と後味すっきりの切れ味を持つ、芳醇辛口で万能タイプの本醸造酒です。

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）
49	（資）後藤酒造店	999-2176	0238-57-3136		天明8年	辯天	蔵人たちの田でとれた契約米を中心に酒造好適米にこだわり、少量ながら高品質のお酒を醸して、山形の恵まれた自然から美味しいお酒をお届けしています。	要連絡	辯天　極上 純米大吟醸原酒　出羽燦々	山形の酒米「出羽燦々」を35%まで磨いて醸した、芳醇な香りとやわらかくてスッキリした味わいの蔵元自慢の極上のお酒です。
	後藤　佑吉	山形県東置賜郡高畠町糠野目1462	0238-57-3282	benten@omn.ne.jp	1788年				辯天　純米大吟醸原酒　亀の尾	山形の希少な酒米「亀の尾」で醸した、芳醇な香りとコクのある旨味が特徴のお酒です。
50	東の麓酒造（有）	992-0472	0238-47-5111	www3.omn.ne.jp/~yamaei/	明治29年	東の麓	「飲む人の心を満たす酒」・「地元に愛される地酒」をコンセプトに、古い伝統を守りながら品質本位の酒造りを追求しております。	要連絡	大吟醸　東の麓	華やかな香りと、辛口のスッキリとしたシャープな味わいに仕上がっております。
	遠藤　孝蔵	山形県南陽市宮内2557	0238-47-2013	yamaei@ms3.omn.ne.jp	1896年				純米大吟醸「龍龍龍龍」	愛山独特のやわらかさと、ふくらみのある上品な仕上がりです。
51	（株）中沖酒造店	992-0601	0238-42-4116		大正12年	羽陽一献	東を吾妻山、西を朝日連峰、南を飯豊連峰に囲まれ最上川の水に育まれた置賜地方の川西町で、地元の米と水を使い地元の料理に合う酒を醸しています。	要連絡	羽陽一献　純米大吟醸　醸心	山形県産出羽燦々を40%まで磨き、丁寧に醸した酒。あっさりした和食に合います。
	高橋　義郎	山形県東置賜郡川西町西大塚1792－3	0238-42-2615	ikkon@taupe.plala.or.jp	1923年	醸心			羽陽一献　純米酒　酒の華	幻の酒米酒の華を使い醸した酒。冷～燗でおいしく召しあがれます。焼鳥やナベ物と合います。