

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

千葉県酒造組合 会長 大塚 完

〒260-0013 千葉県千葉市中央区中央4-13-7
TEL 043-222-0686 FAX 042-22-1977

(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		
								蔵見字	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	(株)飯沼本家 飯沼 喜市郎	285-0914 千葉県印旛郡酒々井町馬橋106	043-496-1111 043-496-5718	www.iinumahonke.co.jp magariya@iinumahonke.co.jp	元禄年間 1688年~1703年	甲子正宗	甲子正宗の創業は元禄年間。以来、300有余年にわたり千葉・酒々井の地で酒造りに打ち込んできました。口にして心地良い質の高い酒を醸す事に専念しております。	○	大吟醸 粋一撰 甲子 純米吟醸酒	すっきりとしたキレの良いさわやかな飲み口と、上品な吟醸香が特徴の淡麗辛口酒です。 上品な吟醸香と優しい飲み口の蔵元自慢の純米吟醸酒です。素材の味を生かした料理に良く合います。
								○	長命泉 吟醸純米酒 吟醸成田霊水	千葉県産の米で醸した吟醸純米酒。軽快な味わいと、少し強めの酸が特徴です。焼魚との相性は抜群です。 成田山参道の地下を流れる地下水を汲み上げ、その水の良さを引き出すべく杜氏が精魂を込めて醸した吟醸酒。
02	(株)滝沢本店 滝澤 尚二	286-0032 千葉県成田市上町513	0476-24-2292 0476-24-0758	http://www.chomeisen.jp/		長命泉 成田霊水	当蔵初代の滝澤栄蔵が成田脂の際、水の良さに感銘を受け現在の地で酒造りをはじめました。成田山参脂の際には、お気軽にお立ち寄り下さい。	○	純米吟醸 特別純米 佐倉城	上品な香りとともにうまみのある辛口酒。冷や向きです。 地元農家の契約した酒米で醸造。すっきりとした辛口の純米酒。お燗にも合います。
								○	峯の精 大吟醸しぼりたて 峯の精 吟醸純米	フルーティでまろやかな口あたりのお酒。 ほのかな香りとすっきりとした味わいの純米酒。
03	(株)旭鶴 田中 孝一	285-0804 千葉県佐倉市馬渡918	043-498-0002 043-498-2702	tsuru.tanaka@nifty.com	天保元年 1830年	寿 旭鶴 佐倉城	心技をつくした旨い酒。四季の恵をうけた米、神木から生ずる水、佐倉の自然と蔵人の心を醸して育てる。手造りのこだわりを魂を込めた地酒。	○	大吟醸 天乃原 芋焼酎 よゐこ	精米歩合40%の大吟醸で、香り、口当りの旨い清酒です。 華やかな芋の香り。ロックで飲むもよし、水割でもよし冬はお湯割でもよい。飲みやすい焼酎です。
								○	吉壽 純米吟醸酒 吉壽 大吟醸 月華	純米酒のふくよかさ吟醸酒の爽やかさをあわせもったやさしくのみやすい甘辛中庸の清酒。 原料米に山田錦を使用した香り高くさわやかなのみ口の大吟醸酒。
04	(株)宮崎酒造店 宮崎 洋史	292-0441 千葉県君津市戸崎1780	0439-35-3131 0439-35-3135	minesake@green.ocn.ne.jp	慶応2年 1866年	峯の精	千葉の上総丘陵から湧き出る清水和磨き込んだ酒造米を原料とし、昔ながらの手造りの良き伝統を守りながら、日本酒造りに取り組んでいる。	○	大吟醸 天乃原 芋焼酎 よゐこ	精米歩合40%の大吟醸で、香り、口当りの旨い清酒です。 華やかな芋の香り。ロックで飲むもよし、水割でもよし冬はお湯割でもよい。飲みやすい焼酎です。
								○	吉壽 純米吟醸酒 吉壽 大吟醸 月華	純米酒のふくよかさ吟醸酒の爽やかさをあわせもったやさしくのみやすい甘辛中庸の清酒。 原料米に山田錦を使用した香り高くさわやかなのみ口の大吟醸酒。
05	(株)須藤本家 須藤 正敏	292-0454 千葉県君津市青柳16-10	0439-27-2024 0439-27-3524		明治18年 1885年	天乃原 よゐこ(芋)	創業明治18年以來清酒を造り続けております。蔵人の「手造り」による当社の目標でもあります。香高くソフトな清酒造りを少しでも理解頂ければ幸いです。	○	吉壽 純米吟醸酒 吉壽 大吟醸 月華	純米酒のふくよかさ吟醸酒の爽やかさをあわせもったやさしくのみやすい甘辛中庸の清酒。 原料米に山田錦を使用した香り高くさわやかなのみ口の大吟醸酒。
								○	飛鶴 本醸造 生原酒 飛鶴 純米酒	仕込み時期にしか発売しない限定品。しぼりたてをそのまま瓶詰めした生原酒。2千本程度の超レア商品。 米の香り、味わいを感じる純米酒。コクのある呑み口に比べ、後味はスッキリとした酒。
06	吉崎酒造(株) 吉崎 明夫	292-0421 千葉県君津市久留里市場102	0439-27-2013 0439-27-2066	kichiju-gekka.com info@kichiju-gekka.com	寛永元年 1624年	吉壽 月華	1624年に千葉県君津市の城下町「久留里」で創業しました。平成の名水選に選定された「久留里の水」を仕込み水に丹精こめて清酒を仕込んでいます。	○	大吟醸 東魁盛 純米大吟醸 紫紺	蔵主自らが杜氏を務め、「酒造りは米作りから」と自らが育てた米、鹿野山山系の仕込み水、そして熟達した技により、酒造りに努めております。 現在の蔵主が母校明治大学に想いを馳せて醸した純米大吟醸。華やかな香りと米の旨味が口の中に広がります。
								○	聖泉 大吟醸 聖泉 純米酒	基本に忠実であること、手間を惜しまないことをモットーとし、千葉の美味しい海・山の幸の味わいを引き立てる包容力のある清酒を醸したいと願っています。
07	藤平酒造(資) 藤平 恵子	292-0421 千葉県君津市久留里市場147	0439-27-2043 0439-27-3015	www.fukuwai.jp/index.html tohei@ka3.so-net.ne.jp	享保元年 1716年	福祝 久留里城	1716年創業で、千葉県君津市久留里の地において、清酒、本格焼酎、リキュールを醸しております。手造りで、丁寧に愛情こめて醸しています。	○	大吟醸 東魁盛 純米大吟醸 紫紺	蔵主自らが杜氏を務め、「酒造りは米作りから」と自らが育てた米、鹿野山山系の仕込み水、そして熟達した技により、酒造りに努めております。 現在の蔵主が母校明治大学に想いを馳せて醸した純米大吟醸。華やかな香りと米の旨味が口の中に広がります。
								○	聖泉 大吟醸 聖泉 純米酒	基本に忠実であること、手間を惜しまないことをモットーとし、千葉の美味しい海・山の幸の味わいを引き立てる包容力のある清酒を醸したいと願っています。
08	(株)森酒造店 森 泰郎	292-0445 千葉県君津市愛宕202	0439-27-2069 0439-27-2244	tobituru@mvc.biglobe.ne.jp	明治初期	飛鶴	千葉県房総半島のほぼ中央、房総丘陵の里山の中にひっそりとたたずむ小さな酒蔵。手造り少量生産で蔵の味を守り続けています。	○	大吟醸 東魁盛 純米大吟醸 紫紺	蔵主自らが杜氏を務め、「酒造りは米作りから」と自らが育てた米、鹿野山山系の仕込み水、そして熟達した技により、酒造りに努めております。 現在の蔵主が母校明治大学に想いを馳せて醸した純米大吟醸。華やかな香りと米の旨味が口の中に広がります。
								○	聖泉 大吟醸 聖泉 純米酒	基本に忠実であること、手間を惜しまないことをモットーとし、千葉の美味しい海・山の幸の味わいを引き立てる包容力のある清酒を醸したいと願っています。
09	小泉酒造(資) 小泉 章	299-1753 千葉県富津市上後423-1	0439-68-0100 0439-68-1582	www.sommelier.co.jp/ info@sommelier.co.jp	寛政5年 1793年	東魁盛 東魁	蔵主自らが杜氏を務め、「酒造りは米作りから」と自らが育てた米、鹿野山山系の仕込み水、そして熟達した技により、酒造りに努めております。	○	大吟醸 東魁盛 純米大吟醸 紫紺	蔵主自らが杜氏を務め、「酒造りは米作りから」と自らが育てた米、鹿野山山系の仕込み水、そして熟達した技により、酒造りに努めております。 現在の蔵主が母校明治大学に想いを馳せて醸した純米大吟醸。華やかな香りと米の旨味が口の中に広がります。
								○	聖泉 大吟醸 聖泉 純米酒	基本に忠実であること、手間を惜しまないことをモットーとし、千葉の美味しい海・山の幸の味わいを引き立てる包容力のある清酒を醸したいと願っています。
10	和蔵酒造(株) 原 実義	299-1621 千葉県富津市竹岡1	0439-67-0027 0439-67-1423	seisen@oregano.ocn.ne.jp	明治7年 1874年	聖泉 鹿野山	基本に忠実であること、手間を惜しまないことをモットーとし、千葉の美味しい海・山の幸の味わいを引き立てる包容力のある清酒を醸したいと願っています。	○	大吟醸 東魁盛 純米大吟醸 紫紺	蔵主自らが杜氏を務め、「酒造りは米作りから」と自らが育てた米、鹿野山山系の仕込み水、そして熟達した技により、酒造りに努めております。 現在の蔵主が母校明治大学に想いを馳せて醸した純米大吟醸。華やかな香りと米の旨味が口の中に広がります。
								○	聖泉 大吟醸 聖泉 純米酒	基本に忠実であること、手間を惜しまないことをモットーとし、千葉の美味しい海・山の幸の味わいを引き立てる包容力のある清酒を醸したいと願っています。
11	亀田酒造(株) 亀田 雄司	296-0111 千葉県鴨川市仲329	04-7097-1116 04-7097-1117	www.awa.or.jp/home/kameda/ kameda01@jasmine.ocn.ne.jp	宝暦7年 1757年	寿萬亀 見返り美人	1757年創業で254年の歴史を持ち、指定された主基斎田で収穫された米で白酒を醸し、毎年明治神宮に献上しており、明治神宮献上酒指定蔵になっております。	○	大吟醸 東魁盛 純米大吟醸 紫紺	蔵主自らが杜氏を務め、「酒造りは米作りから」と自らが育てた米、鹿野山山系の仕込み水、そして熟達した技により、酒造りに努めております。 現在の蔵主が母校明治大学に想いを馳せて醸した純米大吟醸。華やかな香りと米の旨味が口の中に広がります。
								○	聖泉 大吟醸 聖泉 純米酒	基本に忠実であること、手間を惜しまないことをモットーとし、千葉の美味しい海・山の幸の味わいを引き立てる包容力のある清酒を醸したいと願っています。
12	秀楽酒造(資) 渥美 修	296-0004 千葉県鴨川市貝渚671	04-7092-0050 04-7092-5627	shurakushuzo.goods.officealive.com yachiyo123@gmail.com	明治33年 1900年	秀楽 海神	1900年創業。酒蔵は千葉県南房総、鴨川市に位置している。清酒のみの製造・販売。おみやげ・ご自宅用・飲食店用・仏事用と幅広く利用されている。	○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
								○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
13	稲花酒造(有) 秋場 貴子	299-4303 千葉県長生郡一宮町東浪見5841	0475-42-3134 0475-42-5799	www.inahana-syuzou.com/ info@inahana-syuzou.com	文政年間	稲花正宗 金龍稲花	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。	○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
								○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
14	吉野酒造(株) 吉野 慎一	299-5265 千葉県勝浦市植野571	0470-76-0215 0470-76-0168	koshigoi@gmail.com makomana926@yahoo.co.jp	天保年間 1830年	腰古井	「良い環境が良い酒を造る」がモットー。広大な私有地の山林より湧き出る清冽な自然水を使用 伝統ある酒造りを継承しています。建物は国の有形文化財です。	○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
								○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
15	東灘醸造(株) 君塚 敦	299-5226 千葉県勝浦市串浜1033	0470-73-5221 0470-73-5224	www.azumanada.jp kimigo@green.ocn.ne.jp	慶応3年 1867年	東灘 鳴海	慶応三年創業。南房総勝浦の新鮮な魚に合うすっきりとした飲み口。全国新酒鑑評会での金賞受賞回数も多く、無濾過純米吟醸生原酒などの「鳴海」シリーズが好評。	○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
								○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
16	豊乃鶴酒造(株) 田嶋 豊彦	298-0214 千葉県夷隅郡大多喜町新丁88	0470-82-2026 0470-82-5044	www.toyonotsuru.com/	天明年間	大多喜城	江戸・天明年間に城下町・大多喜に創業し、淡麗辛口を目指して酒造りを行っています。	○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
								○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
17	木戸泉酒造(株) 荳司 文雄	298-0004 千葉県いすみ市大原7635-1	0470-62-0013 0470-62-3300	kidoizumi.jp.com/ kidoizumi@mail2.bii.ne.jp	明治12年 1879年	木戸泉 自然舞	醸造法は高温山廃蔵と言いつ、乳酸菌を用いて、高温糖化酒母で仕込みます。調味薬品類を使用せず、自然醸造による「旨さきき酒」をモットーにしております。	○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
								○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
18	岩瀬酒造(株) 岩瀬 能和	299-5102 千葉県夷隅郡御宿町久保1916	0470-68-2034 0470-68-5791	www.iwanoi.com/ iwanoi@train.ocn.ne.jp	享保8年 1723年	岩の井	創業は享保年間、魚料理に良く合い地元で愛飲されてきました。酒質は濃醇旨口タイプです。造りは山廃仕込みに重点をおいています。	○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
								○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
19	梅一輪酒造(株) 若林 賢治	289-1303 千葉県山武市松ヶ谷イ2902	0475-84-2221 0475-84-2222	www.umeichirin.com/	明治元年 1868年	梅一輪	「地元のお客様に愛されてこそ、真の地酒である」をモットーに地域の文化としての酒造りに専念しております。	○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
								○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
20	守屋酒造(株) 守屋 雅博	289-1806 千葉県山武市蓮沼ハ-2929	0475-86-2016 0475-86-2173	maizakura.com/ info@maizakura.com	明治26年 1893年	舞桜 守正(米)	九十九里・蓮沼にたたく酒蔵。100%千葉県産米の純米酒造りにこだわり、又3年以上ゆっくりと熟成させて「昔ながらのしつかり感の酒」を造っています。	○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
								○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
21	(資)寒菊銘醸 佐瀬 建一	289-1532 千葉県山武市松尾町武野里11	0479-86-3050 0479-86-3123	www.kankiku.com info@kankiku.com	明治16年 1883年	総乃寒菊	明治16年より、この地で人情味溢れる地域の人々に愛好されて参りました。良質の酒質を求めて、現在まで辛口の清酒を送り届けて参ります。	○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
								○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
22	花の友(株) 花澤 和彦	289-1527 千葉県山武市松尾町大堤438	0479-86-2044 0479-86-2844	homepage3.nifty.com/hananotomo/ hananotomo@mbn.nifty.com	慶応年間	花いちもんめ 雪のたより	品質の良いお酒を、お届けできるよう努力しております。	○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
								○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
23	青柳酒造(株) 青柳 全子	289-1701 千葉県山武郡横芝光町篠本726	0479-85-0012 0479-85-0012	sakeaoiyagi@road.ocn.ne.jp	明治元年 1868年	篠緑 光鬼舞	良水良米に恵まれ静かな環境の裡に醸された清酒。香味の調和とさわやかな喉越しを目標に精製出荷を心掛けています。	○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
								○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
24	石上酒造(株) 石上 藤吾	288-0065 千葉県銚子市田中町7-1	0479-22-0655 0479-24-5415	www.isbc.co.jp info@isbc.co.jp	弘化元年 1844年	銚子の誉	関東最東端「銚子の誉」は、醸造環境にたいへんすぐれた大谷石造りの石蔵において、品質にこだわり、ていねいな酒造りをしてまいります。	○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
								○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
25	小林酒造場 小林 幸枝	288-0836 千葉県銚子市松岸町2-78	0479-22-0543 0479-22-5444		明治7年 1874年	祥兆	創業以来品質第一をモットーに、手堅い酒質の酒を地元銚子を中心に提供してきました。銘柄は幸運の兆しを意味し、銚子の「銚」ともかけて命名されました。	○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
								○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
26	飯田酒造場 飯田 耕一郎	288-0817 千葉県銚子市清川町2-1-2	0479-22-0821 0479-22-9610		明治元年 1868年	徳明	初代飯田嘉平により創業。屋号は、イカ本家。伝統の酒造法を守っている。	○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。
								○	大吟醸 金龍稲花 稲花正宗 上撰	伝統的な製法を守りながら新技術も積極的に取り入れ、酒本来のふくよかな味わい深さがありながら、飲みやすくきれいな良い酒を目指しています。

27	(株)宮崎本家 宮崎 良喜	289-3181 千葉県匝瑳市野手1699	0479-67-2005 0479-67-2773	www.miyazaki-honke.com info@miyazaki-honke.com	明治元年	富士乃友	明治元年創業。不二の友、無二の親友という意味に重峰富士をかけて命名した銘柄「富士乃友」。飲みやすく、おいしい酒を目指して努力しています。		富士乃友 純米酒 さふさ	アルコール度数14度、精米歩合65%、日本酒度+3軽い飲み口で、どんな料理にもあう。
					1868年				富士乃友 佳撰	アルコール度数15度、精米歩合70%、日本酒度+2古酒混合による色あいはあるが口当りやわらか。
28	東薫酒造(株) 徳永 伸一郎	287-0003 千葉県香取市佐原イ627	0478-55-1122 0478-55-1294	www.tokun.co.jp/ tokun@tokun.co.jp	文政8年	東薫	大吟醸「叶」は、全国新酒監評会金賞を12回受賞するなど数々の賞を受賞しています。小江戸佐原の街中にある蔵では、酒造り工程や酒造場の見学が無料できます。	○	大吟醸 叶	淡麗でまろやか。穀郁とした味が口中に広がり、飲むほどに吟醸酒の風格が伝わってくる酒。
					1825年				十富禄酒	活きている酵母が実感できて、しかも誰にでも飲み易いタイプの活性酒。
29	(株)馬場本店酒造 馬場 善広	287-0003 千葉県香取市佐原イ614-1	0478-52-2227 0478-52-3718	www.babahonten.com/	天和年間	糀善 海舟散人	関東の灘といわれた佐原の地で、三百余年にわたり、古来より伝承の製法を守りながら、安心・安全な酒造り・味醸造りをしております。		大吟醸 海舟散人	当店と勝海舟との親交に由来した銘柄。最上級山田錦を使用した芳醇な香りと豊かな風味が特徴のお酒です。
					1681年~1683年				最上白味餅	国産のモチ米と手造りこうじで仕込んだ本格醸造みりん。自然な甘み、濃厚なうまみは素材の味を引きだします。
30	(株)寺田本家 寺田 優	289-0221 千葉県香取郡神崎町神崎本宿1964	0478-72-2221 0478-72-3828	www.teradahonke.co.jp info@teradahonke.co.jp	延宝年間	五人娘 香取	私達は酒造りを自然の力に学びました。無農薬米を原料に自然な菌で発酵、昔ながらの手のひら仕込み、生命力あふれるお酒を無添加・無ろ過でお届けしています。		五人娘	寺田本家自然酒の先駆けとなった原点の純米酒。体の細胞が喜ぶ濃醇な味と豊かな香りをお楽しみください。
					1673年~1681年				香取90	昔ながらの90%精米。生酛の本領を發揮した低精米ならではの独特な味と香り。爛にすると一層引き立ちます。
31	鍋店(株) 大塚 完	286-0026 千葉県成田市本町338	0476-22-1455 0476-22-3374	www.nabedana.co.jp info@nabedana.co.jp	元禄2年	仁勇 不動	平成9年より全て自社スタッフによる酒造りを開始。酒造りの生まれから瓶詰に至る育ちまでの全工程を管理し最高の状態で出荷する事を心掛けている。酒・人・心。	○	不動 純米大吟醸 一度火入	味と香りのバランスが絶妙。インターナショナルワインチャレンジ2015金賞受賞。
					1689年				仁勇 純米吟醸	爽やかな香りとやわらかな風味。ワイングラスでおいしい日本酒2016金賞受賞。
32	(株)飯田本家 飯田 雄英	289-0313 千葉県香取市小見川178	0478-82-2037 0478-82-3831		明治10年	大姫 惣兵衛	消費者が納得できる商品を開発することに重点をおいて毎年いくつかの新商品を出しています。うまくて売れる酒を目指します。	要連絡	惣兵衛	ひとつひとつの作業を丁寧に造りあげた吟醸酒です。味わい深くきれ味がよく酒のうま味を感じます。
					1877年				大姫 本醸造	初めてお酒を飲む人や女性向けに、すんなり飲めるやわらかな感じのお酒です。ちょっとオシャレな瓶にしました。
33	神明酒造(有) 布施 孝好	289-0625 千葉県香取郡東庄町夏目298	0478-87-0007 0478-87-0007		安政3年	神明	安政3年創業。神明神社からその名をいただき、銘柄名を「神明」としております。		純米酒 神明	純米酒の、ほのかな香りと、口当りの良さで、地元の皆さまに愛飲されています。
					1856年					
34	窪田酒造(株) 窪田 芳太郎	278-0022 千葉県野田市山崎685	04-7125-3331 04-7125-5752	kubotash@oello.ocn.ne.jp	明治5年	勝鹿 宝船	醸造の本場・野田の地にて日本酒とみりんをていねいに造ってます。	要予約	勝鹿	やや甘口から辛口まで お料理に合うお酒をお選びください。
					1872年				宝船本みりん	手造り本みりん 上品な甘味とうまみがお料理を引立てます。
35	合同酒精(株) 長井 幸夫	104-8162 東京都中央区銀座6-2-10	03-3575-2711 03-3571-5456	www.oenon.jp	平成15年	大雪乃蔵 南部蔵富貴	北海道旭川市に大雪乃蔵、青森県八戸市に南部蔵富貴を醸す工場を有する。清酒、焼酎、みりん等多くの酒類を取り扱う総合酒類メーカーである。		本醸大吟醸 大雪乃蔵 風雪	気品あふれる香気と滑らかな味わいが特徴の大吟醸酒。北海道産酒造好適米「彗星」を原料米に使用している。
					2003年				純米大吟醸 南部蔵 長月花	華やかな香りと上品な甘味が特徴の純米大吟醸酒。青森県産酒造好適米「華想い」を原料米に使用している。
36	流山キッコーマン(株) 遠藤 善彦	270-0164 千葉県流山市流山3-90	04-7158-9111	www.kikkoman.co.jp/	平成18年	マンジョウ(万上)(み)	白みりんの故郷、流山の地で明和3年(1766年)より続く伝統の技で、ひとつ上のまごころを皆様の元にお届けいたします。		マンジョウ本みりん	厳選されたもち米、米、米麴などを原料にしてみました。コクのあるうまみと上品な甘みを持っています。
					2006年				純米本みりん	江戸時代からの伝統を引き継ぐ製法で、じっくり熟成させた高品質の本みりんです。
37	合同酒精(株) 東京工場 (工場長 菅原栄司)	271-0064 千葉県松戸市上本郷字仲原 250	047-362-1151 (047-362-8137)	www.oenon.jp	平成15年				富貴純米酒極米	米の旨味を余すところなく引き出し、飲み飽きしない淡麗な味わいに仕上げた、晩酌にぴったりな一本です。
					2003年					