

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

東京都酒造組合(連) 会長 小澤順一郎

〒190-0002 東京都立川市錦町1-1-23

TEL 042-524-3033 FAX 042-525-8777

(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 | 小澤酒造(株) 小澤 順一郎 | 198-0172 東京都青梅市沢井2-770 | 0428-78-8215 0428-78-8195 | www.sawanoi-sake.com tokyo@sawanoi-sake.com | 元禄15年 1702年 | 澤乃井 蔵守 | 日本名水百選に選ばれた御岳渓谷沿いに位置する蔵。昔ながらの木桶仕込みの復活やバストライザーの導入など伝統を守りながら新たな挑戦を続けている。 | ○ | 澤乃井 大吟醸 凰 | 至純の酒を追求して醸した醸造技術頂点の酒。華やかでなめらかな味わい。飲み口はまるで絹のよう。 |
| | | | | | | | | | 澤乃井 純米大辛口 | きっちりしまった飲み口、きれの良い本格的な辛口酒。 |
| 02 | 石川酒造(株) 石川 彌八郎 | 197-8623 東京都福生市熊川1 | 042-553-0100 042-553-2017 | www.tamaiiman.com/ | 文久3年 1863年 | 多満自慢 | 石川酒造の歴史は、文久3(1863)年に始まり、この地の水と空気から生まれた「多満自慢」を誇りに思い、これからも新しい酒造りの可能性を追求していきます。 | ○ | たまの慶 | キメ細かで、味に幅のある逸品です。50%精米の純米大吟醸酒。 |
| | | | | | | | | | 大吟醸 | 馥郁たる吟醸香と味に幅のある芸術酒。山田錦を35%に精米した大吟醸酒。 |
| 03 | 田村酒造場 田村 半十郎 | 197-0011 東京都福生市福生626 | 042-551-0003 042-553-6021 | www.seisyu-kasen.com kasen@ninus.ocn.ne.jp | 文政5年 1822年 | 嘉泉 田むら | 文政5年(1822年)創業。創業者が掘り当てた井戸は、中硬水で「秩父奥多摩伏流水」酒銘を嘉(よき)泉と命名しました。 | ○ | 嘉泉 特別本醸造 幻の酒 | 嘉泉の代表銘柄。昭和48年より発売し、冷やでもお燗でもお美味しく召し上がれます。 |
| | | | | | | | | | 田むら 吟ざんが | 岩手県産(吟ざんが)を使用し、ビン燗火入を採用。味と香りのバランスが最高です。 |
| 04 | 野崎酒造(株) 野崎 三永 | 190-0173 東京都あきる野市戸倉63 | 042-596-0123 042-596-5229 | www.kisho-sake.jp info@kisho-sake.jp | 明治17年 1884年 | 喜正 | 東京の山里にある小さな酒蔵です。山からの伏流水を使用し、昔ながらの酒造法で手をかけ造っております。 | ○ | 喜正 純米酒 | 米本来の旨みを楽しめる、通好みのお酒です。お燗をつけるとさらに深みが増します。 |
| | | | | | | | | | 喜正 純米吟醸酒 | 小さなタンクで手をかけて仕込みました。穏やかな香りと米の旨みが調和した吟醸酒です。 |
| 05 | 中村 八郎右衛門 中村 八郎右衛門 | 197-0826 東京都あきる野市牛沼63 | 0425-558-0516 042-558-2010 | www.chiyotsuru.com/ nakasake@orion.ocn.ne.jp | 文化元年 1804年 | 千代鶴 | 多摩地区のいまでも鮎釣りの盛んな清流秋川の流域に位置し秩父古生層にこされた清冽な水を地下170mより汲み上げ、厳選した米で醸造している。 | 要連絡 | 千代鶴 大吟醸 | 上品な香りの中に力強い味わいがあり、飲んだ後にも心地よい余韻が残る大吟醸酒です。 |
| | | | | | | | | | 千代鶴 特別純米 奥多摩 | 厳選した米を高度に磨いて仕込んだ、さらっと軽くやや辛口の特別純米酒です。 |
| 06 | (有)小澤酒造場 小澤 道子 | 192-0055 東京都八王子市八木町2-15 | 042-624-1201 042-623-0274 | www.toshimayasuzou.co.jp/ kinkon@toshimayasuzou.co.jp | 大正15年 1926年 | 八王子城 桑乃都 | 1926年創業東京の西部高尾山麓に位置する八王子にて品質本位の酒造りに従事日本の食文化に育まれながらの味づくりに努力爽やかに味香優れた品質が目標 | ○ | 八王子城(純米酒) | 八王子産の地米を使った純米酒 のどごしスッキリお米の命を酒に生かした芳醇美酒。日本酒の代表酒です。 |
| | | | | | | | | | 吟醸 桑乃都 | 厳寒の最中、酒造用米を60%以上精白し蔵人一人丸となって醸造した辛口吟醸酒です 香味優れた代表酒です。 |
| 07 | 豊島屋酒造(株) 田中 忠行 | 189-0003 東京都東村山市久米川町3-14-10 | 042-391-0601 042-391-1983 | www.toshimayasuzou.co.jp/ kinkon@toshimayasuzou.co.jp | 慶長元年 1596年 | 金婚正宗 | 1596神田に創業。江戸名所図会等で江戸の名所名物であった。今だ小さな酒蔵なれど丹精込めた造りで、日本酒、日本食文化の手引きとなる事を目指す。 | ○ | 大吟醸 美意延年 | 果実系の香り、貴賓のある味わい。刺身、豆腐等、淡泊な料理との相性はバツグン。 |
| | | | | | | | | | 特別純米 十右衛門 | 400年前の創業者の名を冠し、希少なメロンフレバーを発する酵母を使用。あなどるなかれ！味はガッツン系 |
| 08 | (名)野口酒造店 野口 英一郎 | 183-0022 東京都府中市宮西町4-2-1 | 042-362-2117 042-362-2118 | | 萬延元年 1860年 | 國府鶴 中屋久兵衛 | 東京の府中にある地元に根づいた蔵元です。今後は、焼酎、リキュールなどの商品も開発して行きたいと考えています。 | ○ | 大吟醸 淡麗 | 香味豊で、口当りの良い大吟醸です。お燗でも、冷でもおいしく飲めます。 |
| | | | | | | | | | 中屋久兵衛 | お米のほのかな香りと、さわやかな味の純米酒です。 |
| 09 | (有)谷口酒造 谷口 英久 | 100-0104 東京都大島町野増ワダ167 | 04992-2-1726 04992-2-1753 | www.gojinka.co.jp shop@hojinka.co.jp | 昭和12年 1937年 | 御神火 おやじごろし(麦) 御神火 いも太郎(芋) | ショールームは建築界の異才、藤森照信氏設計のツバキ城。来島しお土産で何気なく買った人々がリピーターとなる深い旨味と豊かな香りが特徴。 | ○ | 御神火 おやじごろし | 八年間寝かせた麦焼酎。抜群なバランスの良さと深みのある麦の味は、他に類をみない絶品。 |
| | | | | | | | | | 御神火 いも太郎 | 紅東の甘みと麦麴の香りが舌の上で豊かに溶け合う。直燗は甘みがより増すので、つまみがなくても愉しめる。 |
| 10 | (株)宮原 宮原 淳 | 100-0402 東京都新島村本村1-1-5 | 04992-5-0016 04992-5-1248 | www.shimaiiman.com info@shimaiiman.com | 大正15年 1926年 | 嶋自慢(麦)、(芋) 波の上の月(米) | 東京から160km南にある新島で、本格焼酎を造っています。 | ○ | 嶋自慢 | 麦、麦稗樽貯蔵、芋の3種類。原料の香りを生かした、飲み飽きない島酒。 |
| | | | | | | | | | 波の上の月 | 全量宮城県産ひとめぼれで仕込。香り高い米焼酎。 |
| 11 | 神津島酒造(株) 江川 道之 | 100-0601 東京都神津島村142 | 04992-8-0253 04992-8-1916 | www2s.biglobe.ne.jp/~kozul/ moriwaka@mve.biglobe.ne.jp | 明治27年 1894年 | 盛若 華(麦) 盛若 櫻樽貯蔵(麦) | 1894年創業。伊豆諸島の神津島に位置している。現在は一意専心の麦焼酎をアレンジした商品を、製造販売している。 | ○ | 盛若 華 | 減圧蒸留で、まろやかに仕上げた原酒を25度にした麦焼酎です。 |
| | | | | | | | | | 盛若 櫻樽貯蔵 | 原酒を櫻樽で貯蔵・熟成させた、当社一番人気の麦焼酎(25度)です。 |
| 12 | 櫻立酒造(株) 笹本 庄司 | 100-1621 東京都八丈島八丈町櫻立2051 | 04996-7-0301 04996-7-0876 | park18.wakwak.com/~ssasa/shima/ fwix1641@mb.infoweb.ne.jp | 大正14年 1925年 | 島の華(麦) 潮梅(麦) | 平成9年5月より蔵を最新の設備に替え、蒸留が焼酎のできを大きく左右するといふ考えから、銅製ポットスチール蒸留機を使い、麦焼酎を製造しています。 | ○ | 島の華 | 銅製のポットスチールの蒸留機を使っており、麦の香りのする、口あたりの良い焼酎です。 |
| | | | | | | | | | 潮梅 | 蒸留の時に、遠赤外線を発生させるヒーターを使っていて、すっきりとした味の焼酎です。 |
| 13 | 八丈興発(株) 小宮山 善仁 | 100-1511 東京都八丈島八丈町三根1299 | 04996-2-0555 04996-2-0321 | www.hachijo-oni.co.jp jim@hachijo-oni.co.jp | 昭和22年 1947年 | 情け嶋(麦)、(芋) 八丈・鬼ごろし(他) | 東京でも本格焼酎を造っている事をご存じでしょうか。南海の八丈島で俺らが村の俺らが造りをモットーに飲み交わす友の為に美味しい焼酎造りを追求しています。 | 要連絡 | 情け嶋 | 「沖で見たときや鬼島と見たが、来てみりゃ八丈は情け嶋」と言う民謡から命名。飲み交わす仲間には幸あらん。 |
| | | | | | | | | | 八丈・鬼ごろし | 伊豆諸島特有の文化である芋麦ブレンド焼酎。全国でもめずらしい古くからの伊豆諸島だけの製法です。 |
| 14 | 坂下酒造(有) 横野 徳光 | 100-1511 東京都八丈島八丈町三根1778-1 | 04996-2-0206 04996-2-1102 | | 大正14年 1925年 | 黒潮(他) JONNALIE(他) | 昭和3年生まれのお父と、昭和31年生まれのお母と2人で刺激あいながら、常圧蒸留にて造っています。特にジョナリーは平成6年仕込みの貯蔵15年の古酒です。 | ○ | 黒潮 | サツマイモ10%、麦90%のサツマイモの風味がほのかに残る、麦・イモのブレンド酒です。 |
| | | | | | | | | | JONNALIE | 常圧蒸留で造った麦90%、サツマイモ10%の焼酎を櫻樽で熟成させた原酒を黒潮とブレンドしたものです。 |
| 15 | 八丈島酒造(名) 奥山 清満 | 100-1401 東京都八丈島八丈町大賀郷1576 | 04996-2-2855 04996-2-2298 | yaetsubaki@ace.ocn.ne.jp | 昭和2年 1927年 | 一本釣(麦) 島流し(他) | 1927年に八丈島にて創業され、三代目となる現在までずっと焼酎一筋に取組んでおります。焼酎は麦焼酎、芋焼酎を醸造し、「八重樫」を含む三銘柄です。 | 要連絡 | 一本釣り | 麦本来の風味のある飲みやすい本格焼酎で、口当たりがよく、どんなお料理にも合います。 |
| | | | | | | | | | 島流し | 芋焼酎に少しの麦焼酎を加えて、まろやかに仕上げた35度の焼酎です。さつま芋はすべて八丈島産を使用。 |
| 16 | 青ヶ島酒造 荒井 清 | 100-1701 東京都青ヶ島村無番地 | 04996-9-0135 04996-9-0136 | matubara@aocyu.jp | 昭和59年 1984年 | 青酎(池之沢)(芋) あおちゆう(芋) | 青い海と風と空に包まれた島の酒。常圧蒸留することで生まれる原料の甘みとフレッシュな香り、麦麴の香ばしさが調和した個性的な旨味が特色です。 | ○ | 青酎 池之沢 | 青ヶ島の風土が育んだ豊潤でまろやかな、香り高い芋焼酎。麦麴を使う伝統を受け継いだ自己主張する島の逸品。 |
| | | | | | | | | | あおちゆう | 昔ながらの仕込み方を活かした伝統的な島酒。個性的な味わいが特徴。自然麴を使うこともある。生産量は少数。 |
| 17 | 三宅島酒造(株) 長谷川 悦朗 | 100-1101 東京都三宅島三宅村神着1198-1 | 04994-2-0415 04994-2-0416 | www.ovama1.tokyo/ miyakejima_syochu@basil.ocn.ne.jp | 昭和4年 1929年 | 雄山一(麦) | 黒潮に浮かぶ東京の島の、百石に満たない小さな蔵で、手造りいたしました。荒波を越えて運ばれる稀少な焼酎です。 | 要連絡 | 雄山一 | 伊豆諸島では珍しい米麴の麦焼酎です。前割りにして水を入れて水割りに、お燗を付けてお湯割りに。 |