

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

神奈川県酒造組合 会長 黄金井 康巳

〒243-0014 神奈川県厚木市旭町1-17-11
TEL 046-228-6194 FAX 046-229-1253

(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	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	石井醸造(株) 石井 孝典	258-0016 神奈川県足柄上郡大井町上大井954	0465-82-3241 0465-82-3243	www.ishijozo.com info@ishijozo.com	明治3年 1870年	曾我の誉 箱根街道	選り抜いた米に酒匂川の水、伝統的製法「もち四段仕込み」での酒造りにより濃醇な味わいが特徴です。梅の咲く時期(2月)には毎年多くの観梅客が訪れます。	要連絡	曾我の誉 本醸造酒	伝承もち四段仕込みによる濃醇でコクのある味わいが特徴です。
									箱根街道 純米酒	爽やかな酸味と柔らかい口当たりのお酒です。燗酒にしてお召し上がり頂くと、味わいが広がります。
02	井上酒造(株) 井上 寛	258-0016 神奈川県足柄上郡大井町上大井552	0465-82-0325 0465-82-3951	www.hakoneyama.co.jp inoue-syuzou@hakoneyama.co.jp	寛政元年 1789年	箱根山 仙鳴郷	箱根の麓に広がる足柄平野で丹沢山系の清涼な水と選りすぐった原料米を使い200年以上にわたって酒造りを行っています。	要連絡	箱根山 純米酒	ほど良い酸味と米の旨みが調和した純米酒です。燗酒がおすすめです。
									生貯蔵酒 箱根薔薇	フレッシュなキレの良い味わいの生貯蔵酒です。
03	中澤酒造(株) 鍵和田 茂	258-0003 神奈川県足柄上郡松田町松田惣領1875	0465-82-0024 0465-83-5332	www.matsumidori.jp nakazawa-syuzou@trust.ocn.ne.jp	文政8年 1825年	松美酉 松みどり	「酒造りは米作りから」を実践すべく、自社田において酒米を栽培している。造り手の顔が見える酒造りを目指し、蔵人も販売に携わっている。酒蔵へお出かけ下さい。	要連絡	松美酉 吟の舞	フルーティーで香味豊かな酒。米の旨味が残っているのでやや甘口に感じられる。
									松みどり 純米酒	豊かなふくらみと、穏やかな香り。飲み方は、オールマイティ。
04	(資)川西屋酒造店 露木 雅一	258-0113 神奈川県足柄上郡山北町山北250	0465-75-0009 0465-75-0588	www.shirasasa.com kawanishiya@cd.wakwak.com	明治30年 1897年	丹沢山 隆	食中酒を基本に冷やから燗までのお酒を造っています。特にお燗は1年半近くは熟成させて出荷するようにして燗上りのするお酒を楽しんで頂きたいと努力しています。	要連絡	吟醸 純米酒 丹沢山	地元足柄で栽培した酒造好適米若水を主に使い醸した純米吟醸酒です。
									純米 丹沢山(麓峰)	阿波の山田錦を六割みがき2年程熟成させたお燗用の純米酒です。
05	(株)瀬戸酒造店 瀬戸 浩雅	258-0028 神奈川県足柄上郡開成町金井島17	0465-82-0055 0465-82-9685	www.shirasasa.com setosyuzouten@room.ocn.ne.jp	慶応元年 1865年	酒田錦	1865年創業酒蔵は神奈川県の西部、足柄平野の中央に位置している。とても小さな酒蔵です。	要連絡	本醸造 酒田錦	辛口の燗でも冷でもいける和食に合う酒です。
06	吉川醸造(株) 吉川 勝之	259-1138 神奈川県伊勢原市神戸681	0463-95-3071 0463-95-4903	www.shirasasa.com sekino@kikuvu.co.jp	大正元年 1912年	菊勇 相模大山	「時代が変わっても酒の造りは変わらない。昔ながらの手造りの醸造法を極める。」をモットーに皆様においしく飲んでいただける清酒を造っています。	要連絡	菊勇 大吟醸 杜氏のよろこび	兵庫県産山田錦を35%まで磨き上げたお酒は滑らかな舌ざわりと上品な味わいを吟醸香と共に楽しみ下さい。
									相模大山 純米酒	米本来の旨さを大切にし、米からくる濃醇さときりりとした口当りにこだわったお酒です。
07	(有)金井酒造店 佐野 英之	259-1304 神奈川県秦野市堀山下182-1	0463-88-7521 0463-87-4219	www.shirasasa.com kaneishuzou@shirasasa.com	明治元年 1867年	白笹鼓 モーツァルト	秦野市内唯一の酒蔵。名水百選の一つである丹沢山の伏流水で清酒をつくる。兵庫産山田錦は農家と直接契約。地元秦野産の梅を使い清酒で造った梅酒も手掛ける。	要連絡	白笹鼓 大吟醸	まろやかなコクのある濃醇な味と、ふくやかな香りが特徴。辛口系で好評を得ている。
									モーツァルト(大吟醸)	フルーティーな香りと、深い味わいのハーモニーが楽しめる清酒。飲んだ後も余韻が味わえる。
08	大矢孝酒造(株) 大矢 俊介	243-0306 神奈川県愛甲郡愛川町田代521	046-281-0028 046-281-4090	www.hourai.jp sake@hourai.jp	文政13年 1830年	残草蓬萊 昇龍蓬萊	神奈川県愛川町という緑豊かな山間部の小さな町で純米酒を醸し続けております。お美味し食事に旨い純米燗酒を楽しんでいただきたいと思っております。	要連絡	残草蓬萊 純米吟醸	落ちついた吟醸香とさわやかな味わい。冷酒から常温がおすすめ。お好みでぬる燗も美味です。
									昇龍蓬萊 特別純米	ほのかに熟成感のある香りと深い味わい。熱めのお燗をつけて召し上がると抜群においしいです。
09	黄金井酒造(株) 黄金井 康巳	243-0121 神奈川県厚木市七沢769	046-248-0124 046-247-8089	www.koganeishuzou.com info@koganeishuzou.com	文政元年 1818年	盛升 旗頭(粕)	創業200年の神奈川を代表する老舗蔵元。東丹沢七沢温泉郷の豊かな自然環境の中で、清酒、本格焼酎、リキュール、地ビールと幅広く酒造りに取り組んでいる。	要連絡	大吟醸 盛升	華やかな大吟醸の香りとまろやかな口当りが料理を引き立たせます。食中酒として和洋中間わず合わせやすい。
									旗頭	ほのかな酒粕の風味とやわらかな甘味が調和し、新しい本格焼酎に出会えます。ロックやお湯割がお勧めです。
10	清水酒造(株) 清水 太郎	252-0157 神奈川県相模原市緑区中野1322	042-784-0010 042-784-0025	www.koganeishuzou.com iwaonizumi@mvi.biglobe.ne.jp	宝暦元年 1751年	巖乃泉	宝暦年間(1751年)創業の酒蔵で「ていねいに造り、ていねいに売る」を家訓に丹沢山系の地下水を汲み上げて厳選された材料を使い醸されています。	要連絡	巖乃泉 大吟醸	兵庫県産山田錦を40%まで磨いた白米で造ったお酒で洗練味を感じさせ後口のスッキリした飲み口です。
									巖乃泉 大吟醸 純米	50%まで磨いた白米で造ったお酒で、繊細な味わいの中にも米麹由来のほんのりした甘みの特徴です。
11	久保田酒造(株) 久保田 博	252-0153 神奈川県相模原市緑区根小屋702	042-784-0045 042-784-2225	www.tsukui.ne.jp/kubota/ kubota@tsukui.ne.jp	弘化元年 1844年	相模灘 喜楽	1844年創業の久保田酒造では丹沢山系の湧水を用いて清酒「相模灘」と粕取焼酎「喜楽」の製造を行っています。	要連絡	相模灘	米の旨味を生かしたバランスの良い食中酒。冷酒から燗酒まで幅広い温度帯で楽しめる。
									喜楽	相模灘の酒粕で仕込んだ粕取焼酎。昔ながらの常圧蒸留で造られる味わいは非常に個性的。
12	泉橋酒造(株) 橋場 友一	243-0435 神奈川県海老名市下今泉5-5-1	046-231-1338 046-233-1452	www.izumibashi.com info@izumibashi.com	安政4年 1857年	いづみ橋 とんぼラベル	「酒造りは米作りから」の信念のもと、自社田含め地元契約農家の方々と、安心、安全な米作りから取組む栽培醸造蔵。食事に合う辛口の純米酒を造っています。	要連絡	恵 青ラベル	海老名産山田錦の旨みがよく出ている辛口の純米吟醸酒。
									とんぼラベル	1月~3月の間に発売する「糟場直詰め・生原酒」。ピチピチの味わいが楽しめます。
13	熊澤酒造(株) 熊澤 茂吉	253-0082 神奈川県茅ヶ崎市香川7-10-7	0467-52-6118 0467-52-6119	www.kumazawa.jp kura@kumazawa.jp	明治5年 1872年	天青 曙光	明治5年創業、湘南唯一の蔵元として、地域の風土が生み出す手造りの少量生産による良質な酒を造り続けています	要連絡	天青 千峰	口当りが柔らかく、香りと味わいのバランスが取れている。海の幸との相性は良い。
									曙光 純米酒	軽快な味わいで杯を重ねられる食中酒。常温以上では、よりまろやかとなり、肉料理との相性も良い。