

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

山梨県酒造組合

会長 北原 兵庫

〒400-0043 山梨県甲府市国母4-15-5

TEL 055-224-4368 FAX 055-224-4369

(平成29年4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	太冠酒造(株) 大澤 慶暢	400-0312 山梨県南アルプス市上宮地57	055-282-1116 055-283-8821	www.taikan-y.co.jp/ sake@taikan-y.co.jp	明治10年	太冠	南アルプスの山系水を使い手造りでお酒を丹念に造り清新で躍動感のある辛口のお酒を醸し出しております。	要連絡	甲州利右衛門	TV「旅の香り時の遊び」紹介・雑誌「美味しんぼ」掲載。香り豊かで柔らかい味わいのお酒です。
					1877年				太冠	南アルプスの伏流水を仕込水とし、真冬の厳寒な時期に醸造された冷でも爛としても美味しい辛口のお酒です。
02	(株)横内酒造店 横内 孟	400-0312 山梨県南アルプス市上宮地57	055-282-0038 055-282-7444		明治5年	榊正宗	明治5年創業南アルプス山麓の豊かな自然の中に酒蔵がある。仕込水は南アルプス前衛の楕形山中腹から湧き出ている水。高品質の伝統的な酒造りを貫いている。		榊正宗 純米酒	自然な味わいと上品な香りをもち、すっきりとした酸味の調和があり米の旨みが十分引き出された純米酒です。
					1872年				榊正宗 純米吟醸酒	お米を半分以下の大きさまで削って磨き、それを低温で長期間醗酵させた、独特の吟醸香のあるお酒です。
03	武の井酒造(株) 清水 元章	408-0012 山梨県北杜市高根町箕輪1450	0551-47-2277 0551-47-2278	sake-takenoi@nifty.com	慶応元年	武の井 八ヶ岳の舞(米)	八ヶ岳高原で日本の心を醸し続けて百五十年。蔵主が仕込みの指揮を執り、東京農大で酒造りを学んだ若人二人が脳を固める。お客様が歡喜するモノ造りがモットー。		武の井	「お燗」。それは日本酒ならではの伝統的な楽しみ方。その飲み方に最適な味わいが、この酒の何よりの自慢。
					1865年				八ヶ岳の舞	八ヶ岳の伏流水に山梨の米、そして甲州杜氏が奏でる味わいのハーモニー。素材と技が織り成す奥行きある味。
04	(株)八巻酒造店 八巻 俊司	408-0015 山梨県北杜市高根町下黒澤950	0551-47-3130 0551-47-6130	yamaki@rock.sannet.ne.jp	文久2年	甲斐男山 お館様	文久二年、八巻仲衛門が甲斐の国黒沢村で酒造りを始めた。酒銘男山は現在の京都岩清水八幡宮(旧男山八幡宮)にその酒銘を載しているといわれている。	要連絡	甲斐男山 純米吟醸	なめらかな舌ざわり、上品な味と香りで飲み口のすっきりした地酒。
					1862年				甲斐男山 辛口造り	落ちついた風味とさっぱりとした飲み飽きしない辛口の地酒。
05	谷櫻酒造(有) 小宮山 光彦	409-1502 山梨県北杜市大泉町谷戸2037	0551-38-2008 0551-38-2199	www.tanizakura.co.jp/ info@tanizakura.co.jp	嘉永元年	谷櫻	自然にやさしい人にやさしい酒造りがモットー。原料に自社精米のJAS認証有機栽培米を使用した純米酒、昔ながらの自然製法である生酛造りに取り組んでいます。	要連絡	本醸造 谷櫻	酒造好適米と地元の良質米を65%以下に精米した、谷櫻ならではの「冴えた味わいのお酒です。
					1848年				本醸造 生酛 櫻守	昔ながらの製法「生酛造り」。熟成した味と香りはお燗をすることでよりいっそう味わい深くなります。
06	山梨銘醸(株) 北原 兵庫	408-0312 山梨県北杜市白州町台ヶ原2283	0551-35-2236 0551-35-2282	www.sake-shichiken.co.jp info@sake-shichiken.co.jp	寛延3年	七賢	南アルプスの天然水を用い、食事と合うお酒を目指して製造しております。明治13年には明治天皇が当座へご一泊され、今でもその文化財が残されております。	○	七賢 天鷲絨の味	天鷲絨(びろーど)のような滑らかな口当たりが特長の純米吟醸酒。爽やかな酸味とキレの良さが特長です。
					1750年					
07	福徳長酒類(株) 葎崎工場 轟木 康市	407-0175 山梨県葎崎市穂坂町宮久保5228-1	0551-23-5843 0551-23-2695	www.oenon.jp	昭和28年	米だけのす〜っと飲めてやさしいお酒	自然が創り出す清冽な水と、当社独自の「瞬冷造り」により、すっきりとした味わいの清酒を造っています。		米だけのす〜っと飲めてやさしいお酒	甲斐の山々を望む美しい自然と、清冽な水から生まれるすっきりとした味わいの純米酒です。
					1953年					
08	腕相撲酒造(株) 渡辺 善久	406-0804 山梨県笛吹市御坂町夏目原1374	055-262-3010 055-262-3175	www.udezumou.co.jp info@udezumou.co.jp	大正13年	腕相撲 黒駒の勝蔵	大正13年、前社長が力強い酒でありたいという願いから腕相撲と銘名。ここ近年は地元PRの銘柄を数多く発売しています。		甲州侠客傳 黒駒の勝蔵	口当たりはサラリとなめらかですが、うまみある味わいを持つ魅力的な真白きお酒です。
					1924年				吟醸 御坂路	すっきりとしたフレッシュな味わいと、吟醸のさわやかな香りが凛としたお酒です。
09	養老酒造(株) 窪田 裕光	405-0041 山梨県山梨市北567	0553-22-0047 0553-22-9039		嘉永2年	金盃 養老	小さな蔵元ですが昔ながらの手造りの仕込みをモットーにやっています。昔の道具が現役で頑張っていますのでぜひ酒蔵に足を運んで頂きたいと願っております！	要連絡	金盃 養老	キレのよさを感じさせ、しかも冷や、常温、燗のどの温度帯でも飲めるおいしさを持っている。
					1849年					
10	(株)萬屋醸造店 巽石 義徳	400-0501 山梨県南巨摩郡富士川町青柳町1202-1	0556-22-2103 0556-22-4245	www.shunnoten.co.jp yorozuya@shunnoten.co.jp	寛政2年	春鶯囀 富嶽	酒銘の「春鶯囀」は、歌人と謝野晶子 女史命名。手間をかけるこそ旨い酒が生まれると信じ「春鶯囀」の酒造りには、手間を惜しまない杜氏の愛情が込められている。	要連絡資料館	春鶯囀 大吟醸「春鶯囀のかもさる」	華やかな香りとさらりとした飲み口で、最高峰酒米の芯だけで醸した贅沢なお酒です。
					1790年				春鶯囀 純米酒「鷹座集」	辛口でキレのある男酒です。特にめる燗がお勧めです。地元の酒米と水、地産地消を極めた純米酒です。
11	(有)横山酒造店 横山 和史	409-2212 山梨県南巨摩郡南部町南部8255	0556-64-3211 0556-64-3790		大正6年	日の出菊 天子菊	甲斐の国の南端、南部町で大正6年初代和一氏により売り出され現在に至る。山紫水明の美しい環境の中で生まれ育った、味・コク・香りが三拍子そろった酒。		日の出菊	地元山梨県南部を中心に愛されつつつけている普通酒です。燗をつけて楽しんで下さい。
					1917年				天子菊 生貯蔵酒	ほどよい香りを持ち、やや甘口に仕上げました。冷やのまま楽しんで下さい。
12	笹一酒造(株) 天野 行典	401-0024 山梨県大月市笹子町吉久保26	0554-25-2111 0554-25-2620	www.sasaichi.co.jp/ info@sasaichi.co.jp	大正8年	笹一	酒造りと真摯に向かい合い、先人から受け継いだ研ぎ澄まされた伝統、文化を継承し、風格ある王道としての日本酒を造り続ける事を目標としています。	○	純米大吟醸 笹一	柑橘系フルーツの香りと滑らかな口当たり。艶やかな甘味と米の旨味。それと程よい酸味が絡み合い後味を引き締めます。
					1919年				純米吟醸 笹一	吟醸の造りの王道である「9号酵母」「尽き破精麴」で華やかな吟醸香、上品な米の甘みを引き出します。
13	井出醸造店 井出 與五右衛門	401-0301 山梨県南都留郡富士河口湖町船津8	0555-72-0006 0555-72-6636	www.kainokaiun.jp info@kainokaiun.jp	江戸末期	甲斐の開運 天下山麓富士の山	富士北麓河口湖畔(標高850m)に位置し、仕込水は全量富士山の伏流水を使用している。富士山の恩恵に感謝しつつ、飲み飽きのしない酒造りを信条としている。	要連絡	甲斐の開運 大吟醸	富士の涼風を思わせるフルーティーな香りと、爽やかな味とが見事にマッチした吟醸酒の逸品。
					1850年頃				甲斐の開運 梅酒	日本酒仕立ての梅酒。爽やかな梅の香味と、幅のある日本酒の味とが見事に調和した新感覚のリキュール。
14	榊サン・フーズ 田中 良治	404-0036 山梨県甲州市塩山熊野1205-1.	0553-32-3343 0553-32-1483	http://www.sanfoodskumano.jp/ san-gomi@zb.wakwak.com	昭和51年		タイ、ベトナムの関連会社を有効活用し、高品質でお求めやすい商品を提供します。		黒力	ベトナム産の朝取り紫芋、黒麹仕込みの本格焼酎です。
					1976年					
	葎崎工場(製造場所)	407-0033 山梨県葎崎市龍岡町下條南割640	0551-22-6654 0551-22-9468							