日　本　酒　造　組　合　中　央　会　　組　合　員　名　簿　（ＰＲ用）

新潟県酒造組合　　会 長　大平 俊治　　〒951-8116 新潟県新潟市中央区東中通2番町292-2
TEL 025-229-1218　FAX 025-229-1220

（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	大洋酒造（株）	958-0857	0254-53-3145	www.taiyo-sake.co.jp	昭和20年	大洋盛	新潟県最北に位置する村上市は、山紫水明、自然豊かな地域です。原料は地元産にこだわり、使用する酒米は新潟県産米100%。水は鮭の故郷でもある清流「三面川(みおもてがわ)」を伏流水とする地下水を使用し、誇り高い伝統と匠の技で、美酒を醸しております。	要連絡	大吟醸　大洋盛	吟醸酒市販の草分け、先駆者としての誇り。芳醇華麗な香り、品格ある味わい。越淡麗100%使用。
	村山　智	新潟県村上市飯野1－4－31	0254-53-3148	info@taiyo-sake.co.jp	1945年				特別純米　大洋盛	地元産の酒米「五百万石」を主原料に、ととこん"新潟"にこだわり、酒米の良さを引き出す純米酒。純米酒にありがちなクセを抑えつつも、その特長である酸味がお酒の味を引き締めます。
02	宮尾酒造株式会社	958-0873	0254-52-5181	http://www.shimeharitsuru.co.jp	文政2年	〆張鶴	淡麗旨口――当蔵「〆張鶴」の酒質を言葉で表現されます。少しでも"いい酒"を造ろうと、蔵が一丸となり築きあげてきた味わいです。創業文政2年（1819）。当地は、五百万石や高嶺錦など良質の酒造好適米を産出する米どころ。また、酒の味に影響を与えると言われる水は、敷地内の清冽な井戸水を仕込みや洗い水などに使用しています。この地下水は、鮭の遡上で知られる三面川の伏流水で、きめ細かな甘みを持つ軟水です。当蔵に脈々と受け継がれてきたのは、酒造りに対する真摯な姿勢。良質の米と清冽な水を原料に、より皆様から喜んでいただける"うまい酒"を目指し、社氏と若い蔵人らが日々、酒造りに努めています。	×	〆張鶴　大吟醸　金ラベル	華やかで上品な香り、味わいふくよかな大吟醸。
	宮尾　佳明	新潟県村上市上片町5-15	0254-53-1433		1819年				〆張鶴　純	ほんのりとした香り、旨味ありまろやかで後味きれいな純米吟醸。
03	市島酒造（株）	957-0055	0254-22-2350	www.ichishima.jp	寛政2年	王紋	「米と水と気候と技術を生かした、品質の高い清酒を造り続ける」を理念にしております。	○	王紋　大吟醸　吟の慶	全国新酒鑑評会用に仕込んだ大吟醸が詰まった蔵のフラッグシップ酒。
	市島　健二	新潟県新発田市諏訪町3－1－17	0254-23-6233	info@ichishima.jp	1790年	秀松			秀松　朱	IWC2011本醸造部門トロフィー（首席第1位）受賞酒。綺麗さとうまくちの調和がとれた酒。
04	越後桜酒造㈱	959-2005	0250-62-2033	http://www.nihonsakura.co.jp	明治23年	越後桜	伝統の技を機械化に置き換え、人の目で厳しく管理しながら高品質な日本酒を製造し、多くのお客様にお届けします。酒蔵（白鳥蔵）見学を随時行っています。（予約不要）	○	大吟醸　越後桜	度数15度、精米歩合50%、日本酒度＋4　料理の味を引き立てる淡麗旨口で和食に合います。
	小山景市	新潟県阿賀野市山口町1-7-13	0250-62-2708	info@nihonsakura.co.jp	1890年				白鳥蔵　大吟醸生しぼり	度数17度、精米歩合50%、日本酒度＋2　蔵限定商品。魚介類料理に合います。
05	越つかの酒造（株）	959-2074	0250-62-2011	www.osakenet.jp	天明元年	代々泉	1781年創業より本年で230年となります。独自の「塚野酵母」を使用することにより、独特な飲み口を造り出します。	要連絡	代々泉　本醸造	「塚野酵母」仕込みで　豊かな口当たりとほのかな香り、さっぱりとしたノド越しで飲み飽きしない本醸造です。
	城谷　裕司	新潟県阿賀野市分田1328	0250-62-2666		1781年	越乃あじわい			越乃あじわい　純米酒	新潟県産「五百万石」を100%使用。酒の旨さと爽やかさが一体となった本格的な純米酒です。
06	菊水酒造（株）	957-0011	0254-24-5111	www.kikusui-sake.com	明治14年	菊水	『ふなぐち菊水一番しぼり』を代表銘柄に多彩な商品ラインナップを展開。平成18年に菊水日本酒文化研究所を設立、酒の楽しみ方の研究開発にも取り組んでいる。		ふなぐち菊水一番しぼり	火入れと加水調整を一切せずに、しぼりたての濃厚芳醇な風味をそのまま閉じこめた生原酒。
	高澤　大介	新潟県新発田市島潟750	0254-23-5255	customer@kikusui-sake.com	1881年	節五郎			菊水の辛口	辛口派「座右の酒」。冴えた辛さの中にしっかりと旨みがのり、燗でも冷やでも楽しめる。
07	ふじの井酒造（株）	957-0231	0254-41-3165	www.sake-fujinoi.com	明治19年	ふじの井	「酒造りは、米作りから」を実践し、蔵人をはじめ地元農家の熱心な生産者の皆様と共により良い米作りに取り組み、新潟県産100%の酒造りを行っております。		ふじの井　純	まろみを帯びた舌触りが絶妙。口中でふくらむ味わい。純米吟醸　アルコール分17度
	小林　政輝	新潟県新発田市藤塚浜1335	0254-41-4344		1886年				ふじの井　上撰	すっきりとした飲み口の新潟淡麗。冷やから燗までお楽しみ頂ける辛口本醸造。
08	白龍酒造株式会社	959-2025	0250-62-2222	hakuryu-sake.com	天保10年	白龍	当社は冬には白鳥が越冬に訪れる瓢湖（ひょうこ）でも有名な新潟県阿賀野市にあります。天保10年（1839年）の創業以来の統を守り、越後杜氏を筆頭に蔵人たちが淡麗辛口の新潟清酒を丹精込めて醸してます。		白龍　大吟醸	酒造好適米「越淡麗」を高精白し、低温でゆっくりと醸したフルーティな吟醸香とまろやかなコクのある大吟醸酒です。
	白井秀利	新潟県阿賀野市岡山町3－7	0250-62-2942	info@hakuryu-sake.com	1839年				白龍　純米吟醸	新潟県の酒造好適米「五百万石」を使用して丹精込めて醸した軽快な純米吟醸酒です。
09	金升酒造株式会社	新潟県新発田市豊町1-9-30	0254-22-3131	http://kanemasu-sake.co.jp/	文政5年	金升	昭和5年建造の酒蔵で清酒と焼酎を醸します。酒蔵や日本庭園の佇まいを生かしたイベントなども開催し、来て、見て、知って、飲んで楽しめる酒蔵です。	○	金升　朱ラベル	地場産米を原料として自社で高留した単式蒸留しょうちゅうを醪に添加する「柱焼酎仕込」の酒醪に溶け込んだ香りや旨みを酒に引き出し、まろやかさの中に柱の立つような「シャンとした」お酒です。
			0254-22-73771	info@kanemasu-sake.co.jp	1822年	初花			純米大吟醸　初花	地場産酒米　越淡麗40%精米で醸した純米大吟醸。豊かな香りと芳醇な味わいが特徴です。
10	近藤酒造（株）	959-1824	0250-43-3187	www.suganadake.com	慶応元年	越乃鹿六	「こだわりの酒づくり」を信条に、「水のこだわり」「米のこだわり」等を実践している。また「和醸良酒」を旨とし「和材としての日本酒の確立」を目指している。	○	越乃鹿六	グルメ漫画「美味しんぼ」でフランス料理エスカルゴに合うと絶賛された一品。軽やかなさわやかさが特徴。
	近藤　伸一	新潟県五泉市吉沢2－3－50	0250-43-3188	koshinokaroku@marble.ocn.ne.jp	1865年	菅名岳			菅名岳	名峰菅名岳の中腹から湧き出る清水を、寒の入りから九日目の「寒九の水汲み」で仕込んだこだわりの一品。
11	金鵄盃酒造(株)	959-1704	0250－58－7125	www.kinshihai.com/	文政7年	越後杜氏	郷土の豊かな自然がもたらす伏流水「天狗の清水」を贅沢にもちいた酒は、芳醇なやわらかさが最大の持ち味。飲む人を癒す味わいが信条です。		越後杜氏 大吟醸	上質な原料と丁寧な造りにこだわり、香味豊かに膨らみながらも決して派手すぎぬ、やわらかな大吟醸です。
	茂野　知行	新潟県五泉市村松甲1836番地1	0250－58－8441	echigotj@poem.ocn.ne.jp	1824年	雪影			雪影 特別純米	林檎のような爽やかな酸とおだやかな旨味が調和したフルーティな純米酒。イタリアン等洋食とも合わせやすい。
12	麒麟山酒造 株式会社	959-4402	0254-92-3511	http://www.kirinzan.co.jp	天保14年	麒麟山	地元産の原料にこだわり、創業以来一貫して辛口の酒造りを行っています。		伝統辛口	麒麟山酒造の原点。適度な酸があり、爽快ですっきりした味わいが特徴。
	齋藤 俊太郎	新潟県東蒲原郡阿賀町津川46	0254-92-5166	info@kirinzan.co.jp	1843年					
13	下越酒造（株）	959-4402	0254-92-3211	www.sake-kirin.com	明治13年	誉麒麟	親子二代国税局の鑑定官を勤めた経験を活かし、酒道三味の心構えで精進。吉兆時に出現する空想上の動物麒麟より、人生の晴の舞台で飲まれる酒でありたいと命名。	○	麒麟　秘蔵酒	鑑評会仕様の「麒麟大吟醸」を0度で5年以上貯蔵。微かな熟成香と穏やかな吟醸香に風格のある旨味が調和。
	佐藤　俊一	新潟県東蒲原郡阿賀町津川3644	0254-92-5618	info@sake-kirin.com	1880年	蒲原			蒲原　純米吟醸　山田錦	1口目から美味しい蒲原シリーズ。水、米、製造にこだわって、引込みのインパクト、満足できる旨味を追求。
14	村祐酒造（株）	956-0116	0250-38-2028		昭和23年	花越路	1948年創業、新潟市の外れに位置している。近年は、純米酒に力を入れ、お米の旨さを素直に感じられるお酒造りを目指しています。		花越路　普通酒	口当りの良さと柔らかさ、切れの良さが特徴。
	村山　健輔	新潟県新潟市秋葉区舟戸1－1－1	0250-38-5161		1948年	村祐			村祐　純米大吟、純米吟醸、特別純米	上品で切れの良い甘さを持ち、優さしい香りと、しっかりした味わいが特徴。味の濃いつまみと相性が良い。
15	今代司酒造(株)	950-0074	025-245-3231	www.imayotsukasa.com	明和4年	今代司	明治中期より酒造りを始め、2006年より醸造アルコールの添加を一切行わない純米酒蔵となっています。純米の旨味とキレの良さの両立を実現することで、食を引き立たせ、飲み飽きせず、人に寄り添える酒造りに努めています。	○	天然水仕込み純米酒 今代司	純米酒らしいしっかりとした旨みがありながら重みを感じさせないサラリとしたロあたり、そしてさっぱりとした後味。これぞ食中酒と感じさせてくれるお酒です。
	田中　洋介	新潟県新潟市中央区鏡が岡1－1	025-245-3233	junmai@imayotsukasa.com	1767年				錦鯉 KOI	錦鯉の華やかなイメージを表現。日本酒および錦鯉の名産地である新潟の、そして日本の、風土・文化・伝統を伝えるものとしてご愛顧頂いています。
16	越の華酒造（株）	950-0076	025-241-2777	www.oenon.jp/company/group/koshinohana.html	明治3年	越の華	「滴滴在心・酒に心あり」の社是に個性豊かな吟醸造を目指して、人生の「温故知新」に彩りを添える役割りを担いたいものと日々新に精進してまいります。		大吟醸　越の華　超特撰	全国新酒鑑評会金賞受賞酒です。アルコール分16度以上17度未満。のどぐろ等が料理の相性に合います。
	小野寺　聡	新潟県新潟市中央区沼垂西3－8－6	025-241-2778	koshinohana@oenon.jp	1870年				中澄み吟醸　越の華	越の華を代表する吟醸酒です。アルコール分15度以上16度未満。鮪のお刺身が料理が合います。
17	石本酒造（株）	950-0116	025-276-2028	http://koshinokanbai.co.jp/	明治40年	越乃寒梅	平成27年の仕込みより全商品厳選した酒造好適米を使用。華やかさは控えめに、米本来の旨味を生かし、お料理を引き立てる呑飽きしないきれいなお酒です。		越乃寒梅　超特撰　（大吟醸酒）	兵庫県産山田錦を30%まで磨き長期低温熟成。スッキリした中に旨味、上品さ、高級感が感じられます。
	石本　龍則	新潟県新潟市江南区北山847－1		info@koshinokanbai.co.jp	1907年				越乃寒梅　白ラベル　（普通酒）	スッキリとして力強く後味に跳ねるような余韻が残り、キレの良さ、爽やかさが感じられます。
18	塩川酒造（株）	950-2112	025-262-2039	www.shiokawa.biz	大正元年	越の関	全商品年間を通して低温での温度管理が可能となっており、日本酒本来の旨さを感じる淡麗にして旨口な酒質を目差し、毎年新しい試みにも挑戦している。	要連絡	寒づくり　越の関	淡麗として旨口を基調としたスッキリとしていながらも旨味を感じる酒質です。
	塩川　武司	新潟県新潟市西区内野町662	025-261-3262	syuzou@shiokawa.biz		越				酵母菌・麹菌以外に硝酸還元菌や乳酸菌を利用し、延べ60日間掛けて造られた複雑な味わいが特徴のお酒です。
19	樋木酒造（株）	950-2112	025-262-2014		天保3年	鶴の友	日本酒は食中酒として最も優れている、酒を百薬の長とするには少量有益大量有害という意識をしっかり持つ必要がある少量飲酒は健康を維持し長寿に貢献する。		鶴の友	
	樋木　尚一郎	新潟県新潟市西区内野町582			1832年					
20	高野酒造（株）	950-2253	025-239-2046	homepage2.nifty.com/takano1899	明治32年	越路吹雪	創業明治32年。新潟市の西部に位置し、近くにはラムサール条約登録湿地「佐潟」があります。次代を担う若き蔵人たちが一丸となり、良酒造りに励んでおります。	○	越路吹雪　吟醸	軽い、柔かい、口当たりが優しい、フルーティな香り、これら全てを満たすのど越し良好な吟醸酒。
	高野　英之	新潟県新潟市西区木山24－1	025-239-3433	fwnv2200@nifty.com	1899年	水の都　柳都			水の都　柳都　吟醸	県都新潟市の愛称として親しまれている「柳都」を酒名とした米の旨みが引き立つ新潟限定の吟醸酒。
21	㈱越後伝衛門	950-3306	025-388-5020	http://denemon.com	平成8年	伝衛門	純米酒に力を入れて製造しております。	×	純米吟醸伝衛門	はなやかな香りと口あたりのよさが特徴です。
	白根　孝一	新潟県新潟市北区内島見101番地1	025-388-5120	denemon@d1.dion.ne.jp	1996年				純米吟醸　新潟自然農場	こしひかりを原料に使用しています。米のうまみと飲みやすさが特徴です。
22	(株)DHC小黒酒造	950-3322	025-387-2025	http://www.bairi.net/	明治41年	嘉山	食の安全性を保証する制度として約450年の歴史があり、世界各国で通用する「コーシャ認証」を受け、品質の高さも折り紙付き。		嘉山 純米吟醸無濾過生原酒	甘さと酸味のバランスがよく、芳醇でありながら喉越しは爽やかスッキリ。今まで新潟県にこのような酒は存在しませんでした。女性や日本酒を飲んだ事のない人に好まれています
	小黒　秀平	新潟県新潟市北区嘉山1-6-1	025-387-3702	oguroshuzo@bairi.net	1908年				越乃梅里特別純米酒	ほのかな吟醸香、やわらかな口当り、軽いのど越し。市販酒でも関東信越国税局酒類鑑評会で優秀賞を受賞。
23	株式会社越後酒造場	950-3321	025-387-2008	http://www.echigoshuzojo.co.jp/	昭和7年	越乃八豊	米・水・人・風土。こだわり続ける本格的低温環境手造り蔵。	×	大吟醸　越乃八豊720ml瓶詰	山田錦100%仕込、精米歩合40%、アルコール16．5度、日本酒度＋4（ハレヤカナ日に食前酒、乾杯酒にどうぞ。）
	室田　裕一	新潟県新潟市北区葛塚3306-1	025-386-1160		1932年	甘雨			越乃八豊　純米酒1．8L瓶詰	仕込米五百万石ほか、精米歩合60%、アルコール14．5度、日本酒度＋5（和洋中すべてに相性抜群の飲み口が味わえます。）
24	尾畑酒造株式会社	952-0318	0259-55-3171	http://obata-shuzo.com/	明治25年	真野鶴	米、水、人、そして佐渡。四つの宝の和をもって醸す。『四宝和醸』をモットーにしています。酒は地域を伝えるツール。"旅する地酒"で世界と島をつないでいきます。	○	真野鶴・純米吟醸　朱鷺と暮らす	朱鷺が舞う島で、「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」の認証を取った佐渡産の越淡麗で仕込みました。
	平島健	新潟県佐渡市真野新町449	0259-55-4215	shop@obata-shuzo.com	1892年	学校蔵			学校蔵	「日本で一番夕日がきれいな小学校」と謳われた廃校を仕込み蔵に再生。そこで作ったオール佐渡産のお酒。（免許の関係で表示はリキュール）

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）
25	逸見酒造（株） 逸見　明正	952-0305 新潟県佐渡市長石８４甲	0259-55-2046 0259-55-2326		明治5年	真稜	素顔の美酒。	○	真稜　山廃純米大吟醸 真稜　純米大吟醸	精米歩合50% 精米歩合50%
26	天領盃酒造㈱ 関谷　健	952-0028 新潟県佐渡市加茂歌代458番地	0259－23－2111 0259－23－2901	http://www.tenryohai.jp info@tenryohai.jp	昭和58年 1984年	天領盃	地元生産者による契約栽培米「越淡麗」を使用した酒造りに力をいれています。 また、麹のみを使用した「蔵元のあまざけ」が大好評販売中。	○	天領盃 越淡麗 大吟醸 天領盃　純米酒	越淡麗を40%まで自社精米。全量使用で仕込んだ大吟醸酒です。香り・キレはもちろんのこと、上品さも◎。 越淡麗60%精米の純米酒。香り控えめでクセが少なく、冷・燗どちらでもOK。
27	(株)北雪酒造 羽豆 史郎	952-0706 新潟県佐渡市徳和2377番地2	0256-87-3105 0259-87-3173	http://www.sado@hokusetsu.com/ sado@sake-hokusetsu.com	明治5年 1872年	北雪	佐渡の米・水・風土・人にこだわった酒造りを大切にしています。LA・NYなど世界のセレブを魅了するレストランNOBUにおいても北雪は愛飲されています。	○	北雪　大吟醸YK35 北雪　純米大吟醸越淡麗	山田錦を35%まで磨き上げ長期低温発酵で醸した蔵人渾身の大吟醸。芳醇な香りと濃厚な味わいが特徴です。 佐渡の生き物を育む農法「朱鷺認証米」で栽培した越淡麗を使用。味にふくらみがあり、後口のキレのよさが特徴です。
28	（有）加藤酒造店 加藤　健	952-1431 新潟県佐渡市沢根炭屋町50	0259-52-6511 0259-52-6511	kintsura@e-sadonet.tv	大正4年 1915年	金鶴			金鶴	
29	宝山酒造（株） 渡辺　誠志	953-0141 新潟県新潟市西蒲区石瀬2953	0256-82-2003 0256-82-2697		明治18年	宝山	5人で仕込む小さな酒蔵です。一冬全員で楽しく仕込を行なっております。	要連絡	宝山	地元で一番多く飲まれているお酒です。燗に非常によく合います。
30	峰乃白梅酒造株式会社 中塚秀夫	953-0076 新潟県新潟市西蒲区福井1833	0256-73-5000 0256-73-8800	www.minenohakubai.co.jp mhk@minenohakubai.co.jp	寛永16年 1636年	峰乃白梅	新潟流淡麗タイプの飲みあきしない清酒を真心こめて醸造しています。 小さな酒蔵ながら、品質の面で山頂をめざす「峰」を冠し、「白梅」のように綺麗な酒を造りたいと願いをこめてその名も「峰乃白梅」を商標とていただきました。	×	純米大吟醸原酒　瑠璃 特別本醸造　壱群	蔵人たちの技術を結集して長期仕込みでじっくりと醸した。当社の最高級ブランドです。兵庫県産「山田錦」を100%使用し、純米特有の芳醇なこくと風味は、最高のバランスです。(17度以上18度未満　精米歩合40%　日本酒度3　料理の相性:肉じゃが、おでん、カキ料理) 新潟県産米を吟醸並に精米し、際立つ香りと旨味をバランスよく合わせた、当社一番の人気商品です。(15.3%、精米歩合60%　日本酒度+4　料理の相性:そば、会席料理　全般、白身魚の刺身、冷やっこ)
31	（株）越後鶴亀 小林　建夫	953-0023 新潟県新潟市西蒲区竹野町2580	0256-72-2039 0256-73-3875	www.echigotsurukame.com tsurukame@h3.dion.ne.jp	明治23年 1890年	越後鶴亀	当社は普通酒から高級酒まで吟醸造りの小仕込にこだわります。米の選定から「こうじ箱」を使用した麹造りなど手間隙を惜しまずきめ細やかな対応を行います。		越後鶴亀　純米 越後鶴亀　大吟醸　斗瓶囲い	15度以上16度未満、60%、＋3、さっぱりとした喉越しに純米酒特有のコクが特徴。 15度以上16度未満、40%、＋2、芳醇な広がる香りとスッキリとした後味が特徴。
32	笹祝酒造（株） 笹口　孝明	953-0015 新潟県新潟市西蒲区松野尾3249	0256-72-3982 0256-72-3986	www.Sasaiwai.com info@sasaiwai.com	明治32年 1899年	笹祝 竹林爽風	地元・新潟県西蒲原地域で最も愛飲家の多い酒蔵。和食料理に合う純米酒、お肉料理に合う純米酒、爽やかに飲める本醸造など目標を定めて醸造しています。			
33	朝妻酒造（株） 濵田 雄一郎	959-0422 新潟県新潟市西蒲区曽根251－2	0256-88-7895 0256-88-7896	info@yukinomaboroshi.jp psncw@sonata.plala.or.jp	明治42年 1909年	雪の幻	昔ながらの生酛つくりに情熱を注いでいる蔵です		雪の幻　山廃純米	伝統の味を今に再現、のどごしの良い旨みのある清酒です。
34	弥彦酒造（株） 笹川　久男	959-0321 新潟県西蒲原郡弥彦村上泉1830－1	0256-94-3100 0256-94-3100	yahiko@dance.ocn.ne.jp	天保9年 1838年	泉流　こしのはくせつ 彌彦愛国	雪のように清く湧水のように尊い本物の国酒を愛する人へ		泉流　こしのはくせつ　特別純米酒 彌彦愛国　純米吟醸	弥彦産越淡麗を100%使用、精米歩合50%。上品な香りと爽やかな味わい、程よい酸味のバランスが絶妙。 幻の酒米「愛国」を地元で復活し、農業から醸造まで全量弥彦産の酒。米の芳醇な旨味と膨らみが特徴。
35	福顔酒造(株) 小林　章	955-0061 新潟県三条市林町1－5－38	0256-33-0123 0256-33-4675	http://www.fukugao.jp info@fukugao.jp	明治30年 1897年	福顔 越後五十嵐川	飲んで思わず笑顔がこぼれるうまい酒ということで命名された「福顔」は創業時からの伝統の銘柄です。丁寧に手をかけた、こだわり続ける伝統の味、季節によって変わる味、ユニークな味…福顔のお酒をお楽しみ下さい。	×	本醸造　福顔 大吟醸原酒　越後五十嵐川	バランスのとれた、米の旨さが香ります。飽きのこない爽やかな飲み口。燗酒としてもおすすめです。 信濃川の支流「五十嵐川」の全国でも稀少な超軟水をこの土地で恵まれ、酒米の最高峰、特A地区産山田錦を40%まで精米し、越後杜氏と蔵人たちが伝統の技とを尽くして醸しました。すべるような喉越しと爽やかな香りをご堪能下さい。
36	加茂錦酒造株式会社 田中　康久	〒959-1351 新潟県加茂市仲町3番3号	0256-52-0035 0256-52-1124	http://kamonishiki.com/ kamonishiki.syuzo@gmail.com	明治26年 1893年	加茂錦	伝統的な酒造りをもちに今の食卓に合う日本酒を目指しています。	×	加茂錦　佳撰	地元で長年愛されている定番の晩酌酒、飽きのこない安定した味わいで、飲むとホッとするような安心感があります。
37	株式会社マスカガミ 中野壽夫	959-1355 新潟県加茂市若宮町1丁目1番32号	0256-52-0041 0256-41-4144	http://www.masukagami.co.jp/ info@masukagami.co.jp	明治25年 1892年	萬寿鏡	精米歩合を良くすることによる品質向上と他社にない個性的な商品作りを志しています。		F40 甕覗	40%精米の好適米で造った究極の普通酒。Fは普通酒を、40は40%精米を表している。アルコール度数15%台 一升の甕に入ったお酒を付属の柄杓で汲んで注ぐ革命的商品。アルコール度数17%台
38	雪椿酒造（株） 小山　景市	959-1351 新潟県加茂市仲町3－14	0256-53-2700 0256-52-0291	www.yukitsubaki.co.jp/index.html	文化3年 1806年	越乃雪椿	雪国の厳しい冬に耐え、雪解けとともに咲く雪椿。弊社の酒造りの姿勢もこうありたいと願い、酒名を越乃雪椿と名づけ、平成22年「純米蔵」としてスタート。		純米吟醸「花」越乃雪椿 特A地区産　山田錦　純米吟醸	手造りを基本とし、厳選し磨きぬいた米を使用し低温発酵によるきめ細やかな旨みと華やかな香りが特徴です。 兵庫県産特A地区産の特等米山田錦100%使用、山田錦の醍醐味である濃厚な旨みとふくよかな香りが特徴。
39	柏露酒造（株） 濵田　雄一郎	940-1131 新潟県長岡市十日町字小島1927	0258-22-2234 0258-22-2235	www.hakuroshuzo.co.jp ya_hakuro@hakuroshuzo.co.jp	宝暦元年 1751年	越乃柏露 古志（粕）	1751年創業。のちに長岡藩牧野家の興した酒蔵を譲り受け、家紋「三つ柏」の使用と銘柄「柏露」を継承。以来長岡にて酒造りを続けている。	○	特別純米酒　柏露 古志（大吟醸酒粕）	スッキリと淡麗辛口ながら米の旨味と膨らみを感じる。アルコール15度以上16度未満、日本酒度＋3．０　酸度1．５　精米歩合60% 搾りたての大吟醸の酒粕だけを使用し、すぐに蒸留機にかけて作り上げる本格粕取り焼酎。華やかで上品な吟醸香が最大の特徴。アルコール25度
40	高橋酒造株式会社 麻原　健一	940-0031 新潟県長岡市地蔵1丁目8番2号	0258-32-0181 0258-35-7101	www.echigo-choryo.co.jp/	安政年間 1854年～	長陵	大正時代に建設された（国の登録有形文化財）総赤レンガ造りの蔵で現在も若い蔵人が手作りを基本とした「長陵」を造り続けています。		壷中天地　大吟醸 千年樹　本醸造	鑑評会出品用酒、華やかな香りに滑らかで深い味わい。 穏やかな香り、軽い滑らかな味わい。常温またはお燗に。
41	吉乃川（株） 川上　浩司	940-1105 新潟県長岡市摂田屋4－8－12	0258-35-3000 0258-36-1107	www.yosinogawa.co.jp sake@yosinogawa.co.jp	天文17年 1548年	吉乃川	長岡市摂田屋。清冽な水に恵まれたこの地に「吟醸蔵」と呼ばれる蔵元があります。それが460余年の歴史を刻んできた吉乃川。	○	吟醸極上　吉乃川 厳選辛口　吉乃川	さわやかな香りとツルツルとした透明感のある口当り、米と水にこだわり妥協を許さぬ杜氏と蔵人技の傑作。 麹造りから庚口に徹して造り上げました。自然の旨みでスッキリとした辛口。きれいな口当たりが特徴です。
42	長谷川酒造株式会社 長谷川　道郎	940-1105 新潟県長岡市摂田屋2－7－28	0258-32-0270 0258-35-6066	www.sekkobai.ecnet.jp sekkobai@plum.ocn.ne.jp	天保13年 1842年	越後雪紅梅 初日正宗	天保13年創業以来、越後の地にて酒を造り続けて170余年。地釜を使った蒸米、小タンクでの仕込、受け継がれた技と道具で醸した手造の味をお届けします。	×	越後雪紅梅　純米大吟醸 越後雪紅梅　吟醸　初聲	アルコール分16度/美山錦/精米45%口に含むと広がる上質な旨み、芳醇にして凛としたかぐわしさが印象的な純米大吟醸。冷酒はもちろん、ぬる燗でもお楽しみ頂けます。 アルコール分15度/越淡麗/精米55%契約栽培米「越淡麗」100%使用。冴え渡る辛さの中にもふくよかな吟醸香が広がります。
43	お福酒造（株） 岸　富雄	940-1117 新潟県長岡市横枕町606	0258-22-0086 0258-22-0087	http://www.ofuku-shuzo.jp/ info@ofuku-shuzo.jp	明治30年 1897年	お福正宗	創業者岸五郎は初めて酒母に乳酸を添加応用しこれが現代酒造りの基本となり、後に速醸酛と名付けられ、今現在でも広く醸造界で使用されるに至っております。原料は、新潟県長岡山古志地区の五百万石米中心使用しており、米の旨みを生かした酒造りをモットーとしております。	要連絡	お福正宗　純米吟醸 お福正宗（本醸造）上撰	清楚で穏やかな香りと米本来からくる旨みを感じ淡麗な後味が特徴です。（アルコール分15度　日本酒度+5　精米歩合55%） 白米四段掛けにより米をたっぷり使用したお燗映えする本醸造です。（アルコール分15度　日本酒度-1　精米歩合65%）
44	恩田酒造株式会社 恩田　紀男	940-1133 新潟県長岡市六日市町1330	0258-22-2134 0258-22-2135	http://www.maitsuru.com onda@maitsuru.com	明治8年 1875年	舞鶴 鼓	舞鶴鼓の原料米は自社田で、また精米は自社精米にてこだわり、旨味のある酒を醸しております。	✖	舞鶴 鼓　純米	アルコール度数 17度　精米歩合 48%　日本酒度 -2　料理との相性　肉　チーズ
45	越銘醸（株） 小林　幸久	940-0217 新潟県長岡市栃尾大町2－8	0258-52-3667 0258-52-9817	koshinotsuru@extra.ocn.ne.jp	弘化2年 1845年	越の鶴 越の川	淡麗にうま味とふくらみを加えた辛口スタイルの酒が、越銘醸の目指す酒。守門山系からのやわらかな伏流水で寒仕込みの伝統を守り良酒を醸しつづけている。		大吟醸　こしのつる 壱醸純米大吟21	関信局酒類鑑評会で18年連続の金賞受賞の実績を誇る伝統の技で醸し出す最高峰の日本酒。 酒米越淡麗を21%まで磨き上げ醸したお酒は雑味が無く、すっきり美味しい究極のお酒です。
46	諸橋酒造（株） 諸橋　馗夫	940-0241 新潟県長岡市北荷頃408	0258-52-1151 0258-53-6106	www.morohashi-shuzo.co.jp	弘化4年 1847年	越乃景虎	新潟県のほぼ中央に位置し、四方を山に囲まれた山間いの地で、越乃景虎は醸され、静かに眠り皆様のお声かけを待って居ります。一度召し上がれば忘れぬ味と賞されます。		越乃景虎　大吟醸、名水源流 景虎　名水仕込、特別純米酒	以前の新潟流吟醸（淡麗な静の内にも味わい有る吟醸。 今は少ない米…高嶺錦精米…40%、＋4．０。和洋食いずれも 淡麗タイプの純米酒しかし飲めば米の旨味みしっかり。 原料米…【五百万石】、精米…55%　＋3．０　和食に良し
47	住乃井酒造㈱ 田中　康仁	940-2313 新潟県長岡市吉崎581-1	0258-42-2229 0258-42-3117	http://www.suminoi.com info@suminoi.com	宝暦8年 1758年	住乃井	自然の摂理に素直に頭を垂れ、謙虚に見つめながら、技をつくし、努力を重ねてまいります。		住乃井　本醸造 住乃井　本みりん	淡麗な辛口となめらかな口あたりが特徴で、風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。 もち米から作る本格的なみりんは、ワンランク上のお料理のパートナーになります。
48	中川酒造㈱ 中川吉五郎	940-2306 新潟県長岡市脇野町2011	0258-42-2707 42-2596	hakugan@rose.ocn.ne.jp	明治21年 1888年	越乃白雁	蔵の裏手に位置する西山連峰から流れる清冽な地下水を仕込み水に使い、新潟県産米を中心に自社精米で高精白した米を使って美酒造りに励んでおります。		越乃白雁　純米大吟醸 越乃白雁　特別本醸造	華やかな香りと淡麗な味が、ほどよく調和しています。少し冷やしてお飲み下さい。 飲み飽きしない、清澄な味が続きます。
49	河忠酒造株式会社 河内忠之	940-2306 新潟県長岡市脇野町1677	0258-42-2405 0258-42-2822	http://www.soutenbou.jp	明和2年 1765年	想天坊	想天坊は地元「越後長岡みしま」の伝説の山の名前です。天（自然や気候）を想う坊（人、町）という意味にもとれ、「地元の水田・水源を常に思いながら酒を醸す人でありたい」という蔵人の思いを託しています。			
50	関原酒造株式会社 飯塚　正人	940-2035 新潟県長岡市関原町1-1029-1	0258-46-2010 0258-46-6519	http://www.sake-sekihara.co.jp sekihara_kanri@af.wakwak.com	享保元年 1716年	群亀 越後長岡藩	江戸時代中期の創業以来、連綿と受け継がれた寒造りの技で飲み飽きしない美酒を醸しています。			
51	栃倉酒造株式会社 栃倉　恒栄	940-2146 新潟県長岡市大積町1丁目乙274番地3	0258-46-2205 0258-47-1030		明治37年 1904年	米百俵	創業以来酒一筋に努め、「品質第一」の方針を取り、小規模ながらも吟醸酒、純米酒、本醸造を中心に高品質、高品位の酒造りを目指しています。	×	米百俵　大吟醸 米百俵　伝統の酒	贅沢を極めた究極の造りから醸されるこのお酒は、杜氏の技の限りを尽くした米百俵の最高峰です。 米百俵の定番酒。飲む程に旨味が顔を出す飲み飽きしないお酒です。しっかりとした味の有る辛口酒です。

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	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）
52	朝日酒造㈱ 細田　康	949-5494 新潟県長岡市朝日880-1	0258-92-3181 0258-92-4875	http://www.asahi-shuzo.co.jp/	天保元年 1830年	朝日山 久保田	品質本位の酒造りに邁進。酒造りは米づくり、酒造りに適した環境づくりから始まると考えています。地域と一体となった取り組みで理想の酒造りを目指しています。	○	朝日山千寿盃 久保田千寿	朝日山を代表する上級定番酒。のどごしのよい淡麗辛口。安心感を誘う味わいです。 吟醸規格の本醸造酒。飲み口の良いスッキリとしたお酒です。上品でやさしい香味は、やすらぎを誘います。
53	久須美酒造株式会社 久須美　賢和	949-4511 新潟県長岡市小島谷1537-2	0258-74-3101 0258-74-3644	www.kamenoo.jp	天保4年 1833年	亀の尾 清泉	「日本酒は、土地の米と水と人情と自然が醸す風」を信条とし、酒蔵邸内に湧く新潟県名水指定の自然水を用い、越後杜氏の秘伝の技で、丁寧に丁寧に醸しています。		純米大吟醸　亀の翁 特別純米酒　清泉	幻の名米“亀の尾”を僅か1500粒の種籾から復活・自家栽培し醸した酒。（人気漫画“夏子の酒”のモチーフに） ほのかな吟醸香と、うら若き越後美人の肌に似たきめこまやかな味わい。燗・冷やともに美（うま）し酒。
54	池浦酒造株式会社 池浦隆太郎	949-4524 新潟県長岡市両高1538番地	0258-74-3141 0258-74-2882	http:／／www.ikeura－shuzo.com／ sake@ikeura-shuzo.com	天保元年 1830年	和楽互尊 天上大風	創業天保元年（1830年）、この地に良質な水が湧出することで酒造りを始めました。すっきりとした旨みある飲み飽きしない酒を目指しております。	○	和楽互尊　大吟醸 天上大風　純米大吟醸	アルコール16.3%　精米歩合　40%　日本酒度　+3　越淡麗100%使用 アルコール16.3%　精米歩合　40%　日本酒度　-3　越淡麗100%使用
55	美峰酒類（株）　新潟支社 田上　宏朗	940-1131 新潟県長岡市十日町小島1919	0258-22-2136 0258-22-2138	www.mihoshurui.co.jp/	昭和16年 1941年	こしひかり	コシヒカリ米を使用することにこだわった本格米焼酎を主体にして、洋酒、発酵調味料等幅広く製造し、ブランデー、ラム、リキュールの輸入も行っています。		越後の本格焼酎　こしひかり25度 こしひかり　長期貯蔵40度	新潟県産コシヒカリ米を主に使用し、麹米と清酒粕を原料に加え醸造、蒸留した華やかな香りの焼酎。 原酒に近い度数ながら、長期貯蔵によりやわらかく深みのある味わいと華やかな香り。
56	新潟銘醸（株） 吉澤　貞雄	947-0004 新潟県小千谷市東栄１－８－３９	0258-83-2025 0258-83-2269	http://niigata-meijo.com/ info@niigata-meijo.com	昭和13年 1938年	長者盛 越の寒中梅	当社の製品は原料を吟味し、米を磨き丁寧に造っています。きめが細かくまろやかで一口お飲みいただくとそのおいしさがわかります		大吟醸　美禄　長者盛 純米吟醸　越の寒中梅	なめらかで軽やかな味、華やかな香り、心なごませる香りと味のハーモニーをお楽しみください。 厳冬期にゆっくりと低温で醗酵させたため、豊かな味わいと軽快さをお楽しみいただけます。
57	高の井酒造（株） 山﨑　亮太郎	947-0004 新潟県小千谷市東栄３－７－６７	0258-83-3450 0258-83-4495	www.hatsuume.co.jp	昭和30年 1955年	越の初梅 たかの井	1955年創業。新潟県の良質米の産地で有名な魚沼地区に位置する高の井酒造。雪深い環境を巧みに利用し丁寧な仕込みと品質重視に取り組んでいる。	○	越の初梅　辛口本醸造（愛称＝ハチカラ） 越の初梅　雪中貯蔵　純米大吟醸	雪融けからなる軟水の井戸水を使用し、独自な麹増量仕込と辛口＋8に醸し上げたバランスが絶妙な本醸造酒。 搾られた生のお酒を屋外タンクに入れ、雪で囲い貯蔵する雪中貯蔵酒。一定温度と湿度で柔らかな味わい。
58	緑川酒造株式会社 大平俊治	946-0043 新潟県魚沼市青島4015番地1	025-792-2117 025-792-6696		明治17年 1884年	緑川	綺麗な中にもしっかりとした芯を感じる一味違った風味を基とし、これぞ新潟淡麗と名乗るにふさわしい飲み飽きしない酒をめざしています。	要予約	大吟醸　緑川 純米　緑川	時間をかけ完成させた最高級の酒です。長期熟成によるロあたりの滑らかさ、最高の味と香りをお楽しみください。 緑川が特長とする淡麗な風味の奥に純米酒特有の酸味とうま味をバランスよく感じられる、ファンの多い名がらです。
59	玉川酒造株式会社 風間　健	946-0216 新潟県魚沼市須原1643	025-797-2017 025-797-2346	http://www.yukikura.com/ yukikura@yukikura.com	寛文13年 1673年	玉風味 越後ゆきくら	寛文13年（1673年）第四代将軍徳川家綱公の時代より酒造りを続け、平成元年には“酒蔵見学 越後ゆきくら館”が誕生いたしました。酒蔵見学コースでは酒造りや貯蔵の方法、日本酒の歴史の紹介などを行っております。試飲コーナーでは代表銘柄である玉風味の他に、スパークリング“大吟醸や高アルコール度日本酒のリキュール“えちごさむらい越後武士”、また口当たりの良い純米酒“越乃雪蔵”目黒玉邸助”など10種類の日本酒をお試しいただけます。	○	魚沼玉風味 越後ゆきくら	創業1673年(寛文13年)から続く、玉川酒造の伝統の本醸造酒です。地元魚沼のご愛飲家推奨の一品。 山田錦を40%まで精米して造った大吟醸原酒を雪中貯蔵したものが越後ゆきくらです。雪中貯蔵酒は、酒本来の芳醇旨味とした風味を味わうことができる、最も贅を極めた方法です。
60	八海醸造（株） 南雲　二郎	949-7112 新潟県南魚沼市長森1051	025-775-3121 025-775-3714	http://www.hakkaisan.co.jp/ hak-support@hakkaisan.co.jp	大正11年 1922年	八海山	大正11年創業。「とにかく良い酒を」と後先顧みず、素材や手間・設備などを惜しみなく注ぎ込み、日本酒のスタンダードの向上に取り組み続けます。		特別本醸造　八海山 吟醸 八海山	やわらかな口当たりと淡麗な味わい。冷でよし・燗でよしの八海山を代表するお酒です。 土地と人とに磨かれた品位ある味わいは、季節ごとのおいしい料理を一層引き立てます。
61	青木酒造（株） 青木　貴史	949-6408 新潟県南魚沼市塩沢1214	025-782-0023 025-782-9758	www.kakurei.co.jp hiranoya@kakurei.co.jp	享保2年 1717年	鶴齢 雪男	1717年創業以来、約300年の間、雪深い魚沼で酒造りを行っています。鶴齢の酒は魚沼の風土と人々の和合で醸されています。		鶴齢　純米大吟醸 鶴齢　純米吟醸	兵庫県東条地区産山田錦を100%使用し醸した、華やかな香りとやさしい米の旨味が楽しめるお酒です。 越淡麗100%使用の鶴齢純米吟醸は、香り、旨み、キレのバランスの良いお酒です。
62	高千代酒造（株） 高橋　マサエ	949-6545 新潟県南魚沼市長崎328-1	025-782-0507 025-782-2937	www.takachiyo.co.jp info@takachiyo.co.jp	明治元年 1868年	高千代 巻機(まきはた)	日本百名山「巻機」からの雪解け水は天然の濾過器を経て高千代酒造、珠玉の仕込水となる。雪の国、魚沼、巻機山の自然感に満ちたうまい酒造りを追求してやまない。	要連絡	高千代　たかちよ 巻機　純米吟醸	「高千代」シリーズは呑みあきしない酒質、「たかちよ」シリーズは豊醇無儘な豊な味わい。 希少酒米「一本〆」と巻機名水にこだわりぬいた酒。iTQi国際味覚審査機構 最優秀味覚賞三ツ星2011-2015連続受賞。
63	白瀧酒造株式会社 高橋　晋太郎	949-6101 新潟県南魚沼郡湯沢町大字湯沢2640	025-784-3443 025-785-5485	http://www.jozen.co.jp/ tosuke@jozen.co.jp	安政2年 1855年	上善如水	当社は水に恵まれ、酒造りに適した越後湯沢で、日本酒を製造・販売しているメーカーです。そのルーツは江戸時代までさかのぼる安政二（1855）年、初代当主の清酒藤助が、豪雪地帯ならではの雪室で清冽な湧水で、酒造りを始めたところから蔵元の歴史が スタートしました。「上善如水」をはじめとする当社の製品は現在もこの水によって醸造され国内はもとより海外のお客様にも届けられています。	○	純米吟醸上善如水	雪解け水のように清らかで、どんな料理にも合い、日本酒を飲み慣れた人はもちろん、初めて日本酒を飲む人にも親しんでもらえるような、柔軟性のあるお酒です。
64	株式会社松乃井酒造場 古澤　実	948-0122 新潟県十日町市上野甲50番地1	025-768-2047 025-768-3927	http://www.matsunoi.net/ matsunoi@eos.ocn.ne.jp	明治27年 1894年	松乃井	全国有数の米処「魚沼米」の産地として有名で、豪雪地としても名高い新潟県十日町市の酒蔵です。創業当時からの横井戸の湧水を仕込み水として使用し、さらに良質な酒米を自家精米することで、昔から妥協しない酒造りを行っています。飲んだ人に「うまい」といっていただけるように蔵人一同、日々研鑽しています。	×	清酒 松乃井 純米大吟醸 英保	65%精米の松乃井定番酒・日本酒度＋5・和洋中問わずの料理と相性抜群です。 越淡麗35%精米の純米大吟醸・日本酒度＋3・海老しんじょう、海鮮カルパッチョに特に合います。
65	苗場酒造株式会社 新保　光栄	949-8201 新潟県中魚沼郡津南町大字下船渡戊5	025-765-2011 025-765-5100	http://www.naebasan.com staff@naebasan.com	明治40年 1907年	苗場山 不二正宗	明治40年建築の仕込蔵、和釜での蒸米、開放発酵等昔ながらの丁寧な小作りで仕込むお酒は、日本一の豪雪地帯で醸した津南之地酒蔵らしい、豊潤で力強く飲みあきしないお酒です。	○	苗場山　純米吟醸 本醸造　苗場山	口当たりが良く、香りが穏やかな飲み飽きしないお酒で、料理を選ばず洋食スタイルにもお薦めです。 65%精米の新潟県産米を低温でじっくり仕込んだ、米のうま味を生かしたこくのあるお酒です。
66	魚沼酒造（株） 山口　勝由	949-8614 新潟県十日町市中条丙1276	025-752-3017 025-752-6867	www.4.ocn.ne.jp/~tenjinkk/ tenjinkk@lime.ocn.ne.jp	明治6年 1873年	天神囃子 縄文の響	当蔵は辛口の多い新潟県で異色ともいえる旨くちにこだわる酒蔵です。魚沼地方は豪雪地ですが古しの人々の知恵と努力により、自然に恵まれま地域です。清酒“天神囃子”はそこに生きる人々に育まれたお酒です。	○	純米吟醸　天神囃子 移植	新潟県産米を50%まで精米厳寒の時期にゆっくりと低温発酵させてお酒。やさしい味ながら一本筋のお酒。 新潟県産米を55%まで精米し、ゆっくりと醸したお酒後味の軽さと、米からの旨みうれしいお酒。
67	津南醸造（株） 古澤　有三	949-8313 新潟県中魚沼郡津南町秋成7141	025-765-5252 025-765-5266	http://www.jouzou.com info@jouzou.com	昭和29年 1954年	霧の塔 雪美人	仕込水は山々に降り積もった雪が水源となった湧き水と、地元津南で栽培された「五百万石」にこだわり、低温で時間をかけ丁寧な手法で醸されています。淡麗にしてふくらみのある旨味、喉ごしが良くスッキリとした後味になっています。	○	霧の塔 純米吟醸 雪美人	穏やかな香り、優しい口当たり、丹念に醸しあげた味わい深い純米吟醸酒。 精米歩合50%、どんな料理にも合わせやすい。 さわやかな香り、あっさりとした口当り、淡麗旨口の特別純米酒。
68	原酒造株式会社 原　吉隆	945-0056 新潟県柏崎市新橋5番12号	0257-23-6221 0257-20-1032	http://www.harashuzou.com hara@basil.ocn.ne.jp	文化11年 1814年	越の誉 銀の翼	創業文化11年。200年の伝統と歴史に支えられる新潟の銘醸蔵。地元産原料米を全量自家精米し、丁重に醸し上げた味わいが光る新潟本流の味わい。新潟の味わいを常に追求した酒造りは定評の証。中越沖地震で甚大な被害を受けるも「和醸蔵」「酒彩館」を新設。完全復興を成し遂げた力強い酒蔵です。	○	秘蔵酒　もろはく 銀の翼	純米大吟醸を約8年間蔵内常温貯蔵し、柔らかな熟成感が漂う極上の秘蔵酒。越の誉を代表する味わい。 地元柏崎市内限定販売。柏崎の晩酌酒として、柏崎の日本酒として全国に羽ばたく地酒です。
69	阿部酒造㈱ 阿部　庄一	945-1352 新潟県柏崎市大字安田3560	0257-22-4317 0257-24-0903	www.abesyuzou.jp/ abe.sake.brewery@gmail.com	1804年頃	越乃男山	精白歩合60%以下の県内酒造好適米を使用し、長期低温醗酵で、やわらかく、上品なのどごしの良い目の行き届いた酒造りを行なっています。		越乃男山特別本醸造 原酒阿部	やや辛口な呑み口で、後味は日本酒の旨みを堪能できる特別本醸造酒です。 米の旨味をしっかりと伝えるため、濃醇旨口タイプの原酒です。
70	林酒造場 林　　サダ	945-1433 新潟県柏崎市与板1242－1	0257-27-2106 0257-27-2106		明治43年	八石 杉の露	八石山の麓で、地元の米と名水で、昔ながらの手づくり寒仕込みにこだわり、小さい蔵ならでわの味を、大切に守りつづけております。		本醸造　八石 アサヒ　杉の露	アルコール度数15．7、精米歩合麹米60%掛米添・中・留）60%掛米（四段）65%日本酒度＋2 アルコール度数15．5、精米歩合麹米60%掛米65%、日本酒度＋5。飲ごたえたっぷりのうまい酒です。
71	石塚酒造（株） 石塚　政子	945-1502 新潟県柏崎市高柳町岡野町1820－2	0257-41-2004 0257-41-3080	www.himenoi.com info@himenoi.com	大正元年 1912年	かめぐち酒 姫の井	酒造りに恵まれた風土の中で昔ながらの「寒造り」又「もち米四段仕込み」の技法を守り続けている越後山里の小さな酒蔵です。	○	かめぐち酒	一度も加熱処理をしていない生原酒。19.5度の飲みごたえのある濃厚な原酒です。初しぼりは2月、秋上りは11月に発売するカメ入りのお酒です。ビン入りも有り。
72	(株)武蔵野酒造	943-0834 新潟県上越市西城町4-7-46	025-523-2169 025-524-3041	http://www.musashino-shuzo.com admin@musashino-shuzo.com	大正5年 1916年	スキー正宗 春日山天と地	日本スキー発祥の地として有名な雪の里、上越市高田、歴史ある城下町として栄え、今でもものなごりある街中の一角に武蔵野酒造があります。当社が生み出す銘酒は、雪解けの清冽な妙高山系の伏流水を使用し、酒米は米どころ上越の越淡麗、五百万石を主に使用しています。その自然の恵みが研鑽を重ねた越後杜氏の卓越した技能によって芳醇な酒として醸し出されています。	○要予約	スキー正宗大吟醸　華 春日山天と地・純米吟醸	契約栽培された酒米「越淡麗」を40%精米し醸し上げ、土蔵にて3年間貯蔵したやや辛口（＋5）の大吟醸です。芳醇な吟醸香とまろやかな味わいが特長です。 契約栽培された酒米「越淡麗」を60%精米し醸し上げたやや辛口（＋5）純米酒です。ほのかな吟醸香と米の旨味を感じる味わいが特長です。
73	田中酒造株式会社 田中弘邦	949－1701 新潟県上越市長浜129－1	025－546－2311 025－546－2433	http://web01.joetsu.ne.jp/~t-syuzou/index.html t-syuzou@joetsu.ne.jp	寛永20年 1643年	黒松能鷹	能登屋と言われた徳川時代から三百有余年頑固なまでに守り続けてきた酒づくり。米どころ新潟の良質米と雪国の清冽な水。豊かな自然の恵みと越後杜氏の技が生み出す銘酒「能鷹」。		黒松能鷹	アルコール度数：15.6 精米歩合：60% 酒度：+10
74	妙高酒造株式会社 松田　治久	943-0841 新潟県上越市南本町２－７－４７	025-522-2111 025-522-1403	www.myokoshuzo.co.jp/ jizake@myokoshuzo.co.jp	文化12年 1815年	妙高山 越乃雪月花	越後富士と呼ばれる妙高山の超軟水の伏流水と新潟県産を主とする厳選米を使用し、「にいがたの名工」平田正行　杜氏が醸す淡麗ながら旨みのある越後の銘酒	要連絡	本醸造　妙高山 純米大吟醸　越乃雪月花	地元新潟の良質米を使用し、自家培養活性酵母で醸し上げた、蔵元定番の淡麗旨口酒。軽快で程よい米の旨味とキレの良い後味が特徴です。 品評会酒と同様の手作業の瓶燗殺菌と低温熟成でふくよかな味と吟醸香を閉じ込めた精米歩合50%の純米大吟醸。
75	君の井酒造(株) 田中　弘之	944-0048 新潟県妙高市下町３－１１	0255-72-3136 0255-73-7393	http://www.kiminoi.co.jp/ mail@kiminoi.co.jp	天保13年 1842年	君の井	創業天保年間。「惜しみなく手をかける酒造り」をモットーに速醸酒母はもとより伝統技術を継承した山廃酒母を連綿と造り続けていることが当蔵の最大の特徴です。	○	君の井　普通酒 君の井純米吟醸　山廃仕込越後の蔵秘伝	やわらかな口当たりと上品な甘味を感じさせるスッキリとした味わい。家庭料理全般とマッチします。 山廃酒母により造られたしっかりとしたコクのある味わい。唐揚、中華などコクのある料理にマッチします。
76	千代の光酒造（株） 池田　哲郎	944-0061 新潟県妙高市窪松原656	0255-72-2814 0255-73-7600	www.2.ocn.ne.jp/~sa-chiyo chiyo281@plum.ocn.ne.jp	万延元年 1860年	千代の光 地上の星	山に周囲を囲まれているので、夏は涼しく、冬は有数の豪雪地。近くを清流「矢代川」が流れ、伏流水が仕込み水となる。	要連絡	本醸造　千代の光 本醸造　真	千代の光の酒造りの全てが込められています。 発売当初より、確固たるファンに支えられるこだわりの酒。米本来のうまさと、淡麗さをかねそなえるお酒。
77	鮎正宗酒造株式会社 飯吉　守	944－0341 新潟県妙高市猿橋636	0255-75-2231 0255-75-2328	http://www.ayumasamune.com/ ayu@ayumasamune.com	明治8年 1875年	鮎正宗	創業は、明治8年（1875年）。初代飯吉彦左衛門が枯渇することを知らない良質の湧き水で酒を醸したことが始まりです。大自然に育まれた湧き水が生み出す酒は、やわらかな口当たりでさらりとした甘さを感じながら飲んでいるうちに甘さがすっと消える飲み あきしないお酒を醸しています。	○	純米吟醸　銀ラベル　「鮎」 純米酒　「鮎正宗」	アルコール分15%、精米歩合50%、日本酒度　±0　　魚介系の和食料理によく合うお酒で食中酒としてお勧めです。 アルコール分15%、精米歩合65%、日本酒度　マイナス3　　家庭料理から和食、洋食を問わず料理を美味しく盛り上げてくれるお酒です。

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	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）
78	㈱丸山酒造場 丸山三左衛門	942-0264 新潟県上越市三和区塔ノ輪617	025-532-2603 025-532-2535		明治30年 1897年	雪中梅	地元産の酒米と里山を水源とする井戸水を原料に、昔ながらの蓋麹法で製麹するなど、手をかけた丁寧な酒造りを心懸けております。		雪中梅　普通酒 雪中梅　本醸造	五百万石、こしいぶき使用。箱麹法で製麹。日本酒度は－3。やわらかな口当たりでキレのよい甘口。 五百万石、山田錦、越淡麗使用。蓋麹法で製麹。日本酒度－3．5。後口が引締まった、ふくらみある旨口。
79	㈲竹田酒造店 竹田　成典	949-3114 新潟県上越市大潟区上小船津浜171	025-534-2320 025-534-4542	katafune.jp/ s-takeda@joetsu.ne.jp	慶応2年 1866年	かたふね	かたふねの身上はコクのある旨口。本来日本酒は味があるもの、その味を活かすため造りでは米の旨甘みを出すよう心掛けている。米の味を感じていただければ幸いです。	要連絡	かたふね　純米吟醸 かたふね　純米酒	アルコール度数16度、精米歩合55%、日本酒度－4　冷はもちろんぬる燗でもおいしくいただけます。 アルコール度数16度、精米歩合65%、日本酒度－2．5　冷はもちろん燗でもおいしくいただけます。
80	（資）小山酒造店 小山　伸一	949-3112 新潟県上越市大潟区土底浜3627	025-534-2022 025-534-6415	katanoi@joetsu.ne.jp	天保年間頃	越後自慢 潟の井	江戸時代天保年間の創業より続く手造りの伝統をかたくなに守り、自然の恵みに感謝し　心をこめて酒造りに励んでいます。		純米吟醸　松風酔月 辛口本醸造　越後自慢	新潟米のうまさを生かした、きめ細やかな舌ざわりと　ふくよかな味わいの純米吟醸酒です。 燗でも冷やでも楽しめるすっきりとした辛口の酒、晩酌に最適です。
81	頚城酒造（株） 八木　崇博	949-3216 新潟県上越市柿崎区柿崎5765	025-536-2329 025-536-3756	www.kubiki-shuzo.co.jp info@kubiki-shuzo.co.jp	昭和11年 1936年	久比岐 越路乃紅梅	食事の中で活きる酒を醸すべく、酒造りに励んでおります。越後の地酒として誇りを持ち、日本酒文化を繋げてまいります。		越路乃紅梅　特別本醸造 久比岐　新潟印	口当たりやさしく後口が切れる、一度火入れ後熟成の特別本醸造です。 燗で良し、冷して良しの当蔵スタンダードの清酒です。旨さとキレが信条です。
82	代々菊醸造（株） 中澤　房尚	949-3247 新潟県上越市柿崎区角取597	025-536-2469 025-536-6380	yoyogiku@at.wakwak.com	天明3年 1783年	越後の蔵元、吟田川 雪洞	現在主流としております「吟田川」は平成6年の水不足の年に、その地から水を汲んで製造したことから命名。小さい蔵ながら地道にその伝統を現在まで継いでいます。		越後の蔵元　吟田川 雪洞	すっきりしていてキレのある淡麗旨口タイプ。酸がしっかりしているので飲みあきしません。 酸がしっかりしている濃淳旨口タイプ。雪中貯蔵で無ろ過の旨さをマイルドに仕上げています。
83	加藤酒造株式会社 谷川勝人	〒949-3417 新潟県上越市吉川区下深沢233-1	025-548-3765 025-548-3765	無し katou.syuzo@gmail.com	文久4年 1864年	清正	常に飲む側に近い視点で、毎日の晩酌酒として愛される酒造りに励んでおります。	×	本醸造　清正	瑞々しくも柔らかく膨らみのある香り。スッキリとした飲み口で、飲み飽きしない。
84	上越酒造（株） 飯野　美徳	943-0422 新潟県上越市飯田508	025-528-4011 025-528-4058	joetu.shuzo@bd.wakwak.com	文化元年 1804年	越後美人 越の若竹	古式を大切に、今様を探る、心込めた酒造り。	○	純米吟醸　越後美人 大吟醸　越後美人	五百万石で仕込んださらりとした飲み口のお酒。うまみのあるやや甘口のお酒。 山田錦で仕込んだ香りふくらみのあるお酒。
85	新潟第一酒造（株） 武田　良則	942-0315 新潟県上越市浦川原区横川660	025-599-2236 025-599-2237		大正11年 1922年	越の白鳥	安らぎと喜びと感動を伝える酒造りをモットーに、従業員が米作りから醸造までしております。	○	越の白鳥　本仕込み 越の白鳥　辛口にごり酒	こだわりと魂を込めて造り上げた、淡麗辛口の逸品！冷やはもちろん、お燗もオススメ！ 珍しい辛口のにごり原酒。味わい旨みが濃い割に、キレ良く飲みやすい、大人気商品。
86	（株）よしかわ杜氏の郷 関原　貢	949-3449 新潟県上越市吉川区杜氏の郷1	025-548-2331 025-548-2322	www.yoshikawa-touji.co.jp info@yoshikawa-touji.co.jp	平成11年 1999年	よしかわ杜氏 天恵楽	吉川は、杜氏の隠れ郷大勢の杜氏を輩出する伝統の酒造りの技と新潟県下有数の酒米の産地であり、尾神岳のブナ林からの湧水で真の地酒を造っています。	○	よしかわ杜氏　大吟醸 天恵楽　純米吟醸	キレ味と濃酵な山田錦の旨みが加わって、抜群の喉越しときれいな酸味のため、あと口爽やかな大吟醸です。 穏やかな味わいとフルーティな香りが貴賓ある飲み口を作り出し又山田錦独特の深みをしっかりと味わえます。
87	池田屋酒造㈱ 池原　英男	941-0065 新潟県糸魚川市新鉄1-3-4	025-552-0011 025-552-4603	kenshin-ikedaya@r9.dion.ne.jp	文化9年 1812年	謙信	酒蔵が、塩の道美談の地に、あることから、銘柄を、「謙信」と、しました。手ずくり感を、大切にし、お客様の期待に、お応えしたいです。		謙信　純米吟醸 謙信　特別本譲造	精米歩合50%　日本酒度+1～3　冷酒　常温　ぬる燗が、お勧めです。マグロ刺身 精米歩合55%　日本酒度+1～3　冷酒　常温　ぬる燗が、お勧めです。里芋の煮物　カレイの煮つけ
88	田原酒造（株） 田原　與一	941-0051 新潟県糸魚川市押上１－１－２５	025-552-0109 025-552-2189	taharashuzo.com/ uo58840@rio.odn.ne.jp	明治30年 1897年	雪鶴 春よ来い	ヒスイの産地糸魚川の地酒。天然湧水と地元の酒造好適米「五百万石」で醸し、丁寧な手造りにこだわる高品質のお酒。「雪鶴」は“力強い旨味豊かな地酒”です。			
89	加賀の井酒造（株） 佐々木一毅	941-0061 新潟県糸魚川市大町２－３－５	025-552-0047 025-552-4482	http://www.kaganoi.co.jp kaganoi@cocoa.ocn.ne.jp	慶安三年 1650年	加賀の井	「酒は食事と共に」という蔵元の思いを基に酒づくりを行っています。蔵の裏手に広がる「日本海の幸」である白身魚、南蛮海老、蟹などと品で繊細な味わいの素材に合う酒が信条です。 冷やから燗までそれぞれの温度帯で見せる顔色の違いを「食」と共にお楽しみ下さい。新酒から秋の熟成された味わいまで、四季折々の中で見せる地酒ならではの風味の違いを御堪能頂けます。	○	純米吟醸　加賀の井 加賀の井　大吟醸くろうざえもん	アルコール度数：15度以上16度未満、精米歩合55%、日本酒度+3、後キレの良い五百万石らしい味わいが特徴の純米吟醸酒です。蔵のすぐ裏手に広がる日本海の幸である鯛や平目、甘海老の刺身と共に冷酒でお飲み頂きたい旨味とバランスにこだわった逸品です。 アルコール度数：17度、精米歩合40%、日本酒度+4。酒米の最高峰とも言われる「山田錦」を全量使用し、醪冬期に低温でゆっくり手造りで醸したお酒です。華やかなで上品な吟醸香と、口に含んだ際のまろやかさ、後味の爽やかなキレを追求した大吟醸酒です。
90	（名）渡辺酒造店 渡辺　吉樹	949-0536 新潟県糸魚川市大字根小屋1197-1	025-558-2006 025-558-2273	http://www.nechiotokoyama.jp	明治元年 1868年	根知男山 Nechi	米作りから酒造りまですべて自社で取り組むドメーヌ・スタイルの酒蔵です。根知谷は雪深い山里で、豊富な雪融け水と日当たりのよい緩やかな傾斜地に恵まれ、米作りに適した優良農地が広がっています。若いスタッフが酒造技能だけでなく、米作りまで行って、農業後継者としての育成も進んでいるのが、弊社の特徴です。	×	根知男山　純米吟醸 根知男山　純米酒	根知谷産五百万石、越淡麗を使い、軽快な味わいに仕上げています。 根知谷産五百万石、越淡麗という酒造好適米で仕込んだ味わいは、落ち着いた香味のバランスが特徴です。
91	猪又酒造（株） 猪又　哲郎	941-0022 新潟県糸魚川市新町７１－１	025-555-2402 025-555-4006	www.tsukimizunoike.com/ info@tsukimizunoike.com	明治23年 1890年	月不見の池 奴奈姫	酒造好適米のみを使用した60%吟醸精白の普通酒をはじめ普段呑むレギュラーなお酒の品質を高めることと、化粧をしない素顔の美しい日本酒造りにこだわっています。		月不見の池　普通酒 月不見の池　純米酒	酒造好適米のみを精米歩合60%と吟醸酒なみに磨いた普通酒。呑み飽きのしない綺麗なお酒です。 味をじゃましない香りと喉越しの良さ、喉を通り抜けるお米の味とコクはどんなお料理をもじゃましません。