

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

富山県酒造組合 会長 榊田 隆一郎

〒930-0085 富山県富山市丸の内2-2-10
TEL 076-425-1851 FAX 076-425-1857

(平成28年6月17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	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)
									商品名	
01	玉旭酒造(有) 玉生 孝之	939-2354 富山県富山市八尾町東町2111	076-455-1331 076-455-1333	www.tamaasahi.jp tamaasa@cty8.com	文化5年 1808年	玉 旭 おわら娘	水と米に恵まれた富山県八尾町の地で、大量生産をせず手作りの品を直接お客様に手渡していただけるような、真心のこもった酒造りを心がけています。	要連絡	大吟醸 おわら娘	品のある香りと、まろやかな味の広がりをお楽しみ下さい。
									純米吟醸 咲いた咲いた	自社開発酵母「チューリップ酵母」で仕込んだ超甘口純米吟醸酒。
02	福鶴酒造(株) 福島 淳	939-2355 富山県富山市八尾町西町2352	076-455-2727 076-455-2728	www.kazenobon.co.jp seisyu@kazenobon.co.jp	嘉永元年 1848年	福 鶴 風の盆	嘉永元年創業という伝統と歴史ある酒蔵で恵まれた風土気候と3000m級の山々から流れる名水伝統の技と妥協を許さないこだわりで創業以来良質な酒造りを続けています。	要連絡	上撰 福鶴	良質の酒造好適米と北アルプス系の伏流水である越中八尾の名水で仕込みました。飲み飽きしないスッキリしたお酒。
									山鹿仕込み 風の盆	酒造りは人工的に乳酸をあえて使わない山鹿仕込みと呼ばれる製法で造りました。酸味とコクのある重厚な味わい。
03	富美菊酒造(株) 羽根 敬喜	930-2214 富山県富山市百塚134-3	076-441-9594 076-442-6048	www.fumigiku.co.jp info@fumigiku.co.jp	大正5年 1916年	富美菊 羽根屋	丁寧、丁寧に吟味を重ね、旨いお酒を目指します。	要連絡	羽根屋 大吟醸	芳醇でデリシャスな香りと味わいが、特徴なお酒。
									羽根屋 純吟 槽しぼり原酒	花火のように口中で広がる華やかな香りと味わい、そして後口に残るきれいな余韻が特徴のお酒。
04	(株)榊田酒造店 榊田 隆一郎	931-8358 富山県富山市東岩瀬町269	076-437-9916 076-438-6763	www.masuizumi.co.jp masu@masuizumi.co.jp	明治26年 1893年	満寿泉	当蔵は港町に位置し、新鮮な漁貝類に日々こまめ育てています。	要連絡	純米大吟醸	山田錦の米の旨みが生きる大吟醸で、とてもキレが良い酒です。
									純米	幅のあるキレイでコクのある味で、ふくやかな香りが特徴です。
05	吉乃友酒造(有) 吉田 満	939-2756 富山県富山市婦中町下井沢3285-1	076-466-2308 076-466-3519	www.toyama-smenet.or.jp/%7Eiun/ jun2@toyama-smenet.or.jp	明治10年 1877年	吉乃友 よしのとも純	創業は明治10年。富山県産の酒米と純米造りにこだわり純米が100%。お燗がおいしい濃醇辛口のお酒を目標にしています。	要連絡	よしのとも純	全量富山県産五百万石を使用。脂ののった刺身によく合う濃醇辛口のお酒です。
									よしのとも 純米吟醸	全量兵庫県産山田錦を使用。ペニズワイガニなどによく合う香りのよい軽快なお酒です。
06	千代鶴酒造(資) 黒田 弘	936-0857 富山県滑川市下梅沢360	076-475-0031 076-475-0040	www.chiyozuru.com sake@chiyozuru.com	明治6年 1873年	千代鶴	富山県滑川市にある小さな酒蔵で、古くから縁起の良い酒として親しまれてきました。酒造りにおいてはおいしさを追求するため妥協を許さぬ姿勢で取り組んでいます。	要連絡	千代鶴 純米吟醸	富山県産山田錦を使用。穏やかな吟醸香とソフトな味わいが特徴です。
									千代鶴 純米	柔らかな旨みのある味わいで、香り穏やか。ケセの少ない純米酒です。
07	本江酒造(株) 宮内 謙吉	937-0803 富山県魚津市本江新町6-1	0765-22-0134 0765-22-0234	//hokurikumeihin.com/hongousyuzou/index hokuyo@nice-tvjp	大正14年 1925年	名誉 北洋	大正14年創業の富山湾に出現する蟹気楼が見える街、魚津市に蔵を構える。すっきりとした風味と後口のよさは、蟹気楼の見える街の風土と文化に根ざした蔵である。	要連絡	北洋 大吟醸	ほのかな吟醸香と淡麗な味わい。
									越中懐古 純米	重厚な味わいの中にもさりとしたのごし。
08	銀盤酒造(株) 田中 文悟	938-0801 富山県黒部市荻生4853-3	0765-54-1181 0765-54-1183	http://ginban.co.jp office@ginban.co.jp	明治43年 1910年	銀 盤	銀盤酒造は北アルプス黒部峡谷を臨む風光明媚な自然環境の中にあります。清酒を始め、焼酎、味淋、リキュール、地ビールなど幅広い酒類を製造しております。	要連絡	純米大吟醸 米の芯	長期低温貯蔵酒。芳醇なふくみ香と、まろやかさが一体となった酒の芸術品です。アルコール度数16%
									純米大吟醸 播州50	長期低温貯蔵酒。喉ごしが良く、翌日に残らない酒と好評です。アルコール度数15%。
09	皇国晴酒造(株) 岩瀬 新吾	938-0066 富山県黒部市生地296	0765-56-8028 0765-56-8027	www.mabotaki.co.jp/ sake@mabotaki.co.jp	明治20年 1887年	幻の瀧	創業は明治20年、当蔵が位置する黒部市生地は日本有数の湧水地帯で日本の名水百選に選定されており、この湧水を仕込みに用いて豊富な海の幸に合う旨酒を醸している。	要連絡	幻の瀧 大吟醸	味はやわらかで、味わい重視。食との調和を考え、比較的抑え目で魚料理等あっさりとした料理に合います。
									幻の瀧 純米吟醸	味はしっかりとした輪郭のある旨みと酸味が乗った辛口で、焼物や煮物が合います。夏は冷やして冬は燗が美味。
10	林酒造場 林 洋一	939-0704 富山県下新川郡朝日町境1608	0765-82-0384 0765-82-0717	www.hayashisyuzo.com/ qat0274@hayashisyuzo.com	寛永3年 1626年	黒部峡	昭和35年に登録商標を取得。「黒部峡」の酒名は、北アルプス立山連峰より流れる雪解け水と黒部峡谷に霧が流れる山水画をモチーフにイメージし名付けられました。	要連絡	黒部峡 大吟醸	米は兵庫県産山田錦100%、精米歩合は全量40%精米を使用。品評会用として醸した品。爽やかで上品な風味。
									黒部峡 純米吟醸55	全量55%精米を使用。スッキリとした淡麗辛口で和食料理全般で楽しめます。
11	(有)清都酒造場 清都 康介	933-0917 富山県高岡市京町12-12	0766-22-0557 0766-25-0557	www.jichitai.com/bussan/toyama/01/ 0766-25-0557	明治39年 1906年	勝 駒	創業以来の酒蔵にて「不容偽(偽りを容わず)」をモットーに酒造りしております。	要連絡	勝駒 大吟醸	山田錦を磨き上げた勝駒とびきりの大吟醸。上品な吟醸香とふくらみのある味わいが特長。
									勝駒 純米吟醸	深みのある吟味と落ち着いた吟醸香が特長。冬はぬる燗にしても美味しい。
12	戸出酒造(有) 清都 勇之	939-1104 富山県高岡市戸出町3-8-7	0766-63-0027 0766-63-0027	0766-63-0027	明治23年 1890年	金盃 勝鬨	明治23年、初代清都兵次郎が創業。庄川の伏流水で醸した辛口ながらすっきりとした味わいの酒です。	要連絡	金盃 勝鬨	アルコール度数は15.5度。精米歩合は65%。和食全般に合います。
13	(株)高澤酒造場 高澤 龍一	935-0004 富山県氷見市北大町18-7	0766-72-0006 0766-72-2680	www1.cnh.ne.jp/akebono/ akebono@p1.cnh.ne.jp	明治5年 1872年	有磯 曙	能登半島のふもと漁師町「水見」で創業。冷たい浜風を利用し、蒸米を冷やし、1本1本心を込めて醸しています。全量槽ふねで作り、こだわりながら造っています。	要連絡	有磯 曙 純米大吟醸	富山県なんと産山田錦を使用し、金沢酵母の吟醸香と、米の旨みとのバランスが良いお酒。
									有磯 曙 純米吟醸 獅子の舞	口当たりが良く、程良い酸と米の旨みが特徴。魚介類との相性が良く、脂ののった魚にあわせて頂きたい。
14	(名)若駒酒造場 清都 邦夫	932-0211 富山県南砺市井波3601	0763-82-7373 0763-82-7373	www.nande.com/wakakoma/index.htm wakakoma@p1.tst.ne.jp	明治22年 1889年	若 駒 弥 久	一權一權心をこめて地元の米と水にこだわりをもった造りをしており、旨口のよい辛口酒です。	要連絡	辛口純米酒 若駒	富山県産米を100%使用して程よく酸の効いた、冷やしてすっきり、お燗して柔らかな味わいを楽しめる、辛口の酒。
									特別純米生酒 弥久	富山県産五百万石を100%使用し、冷蔵庫にてゆっくりと熟成を進めて、まろやかな口当たりの良い生酒。
15	若鶴酒造(株) 串田 茂	939-1308 富山県砺波市三郎丸208	0763-32-3032 0763-32-1251	www.wakatsuru.co.jp info@wakatsuru.co.jp	文久2年 1862年	若 鶴 苗加屋	富山県庄川流域に開けた砺波平野は珍しい散居村の風景が見られ、その中心に位置する砺波市で若鶴が造られます。北陸の厳冬期に造る酒は辛口で切れがあります。	要連絡	若鶴辛口 玄	玄人好みのキリッとした飲み口で、切れの良い旨みが特徴。和洋中いずれの料理にも相性を示します。
									苗加屋	お酒を搾ってから瓶詰まで一切、濾過・加熱・加入せず生まれたままの生原酒で、しっかりした旨みが特徴です。
16	三笑楽酒造(株) 山崎 洋	939-1914 富山県南砺市上梨678	0763-66-2010 0763-66-2934	www.sansyouraku.jp info@sansyouraku.jp	明治13年 1880年	三笑楽	世界遺産の五箇山に所存する酒蔵。自然豊かな環境とブナの原生林から湧き出す仕込水が醸す、柔らかな口あたりが特徴の酒。お酒は笑って楽しく三笑楽。	要連絡	三笑楽 大吟醸	五箇山で愛される定番酒。豊かな旨味が特徴で、冷酒から燗まで、普段の食事と楽しめる酒。
									三笑楽 純米酒	地元富山県産の五百万石を使用した純米酒。山鹿純米をブレンドしており、酸味と旨味のバランスの酒。
17	吉江酒造(株) 吉江 美一	939-1356 富山県砺波市若草町5-5	0763-32-2232 0763-32-6234	0763-32-2232	昭和23年 1948年	太刀山	砺波平野の真中にある小さな蔵。豊かな水田がはぐくんだ酒造米五百万石と、庄川伏流水を使い、時をかけてゆっくりと旨味のある辛口のお酒を醸す。	要連絡	純米吟醸 太刀山	五百万石のお米の旨味をいかした、くちあたりのいい酒。
									本醸造 太刀山	やわらかなくちあたりと、あと味のスッキリとした辛口のお酒。
18	成政酒造(株) 山田 喜代美	939-1676 富山県南砺市館418	0763-52-0204 0763-52-6485	www1.tst.ne.jp/narimasa/ narimasa@p1.tst.ne.jp	明治27年 1894年	成 政	創業は明治27年、緑溢れ水清く米豊かに突る越中富山。その西南部、美しい緑を保つ山の懐に抱かれて、「成政」はあります。佐々成政ゆかりの土地の人の熱い後援が基盤。	要連絡	大吟醸 なりまさ	成政の看板「なりまさ」ラベルは富山県を代表する逸品気高く優雅な香り、澄み渡る深み。
									魂を醸す 特別純米酒	伸びやかな味わいや気高い芳香と、純米ならではの重量感が、絶妙なバランスで凝縮。「蔵人が魂しいを醸す」。
19	黒田酒造(株) 黒田 登美	932-0805 富山県小矢部市西中323	0766-67-1803 0766-67-4818	www.hokuichi.com/ sake@hokuichi.com	明治20年 1887年	北 一	明治20年創業、当蔵が位置する小矢部市は、庄川水系の地下水が豊富な米どころで酒造りも盛んな地域である。おめでたい萬歳とあわせ「萬歳北一」の銘柄で販売している。	要連絡	萬歳 北一	純境五箇山に源を発する庄川の伏流水と越中の好適米「五百万石」により醸し出されたすっきりと口当たりの良い酒。