

日本酒造組合中央会 組合員名簿（PR用）

石川県酒造組合連合会 会長 吉田 隆一

〒920-0842 石川県金沢市元町2-13-33

（平成30年8月1日現在）

TEL 076-251-2115 FAX 076-251-2117

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		
								見聞学	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	(株)久世酒造店 久世 嘉宏	929-0326 石川県河北郡津幡町清水イ122	076-289-2028 076-289-4606	www.choseimai.co.jp/ info@choseimai.co.jp	天明6年 1786年	長生舞 能登路	創業以来、自社の田に独自の酒米（長生米）を作り、水は自社地下水（硬水）と霊水「清水」の湧水（軟水）の2種類を使い、こだわりの酒造りを行っています。	○	長生舞 清水仕込み 能登路 特別純米酒	独自の酒米「長生米」と銘柄長生舞の由来となった霊水「清水」の湧水（軟水）を使ったお酒。 独自の酒米「長生米」を当社独特の硬水で仕込み、コシのあるしっかりしたお酒に仕上げました。
								○	御所泉 吟醸 御所泉 源酒	旧一級酒。熱かんでも飲める吟醸酒。おいしすぎるので飲みすぎにご注意。 アルコール分20度の吟醸酒。地元金沢でもなかなか手に入らない幻の名酒。おいしすぎるので飲みすぎにご注意
02	(有)武内酒造店 武内 与志郎	920-0813 石川県金沢市御所町イ22乙	076-252-5476 076-251-5068	gosyoizumi.sakura.ne.jp/ goshozumi@spacelan.ne.jp	明治元年 1868年	御所泉 古都のいづみ	日本有数の小さな酒蔵ながら、味を常に追求し、旧一級酒を吟醸とするなど、本物を常にめざしている本格派の酒蔵。	○	山廃仕込本醸造 加賀雪梅	酒造りの基本である酒母造りをする際に、自然に発生した乳酸の力を利用する昔ながらの方法で造った本醸造酒 北国の雪中に咲く梅のように淡麗にして清純。名峰白山の清冽な伏流水で仕込んだ粒にして爽やかな純米酒です
								○	福正宗 銀ラベル 加賀篤 純米大吟醸 藍	麴米に酒造好適米のみを使用した純米酒に純米吟醸酒を混和し、きめ細やかに仕上げた特別純米酒。 契約栽培した山田錦のみを使用。豊かな吟醸香ときめ細やかでケシの良い飲み口。肴との相性の良さが身上。
03	中村酒造(株) 中村 太郎	920-0867 石川県金沢市長土堀3-2-15	076-248-2435 076-248-2436	info-n@nakamura-shuzou.co.jp	文政年間 1818年～1829年	日榮 加賀雪梅	創業文政年間以来、金沢の地で金沢の文化・風習と食を大切に守りながら酒造りに取り組み、日本酒として世界で初めて日・米・欧の有機トリプル認証を取得した蔵元です。	○	福正宗 銀ラベル 加賀篤 純米大吟醸 藍	麴米に酒造好適米のみを使用した純米酒に純米吟醸酒を混和し、きめ細やかに仕上げた特別純米酒。 契約栽培した山田錦のみを使用。豊かな吟醸香ときめ細やかでケシの良い飲み口。肴との相性の良さが身上。
								○	加賀鶴 純米酒 上撰 前田利家公 特別純米	酒米の持つ旨味を活かしたマイルドな口当りのお酒です。お燗でも美味しい純米酒です。 上品な酒米の旨味と酸味が調和した、やわらかできれいなお酒です。
04	(株)福光屋 福光 松太郎	920-8638 石川県金沢市石引2-8-3	076-223-1161 076-222-3769	www.fukumitsuya.co.jp cs@fukumitsuya.co.jp	寛永2年 1625年	福正宗 加賀篤	1625年創業。仕込み水は霊峰白山を源流とする。1960年より契約栽培を開始、2001年に純米蔵を実現。酒造技術を生かした化粧品や食品も開発している。	○	加賀鶴 純米酒 上撰 前田利家公 特別純米	酒米の持つ旨味を活かしたマイルドな口当りのお酒です。お燗でも美味しい純米酒です。 上品な酒米の旨味と酸味が調和した、やわらかできれいなお酒です。
								○	高砂純米吟醸 高砂山廃古古酒	ふくらみのある味わいと、ほのかな吟醸香が特徴です。金沢名物治部煮、甘エビ、豆腐料理と相性が良い。 1992年に製造された古酒です。能登牛のステーキやフォアグラのソテーに最適。熱燗でも常温でも良い。
05	やちや酒造(株) 神谷 昌利	920-0818 石川県金沢市大樋町8-32	076-252-7077 076-252-7449	www.yachiya-sake.co.jp yachiyasake@gmail.com	天正11年 1583年	加賀鶴 前田利家公	創始者「神谷内屋仁右衛門」が加賀藩祖「前田利家公」専用の酒造りを始めて四百三十余年、加賀藩の酒蔵として城下町「金沢」で育まれた地酒蔵です。	○	高砂純米吟醸 高砂山廃古古酒	ふくらみのある味わいと、ほのかな吟醸香が特徴です。金沢名物治部煮、甘エビ、豆腐料理と相性が良い。 1992年に製造された古酒です。能登牛のステーキやフォアグラのソテーに最適。熱燗でも常温でも良い。
								○	大吟醸 山廃純米	十分に熟成された吟醸酒のみが持ち得る、独特の熟成香とまろやかな風味をお楽しみいただけます。 先人の知恵と伝統の手法による純米酒。米の旨味が凝縮され、濃醇で酸味の効いた、酒通好みの男酒。
06	(株)金谷酒造店 金谷 芳久	924-0862 石川県白山市安田町3-2	076-276-1177 076-276-4234	www.hakusan-takasagop.jp kanaya@takuma21.com	明治2年 1869年	高砂 兼六	経営理念は「酒文化に貢献」するをモットーに金沢の食べ物と相性の良いお酒を提供いたしております。その為にレストランも併設しています。	○	高砂純米吟醸 高砂山廃古古酒	ふくらみのある味わいと、ほのかな吟醸香が特徴です。金沢名物治部煮、甘エビ、豆腐料理と相性が良い。 1992年に製造された古酒です。能登牛のステーキやフォアグラのソテーに最適。熱燗でも常温でも良い。
								○	萬歳楽 剣 山廃純米 萬歳楽 白山 大吟醸 古酒	通常より1ヶ月遅い田植えをした高品質酒米を用い、古式な仕込み方法で仕上げた、ボディのしっかりした辛口。 日本一の酒米特A-A山田錦使用の大吟醸をポトル詰にして3~4年の低温熟成させた品格のある香味が特徴。
07	菊姫(資) 柳 達司	920-2126 石川県白山市鶴来新町タ8	076-272-1234 076-273-1222	www.kikuhime.co.jp webmaster@kikuhime.co.jp	天正年間 1573年～1592年	菊姫	天下の銘酒と謳われた「加賀の菊酒」を醸す蔵元であり、時代に流されることなく、極上のこだわりを持った限界のない酒造りへの挑戦を続けております。	○	大吟醸 山廃純米	十分に熟成された吟醸酒のみが持ち得る、独特の熟成香とまろやかな風味をお楽しみいただけます。 先人の知恵と伝統の手法による純米酒。米の旨味が凝縮され、濃醇で酸味の効いた、酒通好みの男酒。
								○	天狗舞 山廃純米大吟醸 天狗舞 山廃仕込純米酒	主力銘柄の「天狗舞」は、山廃仕込の純米酒と純米大吟醸に代表される濃厚な香味が特長です。世界で開催されている日本酒のコンクールでも多くの受賞歴があります。様々なジャンルの食事もあわせてより楽しめるお酒です。
08	(株)小堀酒造店 吉田 守	920-2121 石川県白山市鶴来本町1-747	076-273-1171 076-273-3725	www.manzairaku.co.jp info@manzairaku.co.jp	享保元年 1716年	萬歳楽	日本酒で唯一「地理的表示保護」を認定されている石川県白山市で約300年清酒を醸造。金賞受賞の実績も多く地元顧客の支持も高く、やゝ辛口の味わいが特徴。	○	萬歳楽 剣 山廃純米 萬歳楽 白山 大吟醸 古酒	通常より1ヶ月遅い田植えをした高品質酒米を用い、古式な仕込み方法で仕上げた、ボディのしっかりした辛口。 日本一の酒米特A-A山田錦使用の大吟醸をポトル詰にして3~4年の低温熟成させた品格のある香味が特徴。
								○	天狗舞 山廃純米大吟醸 天狗舞 山廃仕込純米酒	主力銘柄の「天狗舞」は、山廃仕込の純米酒と純米大吟醸に代表される濃厚な香味が特長です。世界で開催されている日本酒のコンクールでも多くの受賞歴があります。様々なジャンルの食事もあわせてより楽しめるお酒です。
09	(株)車多酒造 車多 一成	924-0823 石川県白山市坊丸町60番地1	076-275-1165 076-275-1866	www.tengumai.co.jp shata@tengumai.co.jp	文政6年 1823年	天狗舞 五凜	主力銘柄の「天狗舞」は、山廃仕込の純米酒と純米大吟醸に代表される濃厚な香味が特長です。世界で開催されている日本酒のコンクールでも多くの受賞歴があります。様々なジャンルの食事もあわせてより楽しめるお酒です。	○	天狗舞 山廃純米大吟醸 天狗舞 山廃仕込純米酒	酒米の持つ旨味を活かしたマイルドな口当りのお酒です。お燗でも美味しい純米酒です。 上品な酒米の旨味と酸味が調和した、やわらかできれいなお酒です。
								○	大吟醸生酒 あらばしり 手取川 山廃仕込 純米酒 手取川	吟香上品かつやさしい甘さで、ほんやりとした気分になります。新鮮にしてフルーティな味わいです。 コクがあるけど切れが良く、しかも若干の華やかな香りが喉を通る時、味わう事が出来ます。
10	(株)吉田酒造店 吉田 隆一	924-0843 石川県白山市安吉町41	076-276-3311 076-276-3378	www.tedorigawa.com info@tedorigawa.com	明治3年 1870年	手取川 吉田蔵	米作り、酒造り、酒の販売そして酒の消費とそれぞれの立場の方が互いに意見交換しながらより美味しいお酒造りを目指します。	○	酒峰加越 朱ノ吟 大吟醸 加賀ノ月 まんげつ 純米吟醸	38%精米の山田錦を原料としました。上品な味と香りがやさしくひろがり、極めて繊細な味わいが楽しめます。 五百万石を原料とし、ふくらみふんわりとしたやさしい味わいが楽しめます。加賀の酒らしいまろやかな酒です。
								○	常きげん 山廃仕込 純米酒 常きげん 純米大吟醸	どっしりとしたコクのある飲み口と鋭いキレ味が特徴です。 深みと旨味を極めた純米大吟醸。ふくよかな味わいと香りが特徴です。
11	(株)加越 山田 英樹	923-0964 石川県小松市今江町9-605	0761-22-5321 0761-23-1444	www.kanpaku.co.jp info@kanpaku.co.jp	昭和37年 1962年	加賀ノ月 関白	加越酒造の歴史は江戸末期まで遡り、高精白による雑味のない純粋な酒の旨味と、自然と奥ゆかしい控えめな香りを特徴としており、極めて繊細な造りの酒蔵です。	○	酒峰加越 朱ノ吟 大吟醸 加賀ノ月 まんげつ 純米吟醸	38%精米の山田錦を原料としました。上品な味と香りがやさしくひろがり、極めて繊細な味わいが楽しめます。 五百万石を原料とし、ふくらみふんわりとしたやさしい味わいが楽しめます。加賀の酒らしいまろやかな酒です。
								○	常きげん 山廃仕込 純米酒 常きげん 純米大吟醸	どっしりとしたコクのある飲み口と鋭いキレ味が特徴です。 深みと旨味を極めた純米大吟醸。ふくよかな味わいと香りが特徴です。
12	鹿野酒造(株) 鹿野 博通	922-0336 石川県加賀市八日市町イ6	0761-74-1551 0761-74-6120	www.jokigen.co.jp	文政2年 1819年	常きげん	霊峰白山の伏流名水である「白水の井戸」より湧出する仕込水を使用し、能登社氏と7人の蔵人の手によって品質本位の酒造りを行なっています。	○	常きげん 山廃仕込 純米酒 常きげん 純米大吟醸	どっしりとしたコクのある飲み口と鋭いキレ味が特徴です。 深みと旨味を極めた純米大吟醸。ふくよかな味わいと香りが特徴です。
								○	菊鶴 上撰 御幸乃誓 大吟醸	本醸造で、どんな酒のさかなにもよく合う。燗酒にすると特に良い。 華やかでフルーティな香りがあり、バランスが良く、爽快な味わいがある。
13	(資)手塚酒造場 手塚 清明	923-0965 石川県小松市串町庚7	0761-44-1200 0761-44-2342	tezuka@sr.incl.ne.jp	大正10年 1921年	菊鶴 御幸乃誓	元来の醸造酒に加え、女性向けに造られた、ワイン感覚で楽しめるE-Spaceなどの醸造メーカーと共同で新しい日本酒にチャレンジしている酒造メーカーです。	○	菊鶴 上撰 御幸乃誓 大吟醸	本醸造で、どんな酒のさかなにもよく合う。燗酒にすると特に良い。 華やかでフルーティな香りがあり、バランスが良く、爽快な味わいがある。
								○	金紋 大吟醸 心待ち	酒米山田錦を使用。香りとの調和を追い求めた飲み飽きしない大吟醸酒です。 酒米五百万石を使用し、酵母はリンゴ酸を多く生産する酵母を使用。白ワイン調のスッキリとした純米酒です。
14	(同)西出酒造 西出 裕恒	923-0304 石川県小松市下粟津町ろ24	0761-44-8188 0761-44-4521	kinmon.jp kinmon@kinmon.jp	大正2年 1913年	金紋	大正2年創業。昔々の酒造りを旨として現在は酒蔵を開放しております。試飲はもちろん見学も頂けますので、是非ともお越し下さいませ。	○	金紋 大吟醸 心待ち	酒米山田錦を使用。香りとの調和を追い求めた飲み飽きしない大吟醸酒です。 酒米五百万石を使用し、酵母はリンゴ酸を多く生産する酵母を使用。白ワイン調のスッキリとした純米酒です。
								○	農口 山廃純米 農口 純米(山田錦)	のどごしよし、あと味スッキリ 品の良いうまさ、キレ味バツグン
15	農口酒造(株) 渡邊 忠	923-1107 石川県能美市末寺町イ42	0761-57-0021 0761-57-0106	noguchishuzo.jp	明治元年 1868年	農口	約10年の休造を経て平成25年末より再始動。酒造りの原点であるきめ細かい愛情を大切に日々精進しています。	○	農口 山廃純米 農口 純米(山田錦)	のどごしよし、あと味スッキリ 品の良いうまさ、キレ味バツグン
								○	農口尚彦研究所 山廃吟醸酒	爽やかな上立ち香が自慢のお酒です。
16	(株)農口尚彦研究所 朝野 勇次郎	923-0171 石川県小松市観音下町ワ1-1	非公開 非公開		平成29年 2017年	農口尚彦研究所	現代の名工である農口尚彦社氏の「匠の技術・精神・生き様」を研究し、次世代に継承することをミッションとして、2017年11月に開業した新しい酒蔵です。	○	純米大吟醸 十代目 純米酒 加賀の峰	熟練社氏が真心こめて醸した純米大吟醸。淑やかな吟醸香と奥深い味わい、やわらかな風味が生かされています。 厳選された五百万石、米麴・水だけで醸された純米酒、コクがあり味わい深く米の風味が生かされています。
								○	神泉 大吟醸 太初	政府専用機正式機内酒として採用。辛口ですが、旨みが甘く感じ、しっかりした味わいです。 人間国宝、徳田八十吉先生プロデュースで、深い味わいが特徴で、香りのバランスが良好です。
17	橋本酒造(株) 橋本 佳幸	922-0331 石川県加賀市動橋町イ184	0761-74-0602 0761-74-0603	www.judaime.com kuramoto@kagacable.ne.jp	昭和27年 1952年	十代目 大日盛	宝暦10年、創業250年以上の蔵元。伝統的な加賀の酒造りを守り続け、2年目以降の古酒を中心に製造、熟成されたしっかりとした味わいが特徴です。	○	純米大吟醸 十代目 純米酒 加賀の峰	熟練社氏が真心こめて醸した純米大吟醸。淑やかな吟醸香と奥深い味わい、やわらかな風味が生かされています。 厳選された五百万石、米麴・水だけで醸された純米酒、コクがあり味わい深く米の風味が生かされています。
								○	神泉 大吟醸 太初	政府専用機正式機内酒として採用。辛口ですが、旨みが甘く感じ、しっかりした味わいです。 人間国宝、徳田八十吉先生プロデュースで、深い味わいが特徴で、香りのバランスが良好です。
18	東酒造(株) 東 祐輔	923-0033 石川県小松市野田町丁35	0761-22-2301 0761-22-2300	sake-sinsen.co.jp info@sake-sinsen.co.jp	万延元年 1860年	神泉	年門250石ぐらいの小さな蔵ですが、顔の見える商品を造り続けます。	○	神泉 大吟醸 太初	政府専用機正式機内酒として採用。辛口ですが、旨みが甘く感じ、しっかりした味わいです。 人間国宝、徳田八十吉先生プロデュースで、深い味わいが特徴で、香りのバランスが良好です。
								○	獅子の里 鮮 獅子の里 旬	新鮮な含み香と味わいを封じ込めた微発泡性の純米吟醸生酒です。洋食にも合わせやすいシャンパーニュ。 旬の食材を引き立てるおだやかでやわらかな味わいの純米吟醸酒です。食材に応じて味わいに変化致します。
19	松浦酒造(有) 松浦 文昭	922-0122 石川県加賀市山中温泉富士見町オ50	0761-78-1125 0761-78-1126	www.shishinosato.com shishi@luck.ocn.ne.jp	安永元年 1772年	獅子の里	料理の味わいをさらに膨らませて引き立てる食中酒を追求しております。微生物達の神秘の力を大切にし、日本の醸造酒（日本酒）の魅力表現してまいります。	○	獅子の里 鮮 獅子の里 旬	新鮮な含み香と味わいを封じ込めた微発泡性の純米吟醸生酒です。洋食にも合わせやすいシャンパーニュ。 旬の食材を引き立てるおだやかでやわらかな味わいの純米吟醸酒です。食材に応じて味わいに変化致します。
								○	夢醸 純米吟醸 純米 池月 吟醸 みなもにうかぶ月	『酒を醸して、夢を醸す』の想いから生まれた、極められた五味のバランスが織り成す"名脇役の旨味"。 「加賀丸いも」を原料とし、石川県で造られる唯一無二の本格焼酎。芋焼酎の概念を超越した最高品質の香味。 のどごしの良さと旨味の広がるお酒です。冷よし燗も又良しのタイプです 50%迄磨いた酒米五百万石を原料米として醸したすっきりとした旨味とおだやかな香りが楽しめます
20	(株)宮本酒造店 宮本 周司	923-1205 石川県能美市宮竹町イ74	0761-51-3333 0761-51-5355	www.mujou.co.jp info@mujou.co.jp	明治9年 1876年	夢醸 のみよし(芋)	契約栽培米等の原料から仕込工程全般にこだわる渾身の手造りによる極められた日本酒。オンリーワン焼酎による資源循環や環境保全等の酒蔵イノベーションも実現。	○	夢醸 純米吟醸 純米 池月 吟醸 みなもにうかぶ月	『酒を醸して、夢を醸す』の想いから生まれた、極められた五味のバランスが織り成す"名脇役の旨味"。 「加賀丸いも」を原料とし、石川県で造られる唯一無二の本格焼酎。芋焼酎の概念を超越した最高品質の香味。 のどごしの良さと旨味の広がるお酒です。冷よし燗も又良しのタイプです 50%迄磨いた酒米五百万石を原料米として醸したすっきりとした旨味とおだやかな香りが楽しめます
								○	春山 大吟醸 春山 純米吟醸「鶴祭ララベル」	華やかでフルーティな香りと芳醇な味わいが特徴です。口に含んだ瞬間から旨みが広がります。 やや辛口。味わいが深いのに、すっきりしていてあと口が良く、和食やハードタイプのチーズと良く合います。
21	鳥屋酒造(株) 川合 喜好	929-1715 石川県鹿島郡中能登町一青ヶ部96	0767-74-0013 0767-74-1139		大正8年	池月 みなもにうかぶ月	能登半島中程に有る小さな酒蔵です。創業以来90有余年地元の方々に支えられ育かれた酒質を大切に旨いと言われる酒造りを心掛けています。	○	純米 池月 吟醸 みなもにうかぶ月	のどごしの良さと旨味の広がるお酒です。冷よし燗も又良しのタイプです 50%迄磨いた酒米五百万石を原料米として醸したすっきりとした旨味とおだやかな香りが楽しめます
								○	春山 大吟醸 春山 純米吟醸「鶴祭ララベル」	華やかでフルーティな香りと芳醇な味わいが特徴です。口に含んだ瞬間から旨みが広がります。 やや辛口。味わいが深いのに、すっきりしていてあと口が良く、和食やハードタイプのチーズと良く合います。
22	(有)春成酒造店 春成 克進	926-0055 石川県七尾市今町15	0767-52-0120 0767-52-7135		慶応元年	春山 松風	この地の気候・風土の中で、流行にとらわれず、旨いと思う酒を提供します。登録有形文化財の同社主屋では、ライブや日本酒カクテルの講習なども行っています。	○	春山 大吟醸 春山 純米吟醸「鶴祭ララベル」	華やかでフルーティな香りと芳醇な味わいが特徴です。口に含んだ瞬間から旨みが広がります。 やや辛口。味わいが深いのに、すっきりしていてあと口が良く、和食やハードタイプのチーズと良く合います。
								○	天平 大古酒 能登風土記の丘	適切なエージングで、あきのこないまろやかな風味 上=如水を目標にあくまでのどごしの良い、飲みあきのしない製品。
23	(資)布施酒造店 布施 明	926-0802 石川県七尾市三島町52-2	0767-53-0027 0767-53-0027		明治9年 1877年	天平 能登風土記の丘	日本酒は本来、熟成によって風味が増すものです。三年五年七年の才月で、まろやかな上善如水の境地に達します。	○	天平 大古酒 能登風土記の丘	適切なエージングで、あきのこないまろやかな風味 上=如水を目標にあくまでのどごしの良い、飲みあきのしない製品。
								○	ほまれ上撰 遊穂純米酒	燗よし、常温よし、冷やよしの、ザ・晩酌酒です。 米の旨味と、バランスのとれた酸が特徴の、幅広いお料理とお楽しみいただける食中酒です。
24	御祖酒造(株) 藤田 美穂	929-1572 石川県羽咋市大町イ8	0767-77-1110 0767-77-1315	mioya@mopera.net	明治30年 1897年	遊穂	能登半島の入口、澄んで豊富な水と新鮮な空気、手付かずの自然に恵まれた田舎町で、お料理と共に楽しんで頂ける食中酒を醸しています。	○	ほまれ上撰 遊穂純米酒	燗よし、常温よし、冷やよしの、ザ・晩酌酒です。 米の旨味と、バランスのとれた酸が特徴の、幅広いお料理とお楽しみいただける食中酒です。
								○	竹葉 純米吟醸 竹葉 能登純米	ほのかな吟醸香と味のふくらみのバランスが絶妙の逸品 能登産山田錦を100%使用した純米酒。口あたりが良くスッキリしたのど越しの力強いお酒
25	数馬酒造(株) 数馬 嘉一郎	927-0433 石川県鳳珠郡能登町宇出津へ36	0768-62-1200 0768-62-1201	www.kazuma.co.jp chikuha@kazuma.co.jp	明治2年	竹葉	竹葉と一緒に言葉にできない想いをそそいで下さい！	○	竹葉 純米吟醸 竹葉 能登純米	ほのかな吟醸香と味のふくらみのバランスが絶妙の逸品 能登産山田錦を100%使用した純米酒。口あたりが良くスッキリしたのど越しの力強いお酒
								○	能登初桜 大慶	すっきりとした味わいの本醸造です。4段米にはもち米を使用。 山田錦100%を使った純米酒です。お米の旨みを感じるやわらかい味わいです
26	櫻田酒造(株) 櫻田 博克	927-1204 石川県珠洲市蛸島町ノ部93	0768-82-0508 0768-82-6628	www.sakurada.biz info@sakurada.biz	大正4年 1915年	能登 初桜 大慶	能登半島の突端の小さな造り酒屋です。少量を丁寧に造ったお酒が自慢です	○	能登初桜 大慶	すっきりとした味わいの本醸造です。4段米にはもち米を使用。 山田錦100%を使った純米酒です。お米の旨みを感じるやわらかい味わいです

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	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)
27	(株)清水酒造店 清水 互	928-0001 石川県輪島市河井町1-18-1	0768-22-5858 0768-22-5868	www.notohomare.com/ info@notohomare.com	文久2年 1862年	能登譽	品質第一をモットーに、より高い質のお酒を常に目指している。当店の商品は、吟味した酒造好適米を規格以上に高精白することで生れる旨さと爽やかな切れ味が特徴です。	○	千枚田	純米酒としては軽快な酒質で、喉ごしと切れが良い。味はやや辛口で、スッキリした口当たりが特徴。
									純米吟醸	山田錦の旨味と、八反錦独特の上品さを併せ持つ、さわやかな純米吟醸酒。
28	宗玄酒造(株) 徳力 暁	927-1225 石川県珠洲市宝立町宗玄24-22	0768-84-1314 0768-84-1315	www.sougen-shuzou.com sogen@angel.ocn.ne.jp	明和5年 1768年	宗玄	宗玄酒造は、祖先は戦国時代、七尾城主を務めた畠山義春の一族。明和五年酒蔵を興して以来、地元杜氏が地元の水と米を使い、地元の人々の為に旨い酒を醸し続けた。	要連絡	大吟醸	贅沢なまでのふくみ香があり、まろやかな口当りと、切れの良い喉ごしと、それは確かな存在感を醸し出した。
									純米酒	杜氏が選抜いた山田錦100%を、能登の伏流水を使いじっくり磨き上げ、米の特徴を引き出した味と香りが引立
29	(株)鶴野酒造店 鶴野 みどり	927-0302 石川県鳳珠郡能登町鶴川19	0768-67-2311 0768-67-2312	noto@taniizumi.jp	1780年頃	谷泉	清酒谷泉は、奥能登の風味豊かな湧水と、厳選された良質の酒米、そして二百年の伝統に裏打ちされた蔵。能登杜氏の優れた技によって生み出される至上の醸造清酒。	○	谷泉 大吟醸 直蔵	山田錦100%使用し、精米歩合は35%。能登杜氏がじっくり醸した日本酒の最高峰。上品な香りと爽やかな味わい。
									谷泉 純米酒	能登で契約栽培した五百万石米を原料に、50%精米して醸した米と当社の山の湧水で醸した酒。すっきりとキレが良い。
30	(名)中島酒造店 中島 遼太郎	928-0078 石川県輪島市鳳至町稲荷町8	0768-22-0018 0768-22-0018	www.noto-suehiro.co.jp info@noto-suehiro.co.jp	能登末廣	奥能登の小さな酒蔵 蔵元社長が自ら丁寧に醸す酒はどれも良い意味で個性があり、旨味のしっかりした酒と好評を得ている。地元だけでなく首都圏でもファンが多い	○	純米吟醸 百石酒屋のおやじの手造り	県産五百万石を50%に磨き上げ、丁寧に醸した純米吟醸ふくらみのある旨味とスッパリ香めるキレの良い辛口酒	
								桃色純米にこり酒 花おぼろ	やさしいピンクと甘酸っぱい味わいのかわいなお酒。色は特許の酵母が自然に創ります。心と体を癒します。	
31	中野酒造(株) 中野 貴子	927-2152 石川県輪島市門前町広瀬二5-2	0768-42-0008 0768-42-0008	www.okunotoseishu.com/html/shuzou/nakano.01.html	元治元年	能登亀泉	総持寺の鐘の音が響く中で、個性豊かな酒を醸して、奥能登の山海の風土と心豊かな中で育てている地酒です。	○	能登亀泉 上撰	熟成させた落ち着きのあるさっぱりタイプの味です。
					1864年	鐘の里			辛口で厚みのあるタイプの味です。	
32	中納酒造(株) 中納 瑛子	928-0212 石川県輪島市町野町寺山3-42	0768-32-1130 0768-32-1131	www3.ocn.ne.jp/~notosake/ jizake@notosake.com	嘉永2年	治良三郎	能登半島(奥能登)の真ん中、町野平野の米どころで、小さな地酒屋として、地元の方々に可愛がられて今日までまいりました。	○	黒松 若緑	やや辛口で喉越しすっきり。熱燗がおすすめです。
					1849年	黒松 若緑			すっきり辛口、喉越しが良く、香りはフルーティ。冷やして飲むのがおすすめです。	
33	(株)白藤酒造店 白藤 喜一	928-0077 石川県輪島市鳳至町上町24	0768-22-2115 0768-22-5524	www.hakutousyuzou.jp info@hakutousyuzou.jp	享保7年	奥能登の白菊	当蔵は能登半島・輪島の古い町並みのなかにあります。生産石数200石ほどの小さな酒蔵で、九代目蔵元夫婦を中心に丁寧に品質の高い酒造りを行っております。	○	奥能登の白菊 純米吟醸	口当たりがやわらかで、甘み旨みを併せ持つ純米吟醸。当蔵の特長がよくでた味わいのお酒です。
					1722年	奥能登の白菊 特別純米酒			穏やかな香りで旨みとキレの良さが特長の純米酒。程よく熟成された味わいは燗酒にも適しています。	
34	日吉酒造店 日吉 謙一	928-0001 石川県輪島市河井町2部27-1	0768-22-0130 0768-22-9988	www.hiyoshisyuzou.com info@hiyoshisyuzou.com	大正元年	金瓢 白駒	能登輪島の朝市通りに佇む、大正元年創業の小さな酒蔵です。能登杜氏の手によって、醸し出された当蔵の日本酒を、一度ご賞味下さい。	○	大吟醸 金瓢 白駒	やさしい香りとまろやかで、すっきりとした飲み口が特徴の辛口のお酒です。
					1912年	純米酒 おれの酒			すっきりとした飲み口ながら、あと口はほんのりと米の旨みを感じられる辛口のお酒です。	
35	松波酒造(株) 金七 政彦	927-0602 石川県鳳珠郡能登町松波30-114	0768-72-0005 0768-72-2348	www.o-eyama.com sake@o-eyama.com	明治元年	大江山	能登杜氏の伝統と昔ながらの釜や槽を使い酒造りをしています。「大江山の鬼のごとく豪快に酌み交わしてほしい」と願っています。海の幸に合う辛口です。	○	大江山 純米	昭和初期のラベルを復刻し、冷やですっきり、ぬる燗でほんわりとした辛口酒。ブリ大根、タラ鍋とマッチ
					1868年	つづらの波			極寒仕込みの能登杜氏入魂の逸品。原酒のまま熟成しているのでふくよかで香り高い。ロック〜冷やで。	