



| No | 組合員名<br>(代表者氏名)    | 郵便番号<br>住 所                   | 電 話<br>(FAX)                 | ホームページアドレス<br>(Eメールアドレス)                          | 創業年<br>(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)                         |
| 26 | (株)清水酒造店<br>清水 互   | 928-0001<br>石川県輪島市河井町1-18-1   | 0768-22-5858<br>0768-22-5868 | www.notohomare.com/<br>info@notohomare.com        | 文久2年<br>1862年 | 能登誉           | 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。                      |
| 27 | 宗玄酒造(株)<br>徳力 暁    | 927-1225<br>石川県珠洲市宝立町宗玄24-22  | 0768-84-1314<br>0768-84-1315 | www.sougen-shuzou.com<br>sogen@angel.ocn.ne.jp    | 明和5年<br>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、まろやかな口当たりと、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               | 杜氏が選び抜いた山田錦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。   |
| 28 | (株)鶴野酒造店<br>鶴野 任一  | 927-0302<br>石川県鳳珠郡能登町鶴川19     | 0768-67-2311<br>0768-67-2312 | www.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。 |
| 29 | (名)中島酒造店<br>中島 遼太郎 | 928-0078<br>石川県輪島市鳳至町稲荷町8     | 0768-22-0018<br>0768-22-0018 | www.noto-suehiro.co.jp<br>info@noto-suehiro.co.jp | 1864年         | 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キリ呑めるキレの良い辛口酒。    |
|    |                    |                               |                              |   |               |               |  |        | 桃色純米にごり酒 花おぼろ     | やさしいピンクと甘酸っぱい味わいのかわいのお酒。色は特許の酵母が自然に創ります。心と体を癒します。       |
| 30 | 中野酒造(株)<br>中野 隆    | 927-2152<br>石川県輪島市門前町広瀬二5-2   | 0768-42-0008<br>0768-42-0008 | www.okunotoseishu.com/html/shuzou/nakano_01.html  | 元治元年<br>1864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。                                |
|    |                    |                               |                              |   |               |               |  |        | 鐘の里               | 辛口で厚みのあるタイプの味です。  |
| 31 | 中納酒造(株)<br>中納 瑛子   | 928-0212<br>石川県輪島市町野町寺山3-42   | 0768-32-1130<br>0768-32-1131 | www3.ocn.ne.jp/~notosake/<br>jizake@notosake.com  | 嘉永2年<br>1849年 | 治良三郎<br>黒松 若緑 | 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。                                 |
|    |                    |                               |                              |   |               |               |  |        | 吟醸 治良三郎           | 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。                  |
| 32 | (株)白藤酒造店<br>白藤 洋一  | 928-0077<br>石川県輪島市鳳至町上町24     | 0768-22-2115<br>0768-22-5524 | www.hakutousyuzou.jp<br>info@hakutousyuzou.jp     | 享保7年<br>1722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。            |
|    |                    |                               |                              |   |               |               |  |        | 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。          |
| 33 | 日吉酒造店<br>日吉 謙一     | 928-0001<br>石川県輪島市河井町2部27-1   | 0768-22-0130<br>0768-22-9988 | www.hiyoshisyuzou.com<br>info@hiyoshisyuzou.com   | 大正元年<br>1912年 | 金瓢 白駒         | 能登輪島の朝市通りに伴む、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。                     |
|    |                    |                               |                              |   |               |               |  |        | 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。               |
| 34 | 松波酒造(株)<br>金七 政彦   | 927-0602<br>石川県鳳珠郡能登町松波30-114 | 0768-72-0005<br>0768-72-2348 | www.o-eyama.com<br>sake@o-eyama.com               | 明治元年<br>1868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。プリ大根、タラ銅とマッチ。       |
|    |                    |                               |                              |   |               |               |  |        | 大江山 大吟醸           | 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。         |