

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

福井県酒造組合 会長 南部 隆保

〒918-8003 福井県福井市毛矢1-3-10  
TEL 0776-36-0111 FAX 0776-36-0112

(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	常山酒造(資) 常山 由起子	910-0854 福井県福井市御幸1-19-10	0776-22-1541 0776-22-1841	www.jozan.co.jp sake@jozan.co.jp	文化元年 1804年	常山 羽二重正宗	「飲む人と酒を通じて対話する」をモットーに「わかりやすく」そして「忘れがたい」特徴を備えた、高品質でインパクトのある酒造りを目指しております。	要連絡	常山 純米超辛	もろみを完全発酵させた辛だけでなく旨みも伴った辛口のお酒 +10。焼肉等油料理に合います。
									常山 特撰純米	米の旨味を最大限に引き出したどっしりとした味わいが楽しめるお酒 +2 おでん、煮魚などに合います。
02	田嶋酒造(株) 田嶋 徳彦	918-8051 福井県福井市桃園1-3-10	0776-36-3385 0776-34-1933	www.fukuchitose.com/ info@fukuchitose.com	嘉永2年 1849年	福千歳	福井市のシンボル、足羽山と足羽川のほぼ中間の場所で 伝統醸造法の〔山廃仕込〕のお酒を酒造りの基本とし醸す酒蔵です。	要連絡	福千歳〔福〕(山廃純米大吟醸)	昔ながらの醸造法「山廃仕込」で醸す純米大吟醸。ぜひワイングラスで飲んでほしい日本酒です。
									福千歳〔徳〕(山廃純米吟醸)	昔ながらの醸造法「山廃仕込」で醸す純米吟醸。程よい酸味は幅広いお食事での食中酒として最適。
03	(株)越の磯 磯見 邦晴	910-0016 福井県福井市大宮5-8-25	0776-22-7711 0776-24-0237	www.j-brewery.com info@j-brewery.com	明治42年 1909年	一期一会 越廼磯	越前海岸部の越廼村で創設した弊社のお酒は、やや辛口で旨味があり、海の幸によくあいます。平成10年からは福井県嶺北部では初めての地ビール醸造も行っていきます。	要連絡	一期一会 純米大吟醸	厳選された山田錦を蔵元杜氏が精魂込めて醸しました。十分に熟成された円やかな旨味と、穏やかな香りが特徴。
									越廼磯 寒仕込み 本醸造	地元の酒造好適米を仕込全量に仕出し、極寒時にじっくり醸しました。燗酒はもちろん、冷酒でもお勧めのお酒。
04	毛利酒造(資) 毛利 徹郎	910-2165 福井県福井市東郷二ヶ町36-29	0776-41-0020 0776-41-0887	keigetsu@sea.plala.or.jp	昭和13年	越の桂月	米・水・風土にこだわり昔ながらの手造りで醸す酒は旨味があり飲みあきしない。お料理を引き立てる日本酒です。	要連絡	桂月 純米大吟醸	心地よい吟醸香と旨味のあるお酒 冷酒からぬる燗でお楽しみいただけます。
									桂月 特別純米酒 毛利	地元東郷地区で栽培された山田錦を使用したお酒。すっきりと飲みやすく和食全般に良く合うお酒です。
05	安本酒造(有) 安本 昌一	910-2167 福井県福井市安原町7-4	0776-41-0011 0776-41-0012	yasumoto@yasumoto-suzo.jp	嘉永6年 1853年	白岳仙				
06	美川 酒造場 美川 欽哉	918-8131 福井県福井市小稲津町36-15	0776-41-1002 0776-41-1002	www.maibijin.com info@maibijin.com	明治20年 1887年	舞美人 父の花道	蔵元自らが杜氏としてお酒造りに取り組んでいます。昔ながらの酒道具を大切に、全量「木槽(きぶね)搾り」を行っています。酒質は、濃醇旨口タイプです。	○	舞美人 山廃純米酒	山廃仕込本来のどっしりとした酸がありながら、旨味もあるお酒です。蔵付酵母で蔵の個性が出ています。
									舞美人 純米吟醸 無濾過生原酒	やわらかな口当たりと、なめらかな旨味の味わいが心地よく、幸せなひとときを演出させてくれるお酒です。
07	舟木酒造(資) 舟木 三右衛門	910-0802 福井県福井市大和田町46-3-1	0776-54-2323 0776-54-6623	www.funaki-sake.com funasuzo@quartz.ocn.ne.jp	慶応2年	北の庄 富成喜	当蔵は福井市北東部に位置し、北側の白山水系の九頭龍川の伏流水を仕込水とし、主に県産米を原材料とし、品質第一をモットーに小仕込・手造りで醸しています。	○	北の庄 純米大吟醸「大吟 望」	山田錦米を40%まで磨き、小仕込みで醸した純米大吟醸は、フコヨカナ味とスッキリした香りです。
									北の庄 純米吟醸「酔吟」	県産米を60%まで磨き、吟醸仕込をしたので、やわらかい喉越しで、優しい香りは、料理を引き立てます。
08	黒龍酒造(株) 水野 直人	910-1133 福井県吉田郡永平寺町松岡春日1-38	0776-61-0038 0776-61-3833	www.kokuryu.co.jp info@kokuryu.co.jp	江戸文化元年 1804年	黒龍 九頭龍	良水の地永平寺町松岡で石田屋二左衛門が創業以来、こだわりの酒を継承。「黒龍大吟醸 龍」や「九頭龍大吟醸燗酒」を先駆けて発売、清酒文化の発展を目指す。	○	黒龍 大吟醸 龍	ワインの熟成を応用して昭和50年に発売。上品で穏やかな香り、繊細でまろやかな味わいの大吟醸酒。
									九頭龍 大吟醸燗酒	5年間の研究を重ねて生まれたお燗にして美味しい大吟醸酒。上品で繊細な香味を生かした燗上がりは随一。
09	田辺酒造(有) 田辺 邦明	910-1134 福井県吉田郡永平寺町松岡芝原2-24	0776-61-0029 0776-61-1721	www.echizenmisaki.com info@echizenmisaki.com	明治32年 1899年	越前岬 優勝	白山に源を発する県内最大の九頭龍川が流れ、清流の水質豊かな永平寺町松岡にて創業。以来、しっかり低温熟成の後に蔵出しし、切れの良い芳醇旨口のお酒が特徴。	○	越前岬 大吟醸「吟の雫」	酒袋にもろみを詰め袋吊りにし、滴り落ちた雫酒を丁寧に瓶詰め。数量限定の各種鑑評会出品酒。
									越前岬 純米大吟醸	2年間の熟成を経て蔵出し。米の旨みがしっかり生きて香りとのバランスの良い旨口タイプの純米大吟醸。
10	吉田酒造(有) 吉田 智彦	910-1325 福井県吉田郡永平寺町北島7-22	0776-64-2015 0776-64-2932	www.jizakegura.com hakuryu@jizakegura.com	文化3年 1806年	白龍 旭泉	酒米「山田錦」作りから、地酒造りまで一貫造りの白龍です。地酒蔵として米・水と地産にこだわっております。笑みのこぼれる幸せのひと時のために醸します。	要連絡	大吟醸 白龍 斗瓶囲い	特別な日のための特別なお酒です。木綿の袋でゆっくりしぼった生々の原酒です。酒の旨みをご堪能ください。
									純米 てきてき	全量自社栽培の山田錦を使用したちょっと贅沢な純米酒。辛口で人肌燗が上質な米の旨みを引き出します。
11	西岡河村酒造(株) 河村 英一	910-3613 福井県福井市飯谷町1-1	0776-98-5166 0776-98-5166	www.tsukimaru.com info@tsukimaru.com	明治2年 1869年	月丸 天津神力	自然の恵みたっぷりの「うれしい・たのしい・おいしい」商品を通して、お客様の豊かな食生活を応援します。	要連絡	月丸 純米吟醸	丸みのある酸味を柱に、巾広く、それでいて後味は切れの良いスマートな味。
									天津神力 特別純米	お米「神力」の旨みがしっかりと出るように仕込んだ力強い味わいのお酒。
12	(株)吉田金右衛門商店 吉田 和正	910-3121 福井県福井市佐野町21-81	0776-83-1166 0776-83-1167	info@kumonoi.jp	明治4年 1871年	雲乃井				
13	力泉酒造(有) 豊岡 芳文	910-3111 福井県福井市島山梨子町20-10	0776-59-1046 0776-59-1948		明治中期 1890年頃	明乃鶴				
14	伊藤酒造(資) 伊藤 博一	910-3113 福井県福井市江上町44-65	0776-59-1018 0776-59-1596	sakeitou@mx4.fctv.ne.jp	明治20年頃 1887年頃	越の鷹				
15	久保田酒造(資) 久保田 直邦	910-0207 福井県坂本市丸岡町山久保27-45	0776-66-0123 0776-67-2367	kubota@fukukoma.co.jp	宝暦3年 1753年	富久駒				
16	坪三酒造(資) 坪田 一印	919-0479 福井県坂本市春江町高江24-38	0776-51-0041 0776-51-0041		享保元年 1716年	福喜久				
17	真名鶴酒造(資) 泉 恵介	912-0083 福井県大野市明倫町11-3	0779-66-2909 0779-66-2690	www.manaturu.com info@manaturu.com	宝暦年間 1751年	真名鶴 奏雨-SOW-	「日本酒をお洒落に楽しくかっこよく」をコンセプトに、伝統に安住するのではなく新たな挑戦を続けている。全製品吟醸規格の高級酒専門蔵。	要連絡	山廃仕込純米酒	口に含むと香ばしい香りがゆっくりと広がり、しっかりとした味わいが永く余韻を残す力強い香味。
									純米吟醸 奏雨-SOW-	すっきりとした甘味と、柑橘系の爽やかな酸味が絶妙のバランスでからみ合った清涼感溢れる斬新な味わい。
18	(有)南部酒造場 南部 隆保	912-0081 福井県大野市元町6-10	0779-65-8900 0779-65-1986	www.hanagaki.co.jp/ info@hanagaki.co.jp/	明治34年 1901年	花垣 米しずく	酒米(五百万石)の産地・奥越前の名水で醸す「花垣」伝統的技術を伝承し手造りに徹した味わい深いこだわりの日本酒を醸します。	要連絡	花垣 特撰 大吟醸	優雅な香りまろやかな味 山田錦で醸した大吟醸フルーティでバランスのとれた逸品。
									花垣 純米 米しずく	米のうまみひろがる ふっくらとした香り味の帯がありお勧めは燗 やすらぎを感じます。
19	(株)宇野酒造場 宇野 信裕	912-0025 福井県大野市本町1-33	0779-66-2236 0779-65-8364	www.itinotani.co.jp unosyuzo@itinotani.co.jp	元和5年 1620年	一乃谷	品質のよい原料、水を使い、品質第一をモットーにより商品を未長く愛して頂くため、杜氏、蔵人、職員をはじめ全員が日夜精魂を傾けています。	○	大吟醸 薫	山田錦37%精米のふくらみのある、まろやかで香り高い大吟醸。
									山廃仕込 特別純米酒	丁寧に山廃仕込した特別純米酒で冷やしてよし、燗してもよし。特に燗酒として鍋料理に最適。
20	源平酒造(株) 萩原 敦士	912-0026 福井県大野市要町3-4	0779-66-5712 0779-66-5828		延宝元年 1673年	源平				
21	(株)一本義久保本店 久保 善央	911-8585 福井県勝山市沢町1-3-1	0779-87-2500 0779-87-2504	www.ippongi.co.jp info@ippongi.co.jp	明治35年 1902年	一本義 伝心	恐竜の化石が日本で一番発掘されている福井県勝山市にて、勝山小笠原藩の御用酒銘「一本義」を受け継ぎ、1902年に創業。	○	一本義 上撰本醸造	福井では通称「赤の一本義」と呼ばれる。スッキリとした辛口酒で、冷～熱まで幅広い温度帯で楽しめる。
									伝心 雪 純米吟醸酒	冬の酒蔵を包む、清らかに静まり返った雪景色を想像させるような綺麗で穏やかな香りと清々しい味わい。
22	片山酒造(株) 片山 達夫	915-0891 福井県越前市余田町51-18	0778-22-0209 0778-22-1096	kansai@marble.ocn.ne.jp	明和年間 1764年~1771年	関西				
23	堀口酒造(有) 堀口 格世	919-0131 福井県南条郡南越前町今庄76-1-2	0778-45-0007 0778-45-0775		元和4年 1618年	鳴り瓢 瓢酔匠	北陸道と北国道の交差する宿場町・蕎麦処として有名な今庄の美味しい水と福井の米、更に創業元和4年の熟練した技で、スッキリした酒を醸しています。	要連絡	鳴り瓢・特別純米酒	福井県産酒造好適米五百万石100%使用。精米歩合60%。吟醸造りの低温長期熟成酒。まろやかな味と香り。
									金印・鳴り瓢	「一麴・二酛・三造り」の酒造りの基本を忠実に守り、さわやかな味と香りの淡麗な酒に仕上げました。

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
24	畠山酒造(有) 畠山 拓也	919-0131 福井県南条郡南越前町今庄109-14	0778-45-0028 0778-45-0029	tatuva@vukikirara.co.jp	天保6年	雪きらら			
					1835年				
25	(資)加藤吉平商店 加藤 團秀	916-0001 福井県鯖江市吉江町1-11	0778-51-1507 0778-53-1406	www.born.co.jp info@born.co.jp	万延元年	梵	両替商・庄屋を先祖に持つ、現在十一代目の老舗です。無添加の純米酒のみを造っていて、全ての酒は長期氷温熟成された本物の旨さが乗ってから出荷されています。	梵・超吟	-8度C5年熟成の究極の純米大吟醸酒。素晴らしい香りと深い味。日本の酒文化を代表する珠玉の名酒。皇室献上品。
					1860年	日本の翼		梵・日本の翼	0度C2年熟成の純米大吟醸酒。上品な吟香で柔らかく旨みあふれ、後味の切れ最高。国産晩餐会等の乾杯酒です。
26	白駒酒造(資) 京藤 和男	919-0131 福井県南条郡南越前町今庄82-24	0778-45-0020 0778-45-0285	www.rakuten.co.jp/hakukoma hakukoma@arrom.ocn.ne.jp	元禄10年	白駒	元禄10年より続く今庄の酒。雪深い冬の凩とした酒蔵。経験豊かな社氏の醸造技術、山あいの地下水、旨い福井の米、深いコクときめ細かい味わいのある白駒酒造です。	大吟醸 宿	華やかな香りはないが福井県産山田錦をふんだんに使用し独特の深いコクと味わいのある酒
								HAKUKOMA 純米大吟 原酒	福井県産五百万石を100%使用し、甘さも辛さも感じる絶妙なお酒。
27	豊酒造(株) 佐々木 宗利	916-0073 福井県鯖江市下野田町38-70	0778-62-1013 0778-62-1013	www.sake-kashoku.com yutakakk@etude.ocn.ne.jp	宝暦3年	華燭	宝暦三年(1753年)福井県鯖江市に創業、清酒製造販売他、味噌、奈良漬、あま酒等清酒こうじを有した食品の製造販売を行なう。	華燭 本醸造	協会10号酵母で仕込んだ本醸造酒。従来の日本酒がお好きな方に最適な、やや甘口のやさしいお酒です。
					1753年	越前国府		越前国府 純米酒	越前の食材の味を引き出す食中として、最適なお酒です。
28	朝日酒造(株) 田島 清博	916-0141 福井県丹生郡越前町西田中11-53	0778-34-0020 0778-34-1200	www.asahisyuzo.com akafuji@angel.ocn.ne.jp	享保初年	春岳	手間暇を惜まず高品質な酒づくりをしています。県産コシヒカリ米を使用しています。	春岳	モンドセレクション受賞。
					1716年	酔蝶花		酔蝶花	モンドセレクション受賞。
29	丹生酒造(株) 高橋 滋	916-0122 福井県丹生郡越前町天王18-3	0778-34-0022 0778-34-0033	asukai1716@am.ttn.ne.jp	享保元年	飛鳥井	創業1716年と福井県屈指の老舗です。また蔵の前に鎮座される八坂神社の宮司を本家に持ち、名水100選の水、御膳水を仕込み水に使用。	飛鳥井 特別純米	純米酒でありながら、すっきり、酸低目でほのかな吟醸香が特長。
					1716年			飛鳥井 大吟醸	地元、越前町で作った、山田錦を使用。
30	敦賀酒造(有) 那須 伸次	914-0062 福井県敦賀市相生町21-10	0770-22-2143 0770-22-2144		寛永元年	福寿杯			
					1624年				
31	鳥浜酒造(株) 小堀 安彦	919-1331 福井県三方上中郡若狭町鳥浜59-30	0770-45-0021 0770-45-3434	seizou@torihama.jp	大正9年	加茂栄			
					1920年				
32	三宅彦右衛門酒造(有) 三宅 彦右衛門	919-1124 福井県三方郡美浜町早瀬21-7	0770-32-0303 0770-32-0304		享保3年	早瀬浦	人の心を動かす酒でありたい。	早瀬浦 純米酒	弊社定番酒。
					1718年			早瀬浦 大吟醸原酒	品評会出品酒と同じ風格、雰囲気を感じて頂けます。
33	(株)わかさ富士 逸見 壽一	917-0025 福井県小浜市木崎13-7	0770-56-1717 0770-56-1718	www3.ocn.ne.jp/hemmi/ hemmi@angel.ocn.ne.jp	文久2年	わかさ	高度成長期の三倍増醸全盛期から一貫して「自然の清酒」をモットーに糖無添加を貫き、ひたすら淡麗で呑み飽きの来ない清酒を追求して来ました。	わかさ	昭和二十年代の発売当初より糖無添加を貫いてきた当社の顔とも言える飲み飽きがこない後味のレギュラー酒。
					1862年	熊川宿		熊川宿	当蔵発祥の地、若狭鯖街道・熊川宿に因んだ淡麗な中にもしっかりした飲み応えを持つ後口さわやかな吟醸酒。