

# 日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

岐阜県酒造組合連合会 会長 中島 善二

〒500-8076 岐阜県岐阜市司町38

TEL 058-265-4548 FAX 058-265-3201

(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	足立酒造 足立 勝昭	500-8222 岐阜県岐阜市琴塚3-21-10	058-245-3658 058-246-7093	www.kinkazan.com hinode@kinkazan.com	文久元年 1861年	金華山 日の出鶴	岐阜の米と水を用いて、洗米から麴づくり迄、全てにおいて手作業にこだわっています。旨味があり飲み飽きしないお酒に拘った、少量生産の小さな酒蔵です。	○	金華山 純米	米の旨味と酸味のきいた、味わいタイプの純米酒。爽やかな酸味は食中酒におすすめです。
									金華山 純米生原酒	特別純米の生原酒で、口当たりは円やかで味は濃醇、後味はスッキリとした酒らしいお酒です。
02	日本泉酒造(株) 武山 廣伸	500-8429 岐阜県岐阜市加納清水町3-8-2	058-271-3218 058-271-3209	www.nihonizumi.co.jp n-izumi@cameo.plala.or.jp	明治10年 1877年	日本泉 織田信長	全国でも珍しく地下に酒蔵があり、温度が安定した地下の特製を生かし、一年を通して搾りたてのフレッシュな生酒を製造している。	○	日本泉 純米大吟醸 無濾過生原酒 ふなちどり	上品な吟醸香と無濾過生原酒特有のフルーティーな味わいが特徴です。
									大吟醸 織田信長	洗練されたスッキリとした辛口、華やかな吟醸香をお楽しみいただけます。
03	菊川(株) 石原 正之	509-0132 岐阜県各務原市鷺沼西町1-543	058-384-1235 058-384-1230	www.sake-kikukawa.co.jp kikaku@sake-kikukawa.co.jp	明治4年 1871年	菊川 篝火	当蔵は、旧中山道鶴沼宿にあり140年の歴史を持つ酒蔵です。清流長良川の伏流水を使用し軽やかでやわらかなお酒を醸す蔵です。	×	純米大吟醸 篝火	山田錦40%精米、フルーティな味わいと優雅な香りが特徴です。
									篝火 中山道鶴沼宿	ご当地ラベルの特別純米酒です。じっくり熟成し米の旨みを充分引き出した口当りまろやかなお酒。
04	小町酒造(株) 金武 和彦	504-0851 岐阜県各務原市蘇原伊吹町2-15	058-382-0077 058-371-1027	www.nagaragawa.co.jp/ info@nagaragawa.co.jp	明治27年 1894年	長良川 蔵音	酒蔵に「自然音楽」を響かせて酒造をする。清流長良川の伏流水と伝承技で仕込む酒は、鑑評会連続金賞等の評価をいただく。米の旨味を堪能できる酒を醸す。	○	長良川 超辛口+20	酒度20の辛口ながら、スッキリとした飲み口。辛いより「ドライ」な日本酒のスーパードライな酒通の辛口。
									長良川 スパークリングにこり	活性のにこり酒。瓶内天然発泡のセミスイートなにこり酒。海外でも愛飲いただく、スパークリングな逸品酒。
05	千代菊(株) 田中 文悟	501-6241 岐阜県羽島市竹鼻町2733	058-391-3131 058-391-5022	www.chivogiku.co.jp info@chivogiku.co.jp	元文3年 1738年	千代菊 光琳	地元の皆様の誇りになるような蔵元になりたいと思います。	○	有機純米 千代菊	会員200名で田植えから酒造りまでのお酒。自然の味が生きています。
									辛口「吉」	色々な料理に相性が良くスタンダードになり得るお酒です。料飲店で喜ばれています。
06	(株)三輪酒造 三輪 研二	503-0923 岐阜県大垣市船町4-48	0584-78-2201 0584-81-2065	www.miwashuzo.co.jp/ info@miwashuzo.co.jp	天保8年 1837年	白川郷 道三吟雪花	岐阜県大垣市は、日本のまん中に位置し、東西の交通の要衝として築いています。三輪酒造は近年白川郷純米にごり酒を始め、岐阜を代表するブランドを造っています。	○	白川郷 純米にごり酒、さきにごり酒	世界文化遺産白川郷で行なわれるどぶろく祭りにちなんで造られた大変濃厚なにごり酒。
									道三吟雪花 大吟醸、純米吟醸、本醸造	戦国武将斉藤道三にちなんで命名された道三吟雪花は、味にこだわり飲んでおいしいお酒。
07	武内(資) 武内 昌史	503-0897 岐阜県大垣市伝馬町1	0584-81-3311 0584-81-3364	www.takeuchi-shuzo.jp info@takeuchi-shuzo.jp	延享元年 1744年	美濃紅梅 大垣城	水都と呼ばれる湧水豊かな大垣にて創業。「良酒醸成」を心根とし、米・水・人(技)にこだわりながら、美味しいと喜ばれる酒造りを行っています。	要連絡	水都の大吟醸 夢年熟成原酒	精米歩合40%の兵庫県産特A山田錦100%使用。瓶冷蔵で3年貯蔵。優しく、ふくやかな旨味のある原酒。
									吟醸酒	酒名は石田三成も居城した地元の名城が由来。フルーティーで豊かな香りを持つ、淡麗な味わいのお酒。
08	渡辺酒造醸 渡辺 進二	503-0015 岐阜県大垣市林町8-1126	0584-78-2848 0584-78-5790	www.minonishiki.com sake@minonishiki.com	明治35年 1902年	美濃錦 白雪姫	水の都”大垣”にて、古来より味わいを追求した酒造りをしてまいりました。現在、女性社氏 渡辺愛佐子が丁寧な造りで酒を醸しております。	要連絡	白雪姫	地元”大垣”にて、れんげ草を田んぼにすき込んで特別栽培された”れんげ米”を使用しております。
									あさちゃんのどぶろく	女性社氏 渡辺愛佐子が造る、お米の粒々そのままの旨い”どぶろく”です。
09	大塚酒造(株) 大塚 清孝	503-2424 岐阜県揖斐郡池田町池野422	0585-45-2057 0585-45-3069	www.ibi.or.jp/~boiimaya boiimaya@jasmine.ocn.ne.jp	明治18年 1885年	美濃国 初霜 竹雀	米の旨味のある食中酒を造っています。	不可	初霜	米のうまみのあるおいしいお酒に仕上がっています あつかんでも冷してでもおいしくいただけます。
									竹雀	上質な酸と米の旨味を引き出した純米酒です。
10	池田屋酒造(株) 松井 彦雄	501-0619 岐阜県揖斐郡揖斐川町三輪612-1	0585-22-0016 0585-22-0101	www.ibi.or.jp/~boiimaya boiimaya@jasmine.ocn.ne.jp	元禄2年 1689年	富久若松 壺口	選りすぐりの上質の新米を使い、清流揖斐川の伏流水で手造り仕込みを究めています。	○	富久若松	15度以上16度未満 精米歩合68% 日本酒度+3 爽やかな辛口で、だしを利かせた日本食にはよく合います。
									壺口	19度以上20度未満・精米歩合68% 日本酒度+3フルーティーな本格的辛口。濃厚な料理に合います。
11	所酒造(資) 所 啓	501-0619 岐阜県揖斐郡揖斐川町三輪537-1	0585-22-0002 0585-22-0679	www.ibi.or.jp/~boiimaya boiimaya@jasmine.ocn.ne.jp	明治初頭 1875年頃	房島屋 揖斐の蔵	明治初頭創業。揖斐川の伏流水を使用し、小仕込みでいねいな酒造りをしています。	○	房島屋純米無ろ過生原酒	酸味と旨味が特徴の純米無ろ過生原酒。肉料理にも合う。
									揖斐の蔵しぼりたて	うすにごりが特徴のしぼりたて生原酒。濃い味わい。
12	杉原酒造(株) 杉原 庄司	501-0532 岐阜県揖斐郡大野町下磯1	0585-35-2508 0585-35-2176	www18.ocn.ne.jp/~sugihara/ sugihara@feel.ocn.ne.jp	明治25年 1892年	揖斐川 射美	年間石数50石程の小さな酒蔵。昔ながらの伝統製法にとことんこだわり製造。「原料の生産から、仕込み、搾りまでとことん地元こだわった、真の地酒づくり」	○	特別本醸造 揖斐川	清流揖斐川の様に飲みやすい、それでいて深みのある酒岐阜県産100%の米を使用。川魚との相性が良いです。
									射美	
13	玉泉堂酒造(株) 山田 敦	503-1393 岐阜県養老郡養老町高田800-3	0584-32-1155 0584-32-2190	www.minogiku.co.jp info@minogiku.co.jp	文化3年 1806年	醴泉 美濃菊	岐阜県養老町で、豊富な仕込水(軟水)を利用し、清らかで透明感のある味わいの酒造りを目指しています。製造とビン内熟成にこだわり、品質向上技術に挑戦。	○	醴泉 純米吟醸 山田錦	兵庫県東条産「山田錦」100%使用。瓶内低温熟成がもたらす、深みある味わい。食中酒として最適!
									美濃菊 純米吟醸 飛騨雪	岐阜県産「ひだほまれ」全量使用。穏やかな香りと深みある旨みが、和食全般にあります。燗酒としても旨い。
14	(株)小坂酒造場 小坂 善紀	501-3723 岐阜県美濃市相生町2267	0575-33-0682 0575-35-1365	www18.ocn.ne.jp/~sugihara/ f1041@alto.ocn.ne.jp	安永元年 1772年	百春 さんやほう	1772年創業時の酒蔵をそのまま今も使用しています。伝統を大切にしながら、また常に良い酒造りを目指し、どうしたらよいかを皆で考え乍ら取り組んでいます。	○	百春純米特撰	五百万石を50%に削って醸した純米吟醸酒。独特の膨らみのある吟香と幅のある味わいです。
									特別純米酒さんやほう	田植え以降は農薬を遣わないで栽培した美濃錦で醸した純米酒。リピート山中山さんのオリジナルの唄もあります。
15	(有)松井屋酒造場 酒向 嘉彦	501-3301 岐阜県加茂郡富加町加治田688-2	0574-54-3111 0574-54-3111	http://matsuiya-sake.jimdo.com/ matsuiya-sake@nifty.com	江戸中期頃	半布里戸籍 黒米酒	岐阜県重要有形民俗文化財に指定された300年前の酒蔵です。酒造りの様子が良く分かるように酒造用具類等が展示してあります。	○	純米酒 半布里戸籍	寒中に手で米を洗い、和釜と木製の甑で蒸し、自然に冷まして仕込む。昔ながらの手作業で醸した限定酒です。
									黒米酒	古代米の黒米を原料の一つひとつ手作業で心を込めて丁寧に造った、太古の香りあふれる独特の地酒です。
16	御代桜醸造(株) 渡邊 博栄	505-0042 岐阜県美濃加茂市太田本町3-2-9	0574-25-3428 0574-25-7579	www.mivozakura.co.jp info@mivozakura.co.jp	明治26年 1893年	御代桜 津島屋	悠々たる木曾川を臨む美濃の地で、若き蔵元と社氏が、熟練の蔵人と共に丹精込めて醸す酒。品質一筋、御代桜。	要連絡	御代桜 三丁目のにごり酒	地元美濃加茂市産の契約栽培米を全量使用した、酵母が生きている微発泡性のにこり酒。冬季限定販売。
									御代桜 純米大吟醸	兵庫県産の厳選された酒造好適山田錦を使用して、手間隙をかけて少量手造りで醸す、社氏渾身の一滴。
17	白扇酒造(株) 加藤 孝明	509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28	0574-53-2508 0574-53-2546	www.hakusenshuzou.jp/ info@hakusenshuzou.jp	明治32年	花美蔵 福来純	飛騨から岐阜へと向かう飛騨街道沿い、飛騨川と木曾川が合流する川辺町で、伝統の技と飛騨水系の伏流水を使い、米にこだわり真摯な努力を続けています。	要連絡	花美蔵 純米吟醸 花	マイルドな味わいで、さらりとした辛口タイプ。やわらかな余韻をお楽しみください。
									福来純 三年熟成本みりん	三年間熟成させることにより、ふくやかな甘みと旨みをひきだしました。旨み、香り、ツヤを料理に添えます。
18	平和錦酒造(株) 前島 正秀	509-0301 岐阜県加茂郡川辺町下麻生2121	0574-53-5007 0574-53-3833	www.kinsen-ryu-shopservice.jp h-nisiki@kani.or.jp	嘉永3年 1850年	金泉 飛騨路の寒椿	山紫水明の奥美濃で、江戸時代から酒造りを受け継ぎ創業160余年。伝統の土蔵倉にて社氏が魂を込めて自然を活かして醸される「手造りの味」をお楽しみください。	○	純米飛騨路の寒椿	飛騨路の鐘乳洞から湧き出る清水とヒダホマレを使って醸した手造り酒です。スッキリとした旨味が楽しめます。
									1988年 昭和古酒	築160年の土蔵倉で静かに眠り続けているお酒です。濃醇な旨みと高貴な香りとの味わいは、別世界です。
19	(資)山田商店(蔵元やまだ) 山田 直和	505-0301 岐阜県加茂郡八百津町八百津3888-2	0574-43-0015 0574-43-1148	www.kura-yamada.com info@kura-yamada.com	明治元年 1868年	玉柏 吉宝	日本酒は酵母菌と麹菌が醸す自然界の営みです。ひとつひとつの行程を真剣に向き合い、いい環境を彼らに与えてあげるかを考えながら謙虚に真面目に関わっています。	要連絡	純米大吟醸玉柏	酒米の最高峰といわれる「山田錦」を35%まで精白し宇野社氏が丹精込めて仕上げた最高傑作です。
									純米玉柏	お米が醸すまろやかな風味、爽やかな酸味が調和した純米酒です。
20	花盛酒造(株) 可児 武雄	505-0301 岐阜県加茂郡八百津町八百津4091	0574-43-0016 0574-43-1120	www.hanazakari.co.jp/ hanamori@siren.ocn.ne.jp	明治中期	花盛 菊花盛	山間の町八百津の木曾川河畔に建つ蔵。特定名称酒を主体とし小仕込みならではの手造りの良さを生かした酒を追求し手を抜かない丁寧な造りを目指しています。	要連絡	はなざかり 無濾過生原酒 しずく	モロミを袋に入れて吊るし自然に垂れる酒のしずくを集めそのまま瓶に詰めました。純米大吟・純米酒等5種類。
									はなざかり 無濾過生原酒 あらばしり	モロミを搾り機にかけ、最初にほとぼしり出る薄濁りの酒をそのまま瓶に詰めました。特定名称酒各種あります。
21	(資)平野本店 平野 節子	501-4216 岐阜県郡上市八幡町本町865-1	0575-65-2155 0575-65-2100		明治初期	積翠 七両三分の春駒	小京都と呼ばれる、郡上八幡の中心、名水百選に選ばれた宗祇水のほとりに位置している。	○	純米酒	やわらかい口あたり。
									本醸造	すっきり、から口。
22	平野醸造(資) 平野 平吉	501-4607 岐阜県郡上市大和町徳永164	0575-88-2006 0575-88-2051	www.bojo.jp osake@bojo.jp	明治6年 1873年	母情	明治初期創業、岐阜県奥美濃長良川上流に位置している山の麓から湧き出る、バランスのとれた軟水を仕込み水として、風味豊かな清酒造りに精進しています。	○	母情 大吟醸	爽やかな吟醸香と、まろやかな味わいが特徴です。常温又は冷酒でどうぞ。グルメ料理に良く合います。
									母情 原酒超特撰	コクのある飲み応えバツグンの原酒超特撰です。口当たりが良く、キレ味の良さも特徴です。
23	布屋原酒造場 原 元文	501-5121 岐阜県郡上市白鳥町白鳥991	0575-82-2021 0575-82-6233	http://genbun.sakura.ne.jp nunova-sake@bridge.ocn.ne.jp	元文5年 1740年	元文 大日泉	天然花酵母仕込み～郡上乃地酒 元文～当場は日本三大盆踊り「郡上おどり」で知られる岐阜県郡上市にあり、霊峰白山を源とする、清流長良川沿い最北の酒蔵です。	○	元文	アルコール度数15.5度日本酒度+4.5精米歩合65% 冷やで良し燗で良し。
									花酵母 さくら	上品な香りとしずかりした呑み口 花言葉「純潔・精神美・優れた美人」
24	中島醸造(株) 原 智二	509-6101 岐阜県瑞浪市土岐町7181-1	0572-68-3151 0572-68-3152	www.kozaemon.jp info@kozaemon.jp	元禄15年 1702年	小左衛門 始禄	食事と共に楽しんで頂く事をテーマに旨みがあるお酒、酸味の利いたお酒を造らせて頂いております。お酒を通して皆様の幸せへの貢献が私共のビジョンです。	要連絡	小左衛門 特別純米 美山錦	ほのかにりんごを思わせる香り、軽やかな味わいの中にお米の旨みが凝縮され食事と共に楽しみたいくなるお酒。
									小左衛門 純米吟醸仕込20号 瑞浪米	地元産の瑞浪米を使用。旨味のある酸と華やかな香りとのバランスのとれたお酒。料理との相性バツグンです。



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)
25	若葉(株) 伊藤 勝介	509-6101 岐阜県瑞浪市土岐町7270-1	0572-68-3168 0572-68-4639	<a href="http://www.wakaba-sake.com">www.wakaba-sake.com</a> <a href="mailto:info@wakaba-sake.com">info@wakaba-sake.com</a>	元禄年間	若葉 美濃路	創業三百年、歴史と風土にはぐくまれた地酒「若葉」蔵元が真心こめて醸し出したうまさを感じます。	要連絡	若葉 特別純米	酒の旨味を重視して醸した酒で、さらりとした喉ごしが料理を選ばず食中酒と最適。冷やしても燗でもおすすめ。
									若葉 純米	岐阜県産好適米「飛騨鶯」と地元営農組合産「朝日の夢」を原料米とした純米酒、日々晩酌で飲んで頂きたい。
26	千古乃岩酒造(株) 中島 善二	509-5401 岐阜県土岐市駄知町2177-1	0572-59-8014 0572-59-8144	<a href="http://www.chigonoiwa.com">www.chigonoiwa.com</a> <a href="mailto:info@chigonoiwa.com">info@chigonoiwa.com</a>	明治42年	千古乃岩	山紫水明の地、岐阜県の恵まれた自然の中で生まれ育った地酒で、こうじ造りにゆっくりと時間をかけて、きれいな味わいを出しています。	○	大吟醸 千古乃岩	超高精白の山田錦で仕込み、フルーティーな香りとすっきりした味わいで、究極の日本酒です。
					1909年	純米吟醸 千古乃岩			爽やかな口あたりの中に芳醇な味わいのあるお酒です。	
27	(株)三千盛 水野 鉄治	507-0901 岐阜県多治見市笠原町2919	0572-43-3181 0572-43-3183	<a href="http://www.michisakari.com">www.michisakari.com</a> <a href="mailto:info@michisakari.com">info@michisakari.com</a>	安永年間	三千盛	清洲出身の初代水野鉄治より現在六代まる尾(尾張屋)の酒として親生まれ、昭和に入り上級酒をからくち三千盛と銘うち料理をひき立てる食中酒として醸している。	○	純米	冷やではさらりとして軽快な口あたりながら、燗では旨みが湧き出し、味のふくらみを感じます。
									超特	極めてクリアーな酒質はさらりと喉を通り抜け、素材を生かした繊細な料理をひき立てます。
28	林酒造(株) 林 伊兵衛	509-0222 岐阜県可児市羽崎1418	0574-62-0023 0574-61-2760	<a href="http://www.minotengu.co.jp/">www.minotengu.co.jp/</a> <a href="mailto:info@minotengu.co.jp">info@minotengu.co.jp</a>	明治7年	富興	1874年に創業以来岐阜県東濃地方の地酒として親しまれてきました。現在は美濃天狗の銘柄で特定名称酒を中心に製造しています。	○	富興	可児市地域で古くから地域に親しまれてきた地酒。70%精米の普通酒。じっくり飲んでいただく地酒です。
					1874年	美濃天狗			いひょうゑ 純米大吟醸	酒造好適米を35%自社精米し、特殊な酵母で製造する香り高い、コクを残しながらもすっきりとしたお酒。
29	(株)平井酒造場 平井 美奈子	505-0114 岐阜県可児郡御嵩町中切1341	0574-67-1195 0574-67-1196	<a href="mailto:info@hiraishuzou.com">info@hiraishuzou.com</a>	明治2年	神代の味	地元の米を使用し、手造りにこだわりを持つ環境の町御嵩(みたけ)唯一の酒蔵。仕込水は裏山岩山寺洞の湧き水を使用。小さな蔵ながら地道に営業中。	○	神代の味	本醸造の原酒。酒米は岐阜県産ひだほまれを使用。度数味わいともに濃いインパクトある生酒。
						宮太鼓			宮太鼓	熱燗・温燗向けのレギュラー酒。鎌倉時代より当地に伝承される祭太鼓にちなんで銘名。祝事に最的な一品。
30	はざま酒造(株) 梶田 知	508-0041 岐阜県中津川市本町4-1-51	0573-65-4106 0573-65-6233	<a href="http://www.enasan.jp/">www.enasan.jp/</a> <a href="mailto:info@enasan.jp">info@enasan.jp</a>	明治26年	恵那山	木曾山脈の西端、恵那山の麓に栄えた中山道中津川宿で旅人や地の人に愛され育てられた酒。	○	恵那山 純米大吟醸	フルーティーな香り、高貴で品格のある味わい共に、酒の芸術品を思わせる仕上りです。
					1893年	五味饗宴				
31	山内 總太郎 山内 總太郎	509-9231 岐阜県中津川市上野134-1	0573-75-4417 0573-75-4418	<a href="http://www.yamachisuzou.jp/">www.yamachisuzou.jp/</a> <a href="mailto:info@yamachisuzou.jp">info@yamachisuzou.jp</a>		小野櫻	農業のかたわら、家族で仕込む日本一小さな造り酒屋。地元産ひだほまれ100%使用の純米蔵。仲間たちのフォーカシングを聴かせて醸す。	○	小野櫻 藍ラベル	G酵母(岐阜県の酵母)使用。さっぱりタイプの特別純米酒。
						弥栄さっさほいさっさ			春一番地	まろやかで、甘い香りのしぼりたて原酒。3・4月期間限定。
32	三千櫻酒造(株) 田中 文悟	508-0201 岐阜県中津川市田瀬25	0573-72-3003 0573-72-5499	<a href="http://www.michizakura.jp/index.html">www.michizakura.jp/index.html</a> <a href="mailto:info@michizakura.jp">info@michizakura.jp</a>	明治5年	三千櫻	少量手造りの蔵です。主な酒米は五百万石、自社田と契約農家で全量調達します。他に愛山、渡船などを使用します。精米歩合にかかわらず全量「純米」表示です。	要連絡	三千櫻 純米 五百万石	飲みあきしない食中酒の定番です。柔らかくきれいで、おつまみを運びません。
					1872年				三千櫻 純米 五百万石 袋吊	五百万石の袋吊バージョン。雫だけを集めたもので、味わい、透明感がすばらしいです。
33	(有)大橋酒造 大橋 豊尚	509-8301 岐阜県中津川市蛭川1119-1-1-2	0573-45-2018 0573-45-2149	<a href="http://www.k-tsuru.com">www.k-tsuru.com</a> <a href="mailto:webmaster@k-tsuru.com">webmaster@k-tsuru.com</a>	明治41年	笠置鶴	明治41年(1908)の創業「酒の心を伝えます」をモットーに酒造りに邁進している。	○	幻の酒 笠置鶴	岐阜県産好適米「ひだほまれ」を使用し含み香高く、ふくらみのある吟醸酒です。
					1908年				笠置鶴 本醸造	飲み飽きしないキレの良さが特徴で酒通好みの一品です。
34	岩村醸造(株) 渡會 充晃	509-7403 岐阜県恵那市岩村町342	0573-43-2029 0573-43-4045	<a href="http://www.torokko.co.jp">www.torokko.co.jp</a> <a href="mailto:info@torokko.co.jp">info@torokko.co.jp</a>	天明7年	女城主	特定名称酒のみの醸造で山田錦以外は極力地元産の酒米で造るよう心掛ける。	○	女城主 純米吟醸	地元産ひだほまれ使用の本物の地酒。地酒というイメージには程遠い洗練された後味。
					1787年	あなのほまれ			あなのほまれ しぼりたて原酒 生酒	冬季限定、甘口19度を思わせないキレの良さ。
35	恵那醸造(株) 長瀬 裕彦	508-0203 岐阜県中津川市福岡2992-1	0573-72-2055 0573-72-2184	<a href="http://www.kuiiranami.jp">www.kuiiranami.jp</a> <a href="mailto:info@kuiiranami.jp">info@kuiiranami.jp</a>	文政元年	鯨波	中津川の山奥で家族での酒造りを続ける小さな蔵「鯨波」。小さいながらも拘りをもち「おいしい」と思える酒を精一杯造り続ける事をモットーとします。	○	鯨波 純米吟醸	岐阜県産「ひだほまれ」50%精白の純米吟醸。さわやかな吟醸香が特徴。
					1818年	殿待			鯨波 純米	岐阜県産「ひだほまれ」60%精白の純米。米の旨みをベースにした飲みあきしないさっぱり味。
36	川尻酒造場 川尻 又秀	506-0845 岐阜県高山市上二之町68	0577-32-0143 0577-32-9630	<a href="http://www.hidamasamune.com">www.hidamasamune.com</a> <a href="mailto:mail@hidamasamune.com">mail@hidamasamune.com</a>	天保10年	ひだ正宗	お酒の聖地飛騨高山で地元産の酒米「ひだほまれ」だけを使い数年の貯蔵期間を置いて蔵出しする「熟成古酒」に特化した製造直販主体の蔵元です。	○	純米 山ひだ	すっきり引締った辛口の味わいの冷酒、ふくよかで甘味、コクの出るお燗。温度による違いの際立つ純米古酒。
					1839年	天恩			天恩	豊かな味わいで香味のバランスに優れる。初めて熟成酒を飲まれる方にもお勧めです。迷ったらまずはこれ！
37	二木酒造(株) 二木 公太郎	506-0845 岐阜県高山市上二之町40	0577-32-0021 0577-34-8899	<a href="mailto:info@niki-sake.com">info@niki-sake.com</a>	1695年	玉ノ井	日本酒の聖地飛騨において、唯一の吟醸蔵であります。旬の肴が変わる頃、呑みたい酒も変わります。旬に合った酒をお届けします。	○	玉ノ井	吟醸特有の芳醇な香りを楽しみ下さい。アルコール15、6℃精米歩合60%日本酒度+2
						氷室			氷室	大吟醸生酒として、淡麗辛口です。アルコール17、4℃精米歩合50%日本酒度+4
38	(有)平瀬酒造店 平瀬 市兵衛	506-0844 岐阜県高山市上二之町82	0577-34-0010 0577-34-0011	<a href="http://www.kusudama.co.jp">www.kusudama.co.jp</a> <a href="mailto:info@kusudama.co.jp">info@kusudama.co.jp</a>	元和9年	久寿玉	「久寿玉」の語源は「薬玉」より、おめでたい、邪気を払う百薬の長のお酒として。飛騨の地で良い水と良い米にこだわり、厳冬期に造るお酒は15代継がれています。	○	久寿玉 上撰	地元で愛され続ける久寿玉の代表銘柄。「冷や」でも「お燗」でもいつまでも飲み飽きません。
					1623年				久寿玉 手造り純米	米と米麴だけで仕込んだ純米酒。喉に広がるなめらかな旨味成分とキメの細かい酸味が調和しています。
39	(株)老田酒造店 田中 文悟	506-0101 岐阜県高山市清見町牧ヶ洞1928	0577-68-2341 0577-68-2345	<a href="http://www.onikorosi.com">www.onikorosi.com</a> <a href="mailto:onikoro@theja.ocn.ne.jp">onikoro@theja.ocn.ne.jp</a>	江戸享保年間	飛騨自慢 鬼ころし	江戸中期より三百年間、辛口の酒を中心に製造しています。お酒の聖地飛騨高山の清らかな天然水で、丹念に酒造りをしています。	○	飛騨自慢 鬼ころし 懸壺燗天辛口	ずっしりとした重量感のある味わいの本格的辛口純米原酒。みそ味など濃い味のお料理に相性が良いです。
					1720年代				本格焼酎 宿儺	地元飛騨特産の宿儺(すくな)かぼちゃを原料にした本格焼酎。かぼちゃの甘い香りがひろがります。
40	(有)船坂酒造店 有巢 弘城	506-0846 岐阜県高山市上三之町105	0577-32-0016 0577-32-2824	<a href="http://www.funasaka-shuzo.co.jp/">www.funasaka-shuzo.co.jp/</a> <a href="mailto:info@funasaka-shuzo.co.jp">info@funasaka-shuzo.co.jp</a>	昭和32年	深山菊	「日本酒の聖地・飛騨」で約200年の歴史を刻む造り酒屋。北アルプスの伏流水、寒冷な風土、良質の酒造米と恵まれた条件のもと、旨い地酒を醸しだしています。	要予約	大吟醸 四ツ星	派手すぎず優しく立ち昇る香りがあり、口に含むとふわりと優しい米の甘味を感じます。喉越しは素直にスッと通り、口中には、上品な米の甘味などが余韻として穏やかに残ります。
					1957年	甚五郎			深山菊 上撰	香りは控え目でスムーズな口当たりです。喉越しはかわらかく、じわりと広がる米の甘みが魅力です。冷やせばスッキリと、温めれば米の旨みが膨らみ、食中で幅広く合わせられます。
41	(株)平田酒造場 平田 敬二	506-0845 岐阜県高山市上二之町43	0577-32-0352 0577-32-8393	<a href="http://http://hidanohana.com/">http://hidanohana.com/</a> <a href="mailto:hirasake@carrot.ocn.ne.jp">hirasake@carrot.ocn.ne.jp</a>	明治28年	飛騨の華	酒は育てるものとのコンセプトのもと、手造りにこだわり品質第一を社是とし、日本酒の聖地・飛騨で寒冷地の利と伝統に培われた技術により醸造しています。	要連絡	熟成古酒 酔翁	蔵内で10年以上じっくり熟成させた、琥珀色をしたやや甘口の原酒で、コクと旨味のあるまろやかなお酒です。
					1895年	山の光			純米大吟醸 飛騨の華	地元の酒米ひだほまれを井戸水で仕込み、低温で育て上げた淡麗でやや辛口のお酒です。
42	(有)原田酒造場 原田 勝由樹	506-0846 岐阜県高山市上三之町10	0577-32-0120 0577-34-6001	<a href="http://www.sansya.co.jp">www.sansya.co.jp</a> <a href="mailto:info@sansya.co.jp">info@sansya.co.jp</a>	安政2年	山車	江戸末期安政2年創業。飛騨の清冽な水と厳しい飛騨の冬をもとにした「日本酒の聖地・飛騨」にて、常に日本酒の旨さの可能性を追求しています。	○	山車 金印 辛くち	モンドセレクション6年連続金賞受賞酒。とびきりの透明感とじんわり広がる米の旨みがクセになる辛口酒。
					1855年				山車 大吟醸 あべりあ	天然酵母「アベリア花酵母」を使用して山田錦をじっくり醸しました。高貴な香気と爽やかな口当たり。
43	奥飛騨酒造(株) 猪俣 吉貴	509-1622 岐阜県下呂市金山町金山1984	0576-32-2033 0576-32-3328	<a href="http://www.okuhida.co.jp">www.okuhida.co.jp</a> <a href="mailto:okuhida@lilac.ocn.ne.jp">okuhida@lilac.ocn.ne.jp</a>	享保5年	奥飛騨	享保5年(1720年)清流飛騨川と馬瀬川の合流地飛騨金山で創業した酒蔵です。清酒、焼酎、ウォッカ奥飛騨、初緑は日本酒の聖地飛騨を代表する銘柄です。	○	奥飛騨 純米大吟醸	兵庫県産酒造好適米山田錦を35%まで精米。飛騨の厳寒期に蔵人達が丹精込めて醸造した逸品。
					1720年	初緑			初緑 純米吟醸無濾過生原酒	上槽後滓引きのみ行い瓶詰・貯蔵して出荷される無濾過生原酒。華やかな吟醸香とキレの良い味わいは抜群。
44	天領酒造(株) 上野田 隆平	509-2517 岐阜県下呂市萩原町萩原1289-1	0576-52-1515 0576-52-3727	<a href="http://www.tenryou.com">www.tenryou.com</a> <a href="mailto:info@tenryou.com">info@tenryou.com</a>	延宝8年	天領	日本酒の聖地「飛騨」を代表する銘醸蔵。世界8ヶ国へ輸出し、各国の高級日本食レストラン、航空国際線での提供、在外大使館などで使用されている。	要連絡	天禄拝領	各国の星付レストランで使用の大吟醸酒。香りをおさえ、食中酒として冷でお召し上がりいただきたいお酒。
					1680年	飛切り天領			飛切り天領	燗をするならこのお酒と評判。辛口純米酒で、純米酒の品評会では常に上位にランクされる常社の代表銘柄。
45	(有)渡辺酒造店 渡邊 久憲	509-4234 岐阜県飛騨市古川町壺之町7-7	0577-73-3311 0577-73-5959	<a href="http://www.sake-hourai.co.jp/">www.sake-hourai.co.jp/</a> <a href="mailto:hourai@d2.dion.ne.jp">hourai@d2.dion.ne.jp</a>	明治3年	蓬萊	日本で一番笑顔溢れる蔵です。日本酒の聖地・飛騨の伝統を守りながらも、時代の最先端を突き進む宇宙戦艦ヤマトのように愛と感動を皆さまへお届けする酒蔵です。	○	蓬萊 蔵元の隠し酒	全国酒類コンクール3大会連続第1位グランプリ受賞酒。吟味旨味を最高に引きだした芳醇な辛口酒。
					1870年				蓬萊 色おとこ	日本酒界のロマネコンティ誕生！「今夜はなんだか飲み過ぎちゃったみたい♡」と言わせたい夜にお力貸します。
46	(有)蒲酒造場 蒲 敦子	509-4234 岐阜県飛騨市古川町壺之町6-6	0577-73-3333 0577-73-6367	<a href="http://www.vancha.com">www.vancha.com</a> <a href="mailto:kaba@vancha.com">kaba@vancha.com</a>	宝永元年	白真弓	創業300年。日本酒の聖地「飛騨」の気候風土に生まれ、技術と品質を高めてまいりました。伝統を守ることほもちろん、新しい酒の味わいにもチャレンジしています。	○	白真弓 純米 ひだほまれ	おだやかな香りの味わい深い純米酒。飛騨産の酒造米「ひだほまれ」の旨味をしっかりと引き出しています。
					1704年	やんちゃ酒			やんちゃ酒	コクがあつてきれいな、呑みあきのない酒。食中酒として合わせる料理を問わない酒です。
47	(有)大坪酒造店 大坪 和己	506-1162 岐阜県飛騨市神岡町朝浦557	0578-82-0008 0578-82-0008	<a href="http://www.hida-ootsubo.com">www.hida-ootsubo.com</a> <a href="mailto:info@hida-ootsubo.com">info@hida-ootsubo.com</a>	天保13年	飛騨娘	日本酒の聖地飛騨に在る常社は「時流に押し流されない商品づくり」を理念に、真摯な姿勢と情熱を胸に抱き地域と共に生き続けて変わらぬ味を届け続けます。	○	飛騨娘	芳醇でしっかりと甘口の飲み応えのある味。
					1842年	神代			神代	キリッとした辛口の、喉ごしのよい味。