

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

静岡県酒造組合 会長 望月 正隆

〒420-0047 静岡県静岡市葵区清閑町4-18
TEL 054-255-3082 FAX 054-255-3083

(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	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	萩錦酒造(株) 萩原 吉隆	422-8044 静岡県静岡市駿河区西脇381	054-285-2371 054-287-7569	haginisi@titan.ocn.ne.jp	明治9年 1876年	萩錦 登呂の里	明治9年創業の蔵元で、数々の受賞歴のある小田島健次(南部社氏)が仕込みを担当している。酒は仕込水の特徴を活かした、上品なやわらかい味の酒を目指している。	○	萩錦 大吟醸	大吟醸酒としてふさわしい華やかな吟醸香とまろやかな味わいの調和がとれた酒。
									純米吟醸 萩錦	芳醇な香りとふくやかな味わいの調和がとれた酒。
02	君丞酒造(株) 市川 誠司	421-0102 静岡県静岡市駿河区手越302	054-259-3062 054-256-3062		昭和25年 1950年	君丞 木枯の森	1950年創業当社は静岡県駿河区、旧東海道安倍川の西岸より400mに位置している。2010年より親子2人で酒造りをしている。	○	大吟醸 君丞	南洋フルーツの香り、口当たりさわやかなやさしいお酒 精米歩合40% 日本酒度+2.5
									純米吟醸 君丞	ふく味・口当たりのやさしい酒。精米歩合50% 日本酒度+1.0
03	(株)駿河酒造場 萩原 義満	422-8044 静岡県静岡市駿河区西脇25-1	054-288-0003 054-288-0005	surugashuzo@cy.tnc.ne.jp	天保元年 1951年	天虹 忠正	1951年創業の酒蔵「吉屋酒造(株)」を静岡市の南部に移転し、蔵名を「(株)駿河酒造場」に変更した。新名柄「天虹」は地元静岡以外にも広まり始めている。	要連絡	天虹 純米大吟醸	兵庫県産山田錦100%で醸された、上品な香りとまろやかな味わいの清酒です。お米の旨みをご堪能下さい。
									天虹 特別本醸造「超辛口」	55%精白の滋賀県産美山錦を原料米とし安倍川の伏流水で仕込んだ弾弾超辛口。静岡で一番辛口のお酒です。
04	静岡平喜酒造(株) 戸塚 敦雄	421-0111 静岡県静岡市駿河区丸子新田1-1	054-259-0758 054-685-1558	shizuokahirakishuzo.com	平成23年 2011年	喜平	当蔵はたいへん小さな酒蔵ですが、全量純米酒のみをお届けいたします。南アルプスを源とする日本屈指の清流安倍川の伏流水と上質な酒米を原料として厳重な管理を行いながらの仕込を心がけております。	不可	喜平 静岡蔵純米大吟醸酒 山田錦 青	兵庫県産山田錦と静岡酵母の組み合わせによる豊かな香りとシャープな味わいがバランス良く調和したお酒です。
									喜平 静岡蔵特別純米酒 誉富士	静岡県の酒米「誉富士」を使用した甘い香りとやさしい味わいが特徴のお酒です。
05	三和酒造(株) 鈴木 克昌	424-0038 静岡県静岡市清水区西久保501-10	054-366-0839 054-366-0380	www.garyubai.com sanwa@garyubai.com	貞享3年 1686年	臥龍梅	吟醸小仕込みを基本とし、妥協や手抜きを排したていねいな酒造りで味も香りも豊かでインパクトのある酒質を目指しております。	不可	臥龍梅 開運十里香純米大吟醸 梁山	壘を開けば十里四方に香が届くという名前どおり希少米梁山の個性を生かした芳醇な香りと奥行の深い味が特徴。
									臥龍梅 純米大吟醸 山田錦	味の豊かさ、なめらかさ、キレの良さの三点にバランスがとれ華やかな香りが特徴。
06	(株)神沢川酒造場 望月 正隆	421-3103 静岡県静岡市清水区由比181	054-375-2033 054-375-2133	shosetsu@aqua.ocn.ne.jp	大正元年 1912年	正雪	静岡県清水区由比で蔵を開き百年を迎えました。静岡酵母と熟練の杜氏の技で他にはない正雪オリジナルの酒質を目標にしています。		正雪 大吟醸	兵庫県産山田錦を35%に精米し静岡酵母で仕上げました さわやかな辛口でキレの良さが特徴です。
									正雪 純米大吟醸	静岡酵母HD-1のバナナやリンゴの様な香りと、山田錦ならではの深くコクのある味わいが調和しました。
07	英君酒造(株) 望月 裕祐	421-3101 静岡県静岡市清水区由比入山2152	054-375-2181 054-375-4304	eikun.fc2web.com eikun@tx.thn.ne.jp	明治14年 1881年	英君	海の幸、山の幸に恵まれた清水区由比で静岡流の上品な酒質の日本酒を醸している。	船かによる	大吟醸 いろは	おだやかで上品な香味、酒香との相性も良い。しずおか葵プレミアム認証品。
									純米吟醸 緑の英君	緑の森をイメージさせる爽やかな香味の純米吟醸酒。
08	初亀醸造(株) 橋本 謹嗣	421-1121 静岡県藤枝市岡部町岡部744	054-667-2222 054-667-3170	hatsukametomizou@yahoo.co.jp	寛永12年 1636年	初亀	北に南アルプス、南に酒の神として奉られている神社のご神体である高草山に見守られ、自然環境豊かな中で初亀が生まれる。	不可	純米大吟醸 亀	昭和52年発売以来、多くの皆様に愛され育てられた純米大吟醸であり、初亀のフラッグシップ商品です。
									急冷美酒	香りが穏やかで普通酒とは思えないカドの無い飲み飽きしない美酒です。日常酒として深く長くお付き合い下さい。
09	杉井酒造 杉井 均乃介	426-0033 静岡県藤枝市小石川町4-6-4	054-641-0606 054-644-2447	suginishiki.com/ wbs47338@mail.wbs.ne.jp	天保13年 1842年	杉錦 才助	自然の力を生かした生もと山廃造りで日本酒の旨さを探求します。清酒の他に芋焼酎・米焼酎そして伝統的な本格焼酎のみを使った純米本みりんを造っています。	不可	杉錦 山廃 純米 天保十三年	あえて低精白米を使って酸味を出した純米酒です。粗けずりで飲みごたえのある味は燗酒がおすすめです。
									純米本みりん 飛鳥山	もち米と米麴、本格焼酎のみを使った本みりんはマイルドで深い味わいです。飲み物としてもいただけます。
10	青島酒造(株) 青島 秀夫	426-0036 静岡県藤枝市上青島246	054-641-5533 054-644-3156		江戸時代中期 18世紀中頃	喜久酔	水→大井川水系南アルプス伏流水。米→自家栽培による山田錦(一部)。酵母→静岡酵母。技→志太杜氏の技と傳兵衛流の吟醸造り。杜氏→蔵元杜氏、青島傳三郎。	不可	喜久酔 松下米40	“穏やかな吟醸香、爽やかな旨味、キレのよいのどごし”の「静岡型」と呼ばれるタイプの純米大吟醸酒。
									喜久酔 松下米50	“穏やかな吟醸香、爽やかな旨味、キレのよいのどごし”の「静岡型」と呼ばれるタイプの純米吟醸酒。
11	磯自慢酒造(株) 寺岡 洋司	425-0032 静岡県焼津市鯛ヶ島307	054-628-2204 054-629-7129	www.isojiman-sake.jp	天保元年 1830年	磯自慢 水響華	南アルプス大井川伏流水特A地区東条山田錦を屈し、低温管理されたステンレス冷蔵倉で、心を込めて手造りされた自然な吟醸香と丸い味わいのバランスが取れた日本酒です。	不可	磯自慢 大吟醸	昭和50年後半に商品化された、磯自慢の吟醸の原点となったお酒です。
									磯自慢 純米吟醸	昭和50年後半に、すでに純米吟醸として発売。現在の純米大吟醸酒の礎となった磯自慢の定番的商品です。
12	(株)志太泉酒造 望月 雄二郎	426-0133 静岡県藤枝市宮原423-22-1	054-639-0010 054-639-0777	shidaizumi.com/ info@shidaizumi.com	明治15年	志太泉 開龍	南アルプス系の軟水瀬戸川伏流水で仕込む酒。すべての酒に吟醸造りのやり方を応用して丁寧に酒造りを行う。		志太泉 大吟醸	兵庫県山田錦精米歩合40%華やかな香りのある大吟醸。冷酒でも常温でもおいしい。
									志太泉 純米原酒 開龍	地元産山田錦精米歩合70%旨みあふれる純米原酒。常温やお燗でおいしくステーキと相性がよい。
13	(株)大村屋酒造場 松永 孝廣	427-0022 静岡県島田市本通1-1-8	0547-37-3058 0547-37-7576	oomuraya@oomuraya.jp	天保3年 1832年	若竹	創業以来、地酒の原点である地域の恵みや伝統を念頭に人々とのつながりを大切にし、“地域と共に生きる企業”としてこれからも成長し続けます。	不可	純米大吟醸 おんな泣かせ	瓶詰後半年間低温貯蔵し、味わいの膨らんだ秋に数量限定で出荷。品格のある香りと熟れた味わいの酒。
									特別本醸造 若竹 鬼ころし	飲みごたえと存在感あふれる辛口旨酒。しっかりしたボディを活かして熱燗からオンザロックまで楽しめます。
14	(株)土井酒造場 土井 弥市	437-1407 静岡県掛川市小貫633	0537-74-2006 0537-74-4077	kaiumsake.com doisake@PLUM.ocn.ne.jp	明治5年 1872年	開運	史跡高天神城の軟水で静岡酵母を使った、さわやかな酒質を目指しております。太陽光発電60KWなどかんきょうにやさしい酒造りを目指しています。		開運 大吟醸	静岡酵母によるさわやかな香味。
									開運祝酒	やわらかな香味 祝い事にぴったり。
15	森本酒造(資) 森本 均	439-0006 静岡県菊川市堀之内1477	0537-35-2067 0537-35-1384	http://sayogoromo.jimdo.com/		小夜衣 H森本	JR東海道線菊川駅徒歩3分、東名菊川ICより車で3分の所に有り、純米酒のみを手作りで醸す小さな酒蔵地酒工房です。	要連絡	小夜衣 誉富士	静岡県産好摘米「誉富士」を使用して仕込んだ特別純米酒。旨口な食中酒として冷や又はぬる燗がおすすめ。
16	山中酒造(資) 山中 隆	437-1301 静岡県掛川市横須賀61	0537-48-2012 0537-48-6312	www.5a.biglobe.ne.jp/~yamanaka/	昭和4年 1929年	葵天下 神苑	近江商人である山中家が、水量豊富で良質な伏流水を求めてここ横須賀に蔵を構えました。蔵元自ら、和釜蒸、釜廻、ふな搾りと昔ながらの酒造りを行っています。		葵天下 大吟醸	精米歩合40%。バランスの優れた、ふくよかなお酒。うなぎの白焼などにおすすめ。
									葵天下 純米吟醸	精米歩合48%まで磨いた上質な酒。口当たりも優しく、さしみ、マリネなど生物に合います。
17	千寿酒造(株) 小林 義弘	438-0078 静岡県磐田市中泉2914-6	0538-32-7341 0538-32-7344	www.e-senju.co.jp/ info@e-senju.co.jp	明治35年 1902年	千寿白拍子 稲泉(粕)	清酒、焼酎、梅酒等の商品を製造しています。天竜川の豊富な地下水で仕込んだ清酒はなめらかで、切れの良い味わいが特徴です。	不可	大吟醸 千寿白拍子	山田錦精米歩合35%の大吟醸、1年以上寝かせてから出荷しています。まろやかな味わいが特徴です。
									特別本醸造 千寿白拍子	香味のバランス良く、飲めば飲むほど杯がすすむ晩酌酒。様々な温度帯で好みでお楽しみ頂けます。
18	國香酒造(株) 松尾 晃一	437-0001 静岡県袋井市山田537	0538-48-6405 0538-48-6428			國香	香り華やかで味がソフト、喉越しが良くすっきりとした上品な味、この伝統ある静岡らしい味の酒を造り続けています。		大吟醸 國香	果実のような華やかな吟醸香とのどごしなめらかなお酒です。
19	浜松酒造(株) 戸塚 敦雄	430-0808 静岡県浜松市中区天神町3-57	053-540-2082 053-540-4189	http://hamamatsushuzo.com honsha02@sakehiraki.com	明治4年 1871年	出世城 出世城耐	明治4年創業。現在、杜氏は静岡県初の女性杜氏。銘柄は縁起の良い「出世城」。清酒の他に本格焼酎・リキュールを製造しています。	応相談	純米吟醸	ふくらみのある味わいと深い香り。冷でもぬる燗でも美味しく食事との相性も良い食中酒。
									出世城耐	浜松城は別名「出世城」。この縁起にあやかって命名した「出世城耐」。クセのないすっきりした米焼酎。
20	花の舞酒造(株) 高田 和夫	434-0004 静岡県浜松市浜北区宮口632	053-582-2121 053-589-0122	www.hananomai.co.jp/ info@hananomai.co.jp	元治元年 1864年	花の舞	1864創業以来常に高品質の酒づくりを追求。静岡県産米100%を使用し、赤石山系から湧き出る清冽な地下水を用いて特定名称酒のみの製造を行っています。	○	極み純米大吟醸	すばらしい吟醸香とフルーティーな香りをお楽しみいただける花の舞最高級の逸品です。
									ちよびと乾杯	お米由来の甘さの中に、ほどよい酸味。酵母が作り出した炭酸ガスも含まれ、ぶちぶちとした発泡性の特徴。
21	富士高砂酒造(株) 山岸 逸人	418-0055 静岡県富士宮市宝町9-25	0544-27-2008 0544-23-1752	www.fuji-takasago.com info@fuji-takasago.com	天保2年 1831年	高砂 中屋	能登杜氏の技を継承した山廃仕込を得意としており、酒質は滑らかで、米の旨みと水のやわらかさを活かした、味わい深さが特徴。	○	高砂 山廃 純米 吟醸	山廃仕込独特の癖の少ない、飲みやすくほんのり甘味のある女性にも好まれるタイプ。ぬる燗が最高。
									高砂 特別 純米 辛口	日本酒度10の辛口酒だが、富士山のやわらかな仕込水の影響で丸みのある味わい。冷やかぬる燗がお勧め。
22	牧野酒造(資) 牧野 利一	418-0114 静岡県富士宮市下条1037	0544-58-1188 0544-58-5778	www.makino-shuzo.com wbs62286@mail.wbs.ne.jp	寛保3年 1743年	白糸 富士山	1743年創業。名勝白糸の滝近く富士を望む酒蔵。粒選りの国産米と富士山伏流水仕込。能登杜氏蔵人衆の醸す味酒(うまさけ)＝日本文化を伝承すべく動んでいる。	要連絡	「白糸の原酒」	搾ったまま、水を加えないお酒。濃醇で酒通好み。オンザロック・お湯割り・カクテルベースとしても人気。
									「富士山」純米吟醸	フルーティな味と香で、食前酒・食中酒としても人気。おいしいお料理をより一層引き立てるお酒です。

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)
23	富士錦酒造(株) 清 信一	419-0301 静岡県富士宮市上柚野532	0544-66-0005 0544-66-0076	www.fujinishiki.com	元禄年間	富士錦	富士山の眼前に構える蔵では、七十年以上かけて清められてきた富士山の雪解け水が井戸に湧き、その湧水を使ってお酒を仕込んでいます。	○	富士錦大吟醸(金)	フルーティな香り。穏やかで、爽やかな味。淡麗中辛型ひやお召し上がり下さい。
					1688年~1704年	白寿			富士錦純米酒	よく熟した穀物の香りは、バランスが良く、濃厚で豊かで少しとろりとして心地よい酸味。魚料理にあいます。
24	富士正酒造(資) 佐野 直次	418-0101 静岡県富士宮市根原450-1	0544-52-0313 0544-52-0314	www.fujimasa-sake.com info@fujimasa-sake.com	慶応2年	千代乃峯	霊峰富士から湧き出る豊富な水と厳選され磨き上げられた酒造米を伝統の技術により清酒造りに力を注いでいます。24年春、朝霧フードパーク内にて新規オープン	要連絡	富士正 大吟醸	山田錦を40%まで磨き蔵人が手作業で造る酒の芸術品フルーティな香りとさわやかな味のお酒です。
					1866年				千代泉 25度	粕取100%のまま出荷、その上立ち香は吟醸香の中に酒粕の甘い香りが漂う、昔ながらの粕取焼酎です。
25	高嶋酒造(株) 高嶋 一孝	410-0312 静岡県沼津市原354-1	055-966-0018 055-966-8324	www.hakuinmasamune.com info@hakuinmasamune.com	文化元年	白隠正宗	地の食に合う酒こそが地酒だという事をモットーにし、地元産の酒米をメインに使用し、手造りで丁寧な酒造りを心掛けております。	要連絡	白隠正宗 誉富士 純米酒	静岡県産まれの酒米誉富士を100%使用した純米酒。米の旨みを感じるキレの良いお酒です。
					1804年				白隠正宗 山麩純米酒	地元で栽培された山田錦を使用した山麩純米酒、静岡型の味わい深いお酒です。お燗がおすすめです。
26	(株)根上酒造店 根上 陽一	412-0046 静岡県御殿場市保土沢850-4	0550-89-3555 0550-89-7588	nega@k3.dion.ne.jp	明治25年	金明	米、米麩、自噴する湧水のみを原料に醸造しています。	要連絡	金明	旨口タイプの純米酒。
					1892年					
27	万大醸造(資) 佐藤 智昭	410-2403 静岡県伊豆市年川34	0558-72-0050 0558-72-9550	www.maroon.dti.ne.jp/banndai-jozo/ banndai@d1.dion.ne.jp	昭和10年	萬耀	伊豆唯一の蔵元です。清酒、本格焼酎、地元の素材を生かしたリキュール等を製造しております。	要連絡	あらばしり	地元の米、水にこだわり、伊豆の地産品の料理に合う辛口清酒です。
					1935年	あらばしり			鬼の念仏	自社清酒粕を主原料とした本格焼酎です。ロック、お湯割り等でコクのある味わいをお楽しみ下さい。