

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

愛知県酒造組合 会長 杉本多起哉

〒453-0016 愛知県名古屋市中村区竹橋町5-5 さかえビル1F
TEL 052-451-8211 FAX 052-451-8212

(平成30年5月 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	金虎酒造(株) 水野 康次	462-0810 愛知県名古屋市北区山田3-11-6	052-981-3960 052-981-3959	www.kintora.jp staff@kintorajp	弘化2年 1845年	金虎 名古屋城本丸御殿	弘化二年善光寺街道入口山田村にて酒蔵を始めて以来、手作りを心がけた酒造りをしております。名古屋の数少ない酒蔵として、地元の皆様よりご愛顧頂いております。		吟醸酒 名古屋城本丸御殿 名古屋城本丸御殿の再建を願い、県産米「夢山水」を用いて醸した、香り高く呑み口の優しいお酒です。
	東春酒造(株) 佐藤 幸彦	463-0090 愛知県名古屋市守山区瀬古東3-1605	052-793-3743 052-792-7087	www.azumaryu.co.jp to-bee@azumaryu.co.jp	元治2年 1865年	東龍 鯨の光	創業は、元治2年(1865年)。名古屋城の櫓を建造する予定の材木を譲受け、創業者佐藤東兵衛が、蔵式水屋の酒蔵を建造し、屋号を龍田屋とし酒造りを始める。	○	純米大吟醸 東龍 玲瓏 特別純米酒 東龍 龍田屋 酒あまた飲めど東龍ハヌ格別一杯又一杯風味津々美味陶然自ら到る桃源境。 龍田屋とは、当蔵元の創業当時(元治2年・1865年)の屋号です。
03	清洲桜醸造(株) 柴山 一郎	452-0942 愛知県清須市清洲1692	052-409-2121 052-409-6678	www.onikoroshi.co.jp info@onikoroshi.co.jp	嘉永6年 1853年	清洲城 信長 鬼ころし ええなも(麦)(芋)(米)	1853年創業で愛知県の濃尾平野にある清洲(織田信長の居城「清洲城」や、五条川の桜などが有名)で清酒、焼酎、ワイン、梅酒などを製造販売しています。		清洲城 信長 鬼ころし 焼酎ええなも(麦、芋、米) やや辛口で飲み飽きしない、まろやかでコクのある味わいが特徴で、毎日の晩酌におすすめです。 「ええなも」は名古屋の方言で「良いですよ」の意味。麦芋米の3種類があり、とても飲みやすい焼酎です。
	神の井酒造(株) 久野 正彦	459-8001 愛知県名古屋市緑区大高町高見25	052-621-2008 052-621-0210	www.kaminoi.co.jp kaminoi@keh.biglobe.ne.jp	安政3年 1856年	神の井	熱田神宮の御斎田の御縁に由り、御神井の水の如き味わいのお酒を目指して地元杜氏のもと少人数ながら手造りでこつこつと楽しみながら酒造りをしています。	○	神の井 純米大吟醸 寒九の酒 神の井 山田錦純米吟醸 大高 寒に入って九日目の仕込み水で醸した蔵元入魂のお酒。純米酒として究極のやわらかい口当りが特徴。 日本武尊の草薙の剣の神話が残る大高の地で、精魂込めて醸したくつろぎの時間の朋としてのお酒。
05	山盛酒造(株) 山盛 幸夫	459-8001 愛知県名古屋市緑区大高町高見74	052-621-2003 052-621-2054	takanoyume.co.jp info@takanoyume.co.jp	明治20年 1887年	鷹の夢 奈留美	名古屋の東南の入り口に位置する「大高」は、古代より海と陸を結ぶ交通の要街でした。この町の土蔵造りの酒蔵で、手づくりにこだわった酒造りをしています。	○	鷹の夢 大吟醸 鷹の夢 本醸造 お酒のうま味と含み香をゆったり楽しめる大吟醸です。料理の味わいとマッチします。 酒造用米「五百万石」を使いきれいな甘さと旨味ある味わいを目指しました。燗酒で旨味が引き立ちます。
	(株)萬乗醸造 久野 晋嗣	459-8001 愛知県名古屋市緑区大高町西門田 41	052-621-2185 052-621-2186	* kamoshitob9@yahoo.co.jp	1647年	醸し人九平次	全品共通のテーマを持って酒造りにトライしております。熟れた果実味をベースに「気品・優しさ・懐かしさ」を感じて頂ける吟醸酒しか造っていない蔵になります。		醸し人九平次 別醸 熟れた果実味をベースに「気品・優しさ・懐かしさ」を感じて頂ける吟醸酒です。
07	山星酒造(株) 村瀬 恭平	483-8237 愛知県江南市布袋町西95	0587-54-4433 0587-54-4434	www.hoshizakari.co.jp hoshizakari@heart.ocn.ne.jp	天保10年 1839年	星盛 清瀧	尾張の地に蔵元『山星』として五代にわたり布袋野の地に根付いてきました。真面目に愚直に正直であれとの初代からの教えを胸に今後とも精進してまいります。		星盛 原酒 蔵酒 木曾川の伏流水で仕込んだ毎日飲んで飽きないお酒。 喉越しのあるきりっとしたお酒オンザ・ロックでお飲みください。
	丸井(名) 村瀬 幹男	483-8158 愛知県江南市布袋町東202	0587-56-3018 0587-56-3018	* *	寛政2年 1790年	楽の世	江戸年間創業の当酒蔵では、木曾川水系の伏流水を用い、兵庫県但馬杜氏が現在も山廃仕込みで昔ながらの酒造りを行っています。		楽の世 本醸造 楽の世 本醸造 生原酒 山廃で育てた酵母で米をしっかりと発酵させる事により、濃厚芳醇な味わいに仕上がっています。 山廃本醸造酒を搾ったままアルコール20度で出荷する生原酒です。冬限定のお酒です。
09	勲碧酒造(株) 村瀬 公康	483-8128 愛知県江南市小折本町柳橋 88	0587-56-2138 0587-56-2139	www.kunpeki.co.jp info@kunpeki.co.jp	大正4年 1915年	勲碧 ははそはの	社長自ら杜氏を務め、少量ながら真心込めて手づくりしています。仕込水は地下百メートルから汲んだ自然水。十号酵母、桜酵母を使用し、優しい口当たりが特長。	要連絡	勲碧 純米大吟醸 杜氏揮舞の酒 勲碧 純米吟醸 桜酵母 山田錦 上立香は優しく、口中香は華やかで品の良い味わいが特長。精米歩合40%。全量山田錦使用。 メロン様の香り、純米らしい豊潤な味わいが特長。蔵近くを流れる五条川の桜並木から酵母を採取。
	藤市酒造(株) 加藤 睦郎	492-8219 愛知県稲沢市稲葉3-4-30	0587-32-3155 0587-32-3156	* katou@toptower.co.jp	明治3年	尾州寿 瑞豊	愛知県北西部の古くは美濃路の稲葉宿(稲沢市)に位置し豊かな良質の木曾川の伏流水に恵まれ酒造りを行っておりますので是非ご賞味下さい。		尾州寿 瑞豊 全量好適米使用。 全量国産米使用。
11	内藤醸造(株) 内藤 勇	495-0022 愛知県稲沢市祖父江町甲新田高須賀52-1	0587-97-1171 0587-97-2147	www.naitojouzou.com naitojouzou@h5.dion.ne.jp	文政9年 1826年	木曾三川 眠れる黒猫(麦)	1826年の創業。清酒に始まり焼酎甲類・本格焼酎・合成清酒・みりんを製造。伝統を守りつつも、時代と消費者の志向に合った製品の開発に取り組んでいます。		木曾三川 純米酒 長期熟成麦焼酎・眠れる黒猫 愛知県好適米夢山水を60%迄精白。ほのかな香りの中にお米の旨みを生かした爽やかな味わい。 檜樽で3年以上にわたり貯蔵熟成した本格麦焼酎。洋酒を思わせる華やかな香りと深い味わいが特徴。
	長珍酒造(株) 桑山 雅行	496-0805 愛知県津島市本町3-62	0567-26-3319 0567-26-3460	* *	江戸時代 後期	長珍	酒は人と人を結ぶもの。基本に忠実であり、創造性を豊かにし、飲んでいただく人の喜びや感動を思いながらお酒を造っています。		純米大吟醸 長珍 祿 特別純米 長珍 長期低温醱酵の純米大吟醸。品格のある香味、柔らかく広がる繊細な味の膨らみと滑らかな喉越しです。 タンク囲い蔵内熟成の純米酒。熟したまろやかな旨味のお酒です。飲み方はぬる燗から上燗がお勧め。
13	鶴見酒造(株) 鶴見 昌士	496-0017 愛知県津島市百町旭46	0567-31-1141 0567-32-0586	www.tsurumi-ijp.com/ tsurumi@tsurumi-jp.com	昭和6年 1873年	神鶴	伝承的な手造りの良さを守りつつ近代的な品質管理とを巧みに調和させ、米の旨味を酒の中に充分生かしたコクのあるより良い地酒をめざしております。	要連絡	入魂 荷葉のしずく 木曾川伏流水を汲み酒の仕込みに最も適した蔵冬期に低温発酵させじっくり時間をかけて醸造したお酒。 愛知県産の新鮮なレンコンを主原料とし厳選され米・米麴を加え蒸留したまろやかな風味と香りの焼酎。
	水谷酒造(株) 水谷 政夫	496-8016 愛知県愛西市鷹場町久田山12	0567-37-2280 0567-97-3390	www.mizutanishuzou.jp mizutanishuzou@nifty.com	江戸末期	千瓢	甘口の酒を中心に、口当たりがよくほのかな香りと、旨みのある酒造りに取り組んでいる。		千瓢 原酒 千瓢 純米酒 アルコール度数二十度以上の甘口でキレのある原酒。 口当たりがよくほのかな香りと旨みのある純米酒。
15	渡辺酒造(株) 渡辺 秀幸	496-8015 愛知県愛西市草平町道下83	0567-28-4361 0567-26-6381	* w_shuzo@clovernet.ne.jp	慶応元年 1865年	平勇正宗	家族で、すべてのお酒を、手造りにこだわり、和釜に甕を置いてお米を蒸し、麹造り、酒母からもろみの仕込みに至るまで、手作業で大事に造っています。	○	平勇 純米 山田錦 特別 純米酒 香穂の酒 やさしく、やわらかく、奥深く、そして素朴なお米のお酒。5年熟成の精米歩合50%の純米酒です。 地元愛知の酒造好適米「若水」を100%使用。愛知で生まれ、愛知で育った、体にやさしいお酒です。
	山忠本家酒造(株) 山田 明洋	496-0906 愛知県愛西市日置町1813	0567-28-2247 0567-26-4846	* *		義侠	「飲んで美味しい酒」を醸すべく、原料米への強いこだわりを持ち、酒の熟成にも力を入れている。米のポテンシャルを最大限に引き出すことが蔵元の仕事と考える。		義侠 妙 義侠 はるか 5年以上低温熟成させた兵庫県東条特A地区産山田錦の30%精米純米吟醸の中汲みブレンド酒。 兵庫県東条特A地区産山田錦の60%精米の純米酒。アルコール度数低めの旨口で飲みやすいタイプ。
17	青木酒造(株) 青木 春彦	496-0915 愛知県愛西市本部田字本西 60	0567-31-0778 0567-31-0943	www.yamahai.co.jp info@yamahai.co.jp	文化2年 1805年	米宗	木曾川の伏流水を伊吹おろしのもとで味のある食中酒として醸した食欲の進むお酒です。	○	米宗 特別本醸造 米宗 美山錦 山廃純米吟醸 兵庫県産山田錦を使って醸した飲みあきしないお酒です。 山廃で醸したお酒は濃醇で味があり、お燗にしてゆったりやすらぐのが特色です。
	甘強酒造(株) 山田 幹夫	497-0040 愛知県海部郡蟹江町城4-1	0567-95-3131 0567-95-3141	www.kankyo-shuzo.co.jp webbizr@kankyo-shuzo.co.jp	文久2年 1862年	四天王 甘強[み]	みずみずしい水郷のまち、愛知県蟹江町で150年。本みりんを初め、清酒、焼酎、リキュール類も醸造しています。		甘強 昔仕込本味醂 四天王 特別長春 三年以上貯蔵熟成され、味・香り共にまろやかな口当たりでそのまま飲用としてもご利用頂けます。 大吟醸酒を搾る前に自然に滴り落ちる、雫酒。味と香り、心豊かにお召し上がり下さい。
19	山田酒造(株) 山田 直樹	497-0031 愛知県海部郡蟹江町須成1245	0567-95-2048 0567-95-2049	* yamadashuzo@msa.biglobe.ne.jp	明治4年 1871年	醉泉正宗 最愛	酒造り一筋で品質本位を、モットーに情熱やこだわりの心を今に受け継ぎ真の日本酒づくりに徹した蔵で以前雑誌に特定名称酒のみ醸造する蔵と紹介されました。	要連絡	醉泉正宗 最愛 吟醸酒は速醸既使用した辛口。本醸造酒(上撰・佳撰)は山廃既で醸した濃潤な米本来の旨みが特長。 愛知県産酒造好適米「若水」を60%精白し協会9号酵母を使用した長期低温で醸造した純米酒です。
	中笠酒造(株) 中笠 昌美	475-0878 愛知県半田市東本町2-24	0569-23-1231 0569-23-1124	www.nakanoshuzou.jp http://www.nakanoshuzou.jp	弘化元年 1844年	國盛 雪山	伝統の技と新しい技術に支えられた新しい日本酒。それが國盛が目指す「ふくよかな香りで、味わい深いキレの良いお酒」で私達は芳醇麗酒と表現しています。		國盛 純米吟醸 中笠 國盛 正 純米 厳冬の寒中に仕込んだお酒で、調和のとれた芳醇な香りとふくよかな味わいが特徴です。 愛知県産契約栽培米だけを使用して、食中酒として飲み飽きしない後切れの良い純米酒です。
21	盛田金しゃち酒造(株) 高野 正次	475-0023 愛知県半田市亀崎町9-112	0569-28-0250 0569-29-2636	www.kinshachi.co.jp info@kinshachi.co.jp	1848年	金鯨 初夢桜	愛知県半田・亀崎はかつて「中国酒」として隆盛を極めた銘醸地でありその当時の醸造技術を今に受け継ぐ伝承の蔵元でひとつひとつ丁寧な酒づくりを心がけています	○	金鯨 大吟醸 金鯨 純米 「山田錦」を全量40%以下に精白し低温でじっくり時間をかけ華やかな香り軽快で爽やかなど越しです。 「山田錦」を60%以下に精白したまろやかな「米」の旨味が特長です。常温または冷やしてください。
	丸一酒造(株) 新美 尚史	470-2216 愛知県知多郡阿久比町大字植大字西廻間 11	0569-48-0003 0569-48-5010	www.sake01.ne.jp maestro@sake01.ne.jp	大正6年 1917年	冠勲 ほしいずみ	大正6年に創業。愛知の地酒として地元を中心に販売しています。		冠勲 ほしいずみ 口当りのよい本醸造酒。 大吟醸の香り、純米酒のやわらかい口当り。
23	原田酒造(資) 原田 晃宏	470-2104 愛知県知多郡東浦町大字生路字坂下 29	0562-83-5171 0562-83-5172	www.ikujii.co.jp ikujii@ma.medias.ne.jp	安政2年 1855年	生道井 衣が浦 若水	徳川家康公御生母『於大の方』生誕の地、東浦で酒を造り続けて150余年。これからも知多半島ならではの味、そんな地酒本来の楽しみをお届けできればと思っています。	○	本醸造 生道井 純米吟醸 衣が浦若水 ふくよかで幅のある旨味が特徴の中口本醸造酒。冷や〜熱燗まで、あらゆる飲み方でお楽しみください。 地元契約米「若水」を100%使用。華やかな香りと米の旨味を両立させた、美味しく飲みやすい純米吟醸酒。
	澤田酒造(株) 澤田 薫	479-0818 愛知県常滑市古場町4-10	0569-35-4003 0569-35-6953	www.hakurou.com sawadasyuzou@hakurou.com	嘉永元年 1848年	白老 白老梅[り]	水質がよく船便に恵まれた常滑に創業。今も和釜、木の甕、麹釜などの伝統の道具と製法で、お米の味が活かされた、知多地方らしい濃厚なお酒を醸しています。	○	清酒 白老 梅酒「白老梅」 知多の伏流水(軟水)と昔ながらの製法で醸す、当地豆味噌文化圏にあった料理を引ききたるお酒です。 知多産の梅と純米吟醸古酒を用いて、江戸時代のワラ灰でアクを抜く手間ひまかけたハイエンドの梅酒。
25	盛田(株) 檜垣 周作	460-0008 愛知県名古屋市中区栄1-7-34	052-229-1600 052-231-9113	www.moritakk.com/ customer-centsr@fla.com	寛文5年 1665年	子乃日松 ねのひ	1665年創業以来、盛田発祥の地、愛知県常滑市にて伝統の技と「実を以て業を営み、業によりて実を結ぶべし」の実業精神で、伝統のお酒をお届けします。		子乃日松 超特撰 大吟醸 ねのひ 純米の酒 山田錦を全量、仕込水に木曾御岳山自然水を使用。華やかな香りと研ぎ澄まされた飲み口の逸品です。 ふくらみのある味わい、のど越しの良い芳醇辛口の純米酒。濃厚な愛知の郷土料理と相性抜群です。

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)
26	永井 治一郎	447-0885	0566-41-0053	*	慶応2年	昇勢	慶応二年(1866)に初代永井治郎平が酒造りを始めてから140年余り、一貫して品質が第一と考え、受け継がれた蔵で技術を磨き、誠実にお酒を造っています。	要連絡	純米酒 達吉の里	芸術家藤井達吉生誕の地一碧南の地酒で濃醇ながら華やかな香りとスッキリとしたのどごしが特徴。
	永井 治一郎	愛知県碧南市志貴町2-90	0566-41-0093	*	1866年	達吉の里			本醸造 昇勢	律義な三河人の造った辛口で濃醇な酒です。熱燗でよし、冷やでよし。酒飲み可愛される日本酒です。
27	神杉酒造(株)	446-0062	0566-75-2121	www.kamisugi.co.jp	文化2年	神杉	創業以来、唯一無二の酒造りを目指してきました。「現代和風+新世代のチャレンジ」を取り入れた新たな「和酒」をご提案していきます。	○	純米大吟醸 若水穂	地元の米、水、地元根付いた酒造技術、どれが欠けてもいけない。関わった方と共に醸し出したお酒。
	杉本 多起哉	愛知県安城市明治本町20-5	0566-76-0050	sake@kamisugi.co.jp	1805年	若水穂			紅美酒	愛知県産紫黒米「峰のむらさき」で醸し出した深紅の日本酒。甘美なひとときをお楽しみ下さい。
28	相生ユニビオ(株)	445-0891	0563-56-2101	www.unibio.jp	明治5年	あいおい	百有余年のご愛顧をいただきありがとうございます。清酒、みりん、焼酎を含め今後もご愛顧いただける商品造りに努力をして参りますので宜しくお願いいたします。		あいおい 上撰 本醸造	冷でも燗でも旨い酒をご家庭で愉しんでいただけるように醸しました。ぜひ一献おためください。
	村松 浩一郎	愛知県西尾市下町丸山5	0563-57-0225	info@unibio.jp	1872年	相生 [み]			抹茶泉	西尾産の抹茶を使用したほのかに香る抹茶しょうちゅうをぜひお試しください。
29	山崎(資)	444-0703	0563-62-2005	www.sonnoh.co.jp	明治36年	尊皇	当蔵の酒造りは「非妥協の職人魂」。自家精米から始まり、工程ごとに丹念に品質を管理しながら、本物のうまさをとことん追求しています。		本醸造 金盃尊皇	コクがあり、程よい酸味と調和して深い味わいあるお酒です。お燗をするとおいしさが一層引き立ちます。
	山崎 充千江	愛知県西尾市西幡豆町柿田57	0563-62-4374	info@sonnoh.co.jp	1903年	奥			夢山水十割 奥	アルコール度数18度以上という今までに体験したことのない「とろみ」のある香りの良い純米吟醸酒です。
30	丸石醸造(株)	444-0015	0564-23-3333	www.014.co.jp	元禄3年	徳川家康	日本の中央、愛知県岡崎市に1690年に創業しました。以来320年以上続く歴史と伝統は、細やかな醸造技術に生かされ、丁寧に日本酒を造り続けています。	○	大吟醸 徳川家康	フルーティーで濃厚な味わいと、封を開けた時に感じる華やかな香りを持つ日本酒の最高峰です。
	深田 英揮	愛知県岡崎市中町6-2-5	0564-22-0539	maruishi@014.co.jp	1690年	三河武士			本醸造 三河武士	キリッとした辛口の味わいの中に、味の厚みを残し、冷酒から熱燗まで楽しめる、日本伝統の酒。
31	(資)柴田酒造場	444-3442	0564-84-2007	www.kounotsukasa.co.jp	天保元年	孝の司	日本でも有数の極めて希な超軟水で仕込んだ、まろやかで飲み飽きしない酒質です。全国新酒鑑評会でも7回の金賞受賞に輝き、その味も全国に認められています。	○	大吟醸 神水仕込	酒徒をうらなせる高い香りと、キレの良い後味。蔵元近くの清流でとれる鮎の塩焼きとよく合います。
	柴田 秀和	愛知県岡崎市保久町字神水39	0564-84-2785	ko-tksa@dsl-sun-int.or.jp	1830年	神水			純米吟醸 ささゆりの里	発売30年来高い人気を誇るロングセラー。純米の旨味コクとほのかな吟香。川魚料理と相性抜群です。
32	豊田酒造(株)	471-0027	0565-32-0110	*	大正12年	豊田正宗	大正12年創業で豊田市の中心地、名鉄豊田市駅より徒歩5分の場所で酒蔵業を営んでいる。地元を中心に幅広いファンに支持されています。		豊田正宗	昭和34年、拳母(ころも)市より豊田市へ市名変更を記念し命名したやや辛口で米のうまみが出ています。
	寺田 壽孝	愛知県豊田市喜多町5-2-12	0565-32-0101	*	1923年	香桜			香桜	大吟醸、純米、本醸造とそれぞれきれいでなめらかな口あたりとコクとキレを持ち合わせた味わい深い酒。
33	浦野(資)	470-0373	0565-45-0020	www.kikuishi.com/	元治元年	菊石	豊田市の北部、猿投山の麓で日本酒を造り続け、まもなく創業150年になる。手造りの味を大切にしながら、地酒を通じて、多くの皆様と出会う機会を試みている	要連絡	菊石 大吟醸	山田錦35%精米して造られたぜいたくなお酒。軽い口あたりと芳醇な味。冷やでお楽しみ下さい。
	武内 純子	愛知県豊田市四郷町下古屋48	0565-45-0098	info@kikuishi.com	1864年				菊石 五百万石 純米吟醸	華やかな香りと上品でフルーティな味わいは、日本酒ビギナーの方にもお勧め。クレーミな洋食にも相性良。
34	中垣酒造(株)	444-2827	0565-68-2522	*	明治33年	賜冠	明治33年創業以来、スッキリとした甘口タイプの清酒を製造販売しております。地元を中心に名古屋、岐阜方面に販売しています。		賜冠(上撰)	旨味のあるスッキリとした甘口タイプ。燗でも冷でも旨く飲めます。
	中垣 裕巳	愛知県豊田市有間町下平10	0565-68-2577	nakagaki-shuzo.co@sage.ocn.ne.jp	1900年				大吟醸 藤兵衛	芳醇な香りと風味が特徴の吟醸酒です。ノドごしのスッキリとした旨味のあるお酒です。
35	福井酒造(株)	441-8065	0532-45-5227	www.fukui-syuzo.co.jp	明治45年	四海王	地域特産品を活かした高付加価値清酒・リキュールを通じお客様に感動を与えられる銘醸蔵をめざし、焼酎や多くの酒類の製造免許を持つ創業百年の面白い酒蔵です。	○	四海王 純米吟醸 真	ほのかな吟醸香とバランスの良い味わいは、どの日本食にも合い、特にお寿司屋さんで好評です。
	福井 知裕	愛知県豊橋市中浜町214	0532-45-5229	shikaio@fukui-syuzo.co.jp	1912年	千年浪漫(他)			焼酎「千年浪漫」	酒粕を蒸留し粕取り焼酎を数年寝かせ、とうもろこしの焼酎を長年樽貯蔵したものとブレンドした高級焼酎。
36	(名)伊勢屋商店	441-8019	0532-31-1175	*	大正4年	公楽 不老門	豊橋の三名水の1つ「栄川の泉」の水を使用し、醸造しています。味の濃い味が特徴の1つで、三河のみそを使った味の料理によく合います。	○	公楽 延年	みがいた米の味がよく出ています。どのような料理でも合わせていただけます。冷やしてお飲み下さい。
	小林 成徳	愛知県豊橋市花田町字齊藤49	0532-31-1176	syutaro@piano-ocn.ne.jp	1915年				不老門	純米酒らしく味があり、味の濃いなべなどにとても相性良く冷でも燗でもおいしく飲んでいただけます。
37	関谷醸造(株)	441-2301	0536-62-0505	www.houraisen.co.jp	元治元年	蓬莱泉	変化し続ける社会の中で「酒造りの技」を引き継いでいく努力を惜しみません。高品質で丁寧な酒を造ると共に日本酒をベースにしたさまざまな商品を展開しています。	要連絡	別撰 蓬莱泉	自社の酒粕を蒸留しアルコールを添加。原材料を循環使用する米の旨味が味わえる飲み飽きしない酒。
	関谷 健	愛知県北設楽郡設楽町田口町浦22	0536-62-1556	info@houraisen.co.jp	1864年	一念不動			一念不動 特別純米 夢山水	奥三河産酒米「夢山水」仕込み熟成原酒。しっかりした味わい、普段飲み幅広い温度帯で楽しめる酒。
38	九重味淋(株)	447-8603	0566-41-0708	www.kokonoe.co.jp	安永元年	九重櫻 [み]	1772年創業の九重味淋では、厳しく選び抜いた高品質な原料と伝統の技で、品質本位の本みりんを造り続けています。	要連絡	本みりん 九重櫻	厳選した国内産水稲もち米・米麴・本格米焼酎のみを原料にじっくりと醸造した最高級本みりんです。
	石川 総彦	愛知県碧南市浜寺町2-11	0566-48-0993	mirin@kokonoe.co.jp	1772年	九重 [み]			本みりん 九重	創業以来の伝統を受け継ぎ、味と色と香りのバランスにすぐれた本みりんです。
39	(株)角谷文治郎商店	447-0843	0566-41-0748	www.mikawamirin.com/	明治43年	三州三河みりん[み]	当社はみりんの本場三河で「米一升・みりん一升」の伝統的な製法を受け継ぎ、もち米のおいしさを醸造という技のみで引き出した本格みりんを造り続けています。	要連絡	三州三河みりん	みりんの本場三河の伝統製法による濃醇な本格みりんです。飲める程に旨く、照りツヤ抜群の調味料。
	角谷 利夫	愛知県碧南市西浜町6-3	0566-42-3931	sumiya@mikawamirin.com	1910年	有機三州味醂[み]			有機三州味醂	国産有機米の甘み・旨みを伝統製法で引き出した本格みりんです。さらに濃醇で深い味わいです。
40	小笠原味淋醸造	447-0814	0566-41-0613	www.ogasawara-mirin.jp	大正11年	みねたから[み]	小規模メーカーのメリットを活かし、手作業で、ごまかしのないみりんをお客様にお届けすることを信念としています。		一子相傳	原料米は100%国産米焼酎仕込み。自家製手作りこうじを使用。佐瀬式上槽。3~4年熟成生詰。
	小笠原 和哉	愛知県碧南市弥生町4-21	0566-41-0623	mikawa-honmirin@ogasawara-mirin.jp	1922年	一子相傳[み]			みねたから	原料米は100%国産米醸造アルコール仕込み。自家製手作りこうじ使用。佐瀬式上槽。2~3年熟成生詰。
41	杉浦味淋(株)	447-0814	0566-41-0919	www.mirinya.com/	大正13年	愛桜[み]	古式三河仕込みで昔ながらの製法と国産原料を使いじっくりと時間をかけ丹念に造り上げた手造りの三河みりん国産原料(もち米、米こうじ、本格焼酎)のみで造ります。	○	愛桜 純米本みりん(3年熟成)	国産原料(もち米、米こうじ、粕取焼酎)のみで造り上げ、3年間熟成させた本格三河みりん。
	杉浦 嘉信	愛知県碧南市弥生町4-9	0566-41-2023	info@mirinya.com						