

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			
								受賞歴	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)
27	永井 治一郎 永井 治一郎	447-0885 愛知県碧南市志貴町2-90	0566-41-0053 0566-41-0093		慶応2年 1866年	昇勢 達吉の里	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。
										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。酒飲みにも愛される日本酒です。
28	神杉酒造(株) 杉本 多起哉	446-0062 愛知県安城市明治本町20-5	0566-75-2121 0566-76-0050	www.kamisugi.co.jp sake@kamisugi.co.jp	文化2年 1805年	神杉 若水穂	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。	優良ふるさと食品中央コンクール 農林水産大臣賞(2009)	○	純米大吟醸 若水穂	地元の米、水、地元根付いた酒造技術、どれも欠けてもいけない。関わった方と共に醸し出したお酒。
										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。
29	相生ユニビオ(株) 村松 浩一郎	445-0891 愛知県西尾市下町丸山5	0563-56-2349 0563-57-0225	www.unibio.jp info@unibio.jp	明治5年 1872年	あいおい 相生 [み]	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、焼酎を含め今後とも愛顧いただける商品造りに努力をしてお返しさせていただきます。	名古屋国税局酒類鑑評会 優等賞(2011)		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。ぜひ一献おためしください。
										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。
30	山崎(資) 山崎 充千江	444-0703 愛知県西尾市西幡豆町柿田57	0563-62-2005 0563-62-4374	www.sonnoh.co.jp info@sonnoh.co.jp	明治36年 1903年	尊皇 奥	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。
										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。
31	丸石醸造(株) 深田 達彦	444-0015 愛知県岡崎市中町6-2-5	0564-23-3333 0564-22-0539	www.014.co.jp maruishi@014.co.jp	元禄3年 1690年	徳川家康 三河武士	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。	全国新酒鑑評会 金賞(2011) IWC シルバーメダル(2011)	○	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。
										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。
32	(資)柴田酒造場 柴田 秀和	444-3442 愛知県岡崎市保久町字神水39	0564-84-2007 0564-84-2785	www.kounotsukasa.co.jp ko-tksa@dsl.sun-inet.or.jp	天保元年 1830年	孝の司 神水	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。	全国新酒鑑評会 金賞(2009)	○	大吟醸 神水仕込	酒徒をうならせる高い香りと、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。
										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。
33	豊田酒造(株) 寺田 壽孝	471-0027 愛知県豊田市喜多町5-2-12	0565-32-0110 0565-32-0101		大正12年 1923年	豊田正宗 香桜	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。
										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。
34	浦野(資) 武内 純子	470-0373 愛知県豊田市四郷町下古屋48	0565-45-0020 0565-45-0098	www.kikuishi.com/ info@kikuishi.com	元治元年 1864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	全国新酒鑑評会 金賞(2011) 愛知県清酒きき酒研究会 入賞(2011)	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。
										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。グリミな洋食にも相性良。
35	中垣酒造(株) 中垣 裕巳	444-2827 愛知県豊田市有間町下平10	0565-68-2522 0565-68-2577		明治33年 1900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。
										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。
36	福井酒造(株) 福井 知裕	441-8065 愛知県豊橋市中浜町214	0532-45-5227 0532-45-5229	www.fukui-syuzo.co.jp shikaio@fukui-syuzo.co.jp	明治45年 1912年	四海王 千年浪漫(他)	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。	愛知県美酒欄入賞(2011)	○	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。
										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。
37	(名)伊勢屋商店 小林 成徳	441-8019 愛知県豊橋市花田町字齊藤49	0532-31-1175 0532-31-1176	syutaro@piano-ocn.ne.jp	大正4年 1915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	みぎ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。
										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。
39	関谷醸造(株) 関谷 健	441-2301 愛知県北設楽郡設楽町田口町浦22	0536-62-0505 0536-62-1556	houraisen.co.jp/ info@houraisen.co.jp	元治元年 1864年	蓬莱泉 一念不動	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。	全国酒類鑑評会 金賞(2009)入賞(2011) IWC シルバーメダル(2011)	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。
										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。しっかりと味わい、普段飲みにも幅広い温度帯で楽しめる酒。
40	九重味淋(株) 石川 総彦	447-8603 愛知県碧南市浜寺町2-11	0566-41-0708 0566-48-0993	www.kokonoe.co.jp mirin@kokonoe.co.jp	安永元年 1772年	九重櫻 [み] 九重 [み]	1772年創業の九重味淋では、厳しく選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。	モンドセレクション 最高金賞(2011)	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。
										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。
41	(株)角谷文治郎商店 角谷 利夫	447-0843 愛知県碧南市西浜町6-3	0566-41-0748 0566-42-3931	www.mikawamirin.com/ sumiya@mikawamirin.com	明治43年 1910年	三州三河みりん[み] 有機三州味醂[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。
										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。
42	小笠原味淋醸造 小笠原 和哉	447-0814 愛知県碧南市弥生町4-21	0566-41-0613 0566-41-0623	www.ogasawara-mirin.jp mikawa-honmirin@ogasawara-mirin.jp	大正11年 1922年	みねたから[み] 一子相傳[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。
										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。
43	杉浦味淋(株) 杉浦 嘉信	447-0814 愛知県碧南市弥生町4-9	0566-41-0919 0566-41-2023	www.mirinya.com/ info@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。