

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

三重県酒造組合 会長 重藤 久敏

〒514-0007 三重県津市大谷町141-4  
TEL 059-226-2297 FAX 059-226-5631

(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	(資)後藤酒造場 後藤 悦夫	511-0934 三重県桑名市赤尾1019	0594-31-3878 0594-31-8606	www.sake-seiun.com goto@sake-seiun.com	大正6年 1917年	青雲 久波奈	伊勢の玄関口、桑名に開業する当蔵は、手造りにこだわり、米の持つ豊かな旨みを愉しんでいただくことを第一に日本酒を醸造しています。	○	青雲 大吟醸	華やかな香りと切れのある旨みは、上品でクリアーな大吟醸。
									久波奈 特別純米	ベリー系の落ち着いた吟香と柔らかな旨みの特別純米。旨みのある料理にあいます。
02	細川酒造(株) 細川 富生	511-0122 三重県桑名市多度町古野1474	0594-48-4390 0594-48-5948	www.ji-beer.co.jp hosokawa@ji-beer.co.jp	嘉永3年 1850年	上げ馬	三重県の北部、養老山系の麓に位置する。三重県産の米と麴だけで純米酒のみを醸造。ほかに、有機栽培のホップと麦芽でビールもつくっている。	○	純米大吟醸 上げ馬	三重県産の山田錦を40%まで精米。大吟特有の香りとなめらかな口当り、上品な米の旨みがゆっくり広がる。
									純米吟醸 上げ馬 名水正宗	程よい華やかさのある香りと、すっきりとした口当りで女性にも人気。水のよさが活きた辛口清酒。
03	神楽酒造(株) 伊藤 朝和	510-0948 三重県四日市市室山町326	059-321-2205 059-321-2205	www.kagura@adagio.ocn.ne.jp	安政5年 1858年	神楽	地元の酒蔵として酒造りの文化を守り地域の皆様へ御愛顧いただいております。	○	神楽	高精白米(60%)の原料米で主に純米酒を醸造しています。
04	石川酒造(株) 石川 卓史	512-1211 三重県四日市市桜町129	059-326-2105 059-326-6151	www.e-sakagura.co.jp info@e-sakagura.co.jp	天保元年 1830年	噴井	鈴鹿山系のふもとに位置する当社では、豊かで清らかな伏流水を仕込み水に使用しています。この自噴水にちなんで山口監子先生の句より「噴井」を酒銘としています。	○	大吟醸 噴井	「噴井」(ふきい)を代表する大吟醸。冷やして飲めば、そのさわやかな辛口が、いちだんと引き立ちます。
									純米 噴井	米と米こうじを使って仕上げた純米酒。さわやかさのなかに、しっかりしたコクを感じて下さい。
05	伊藤酒造(株) 伊藤 旬	512-1211 三重県四日市市桜町110	059-326-2020 059-326-9800	www.suzukasanroku.com bisyu@cty-net.ne.jp	弘化4年 1847年	細女 鈴鹿山麓	創業1847年。三重の地酒として三重県産の原料にこだわり、永く親しまれた伝統的な味を守りつつ、安全安心な三重の旨し酒を探索しております。	○	細女 純米吟醸	三重県オリジナル酒造好適米「神の穂」100%使用。やや甘口。米の旨味がふんわりとふくらみます。
									鈴鹿山麓 特別純米酒	三重県産米100%使用。蔵内で二年熟成。コクのあるバランス良い味わい。常温でよし、燗でさえます。
06	(名)早川酒造 早川 俊介	510-1323 三重県三重郡菟野町小島下中新田468	059-396-2088 059-396-2338	www.4cty-net.ne.jp/soushun/ soushun@m4.cty-net.ne.jp	大正4年 1915年	早春 田光	米は手で洗い、酒は袋で搾る。小さな酒蔵だからこそできる酒もあると自負する蔵元でございます。	○	特別純米酒 早春	ふくらみのある味わい、引き際のキレの良さ。
									純米吟醸 田光	雄町米特有の奥深い旨味と落ちついた香り。
07	(資)早川酒造部 早川 圭介	510-8121 三重県三重郡川越町高松829	059-365-0038 059-365-0038	ww.hi-ho.ne.jp/hayakawakeisuk ayakawakeisuke@sam.hi-ho.ne.jp	明治6年 1873年	天一 天慶	鈴鹿山脈の麓、伊勢湾を望む川越町にて清流朝明川の伏流水を使い創業以来「天一」を中心とした数々の銘柄の清酒を送り続けております。	○	純米吟醸酒 天慶	三重県伊勢産の山田錦を県産酵母を使って醸したさわやかな香りとふくやかな味わいのお酒です。
									純米酒 天一	落ちついた穏やかな香り、ほどよい幅のあるコクと味わいの純米酒です。
08	(株)タカハン酒造 高橋 伸幸	510-8021 三重県四日市市松寺2-15-7	059-365-0205 059-363-0205	info@ise-shiroki.com	文久2年 1862年	天遊琳 伊勢	蔵元自ら地元蔵人と共に高品質の日本酒を醸造。上質のお料理を引き立てる味わいと好評。新嘗祭の御神酒を長年木桶で醸造してきたことでも知られる老舗の酒蔵。	○	天遊琳 特別純米酒	おでん等出汁をきかせた和食全攤に寄り添う味わい。常温～上燗等お好みの温度でお楽しみください。A1C15%。
									伊勢の白酒 純米活性酒	A1C12%。秘伝の製法で醸した微発泡のうすにごり生酒。人気番組「smapsmap」等にも紹介され、大好評。
09	丸彦酒造(株) 鈴木 哲夫	512-0934 三重県四日市市川島町1863-2	059-321-3111 059-321-3110	www.mienokanbai.jp shop@mienokanbai.jp	慶応3年 1867年	三重の寒梅 伊勢正宗	1867創業酒蔵は三重県北鈴鹿小系の麓伊勢川島に位置気候風土に恵まれ仕込水は現在も自噴して居る。お客様に満足いただける商品提供を理念に地酒開発に取組む。	○	大吟醸 元師 三重の寒梅	山田錦100%使用精米歩合40%仕込水天然水吟香抜群口中で広がりが喉でできてゆくすっきりタイプのこだわり商品。
									吟醸 寒造り 三重の寒梅	山田錦100%使用精米歩合60%仕込水天然水徹底したこだわりから米のうまみが漲る吟醸酒冷やし燗よし…
10	安達本家酒造(株) 安達 富士雄	510-8101 三重県三重郡朝日町縄生2107-1	059-377-2411 059-377-2410	www.fujinohikari.com fujinohikari@kpe.biglobe.ne.jp	明治43年 1910年	富士の光 常右衛門	旧東海道沿いで、記録よりも記憶に残る旨い清酒、初夢心地にいさなう清酒をめざして酒造り一筋で運営しています。	○	山麩 本醸造 富士の光	飲みあきしない濃醇にしてきれのよい味わいを寒造りの山麩酒母仕込みで表現しています。
									純米酒 富士の光	飲んでほんのり真の酔い、を楽しんでいただく日常酒。お米のお酒のおいしさをご提案しています。
11	(有)稲垣 稲垣 節子	510-8103 三重県三重郡朝日町柿2174	059-377-2018 059-377-2014	miyamasugi.net miyamasugi@rauge.plala.or.jp	明治16年 1883年	御山杉 月の真珠	明治16年の創業以来約130年にわたり日本酒の製造に携わって参りました。当社では本当に少量の清酒を製造しており家族で経営を切り盛りしています。	○	御山杉 純米酒	タンク内で十分に熟成させた純米です。少々贅沢な燗酒に試みてください。
									純米吟醸 月の真珠	三重の酒米、三重の酵母を使用し、丁寧な吟醸仕込みした清酒、まろやかな吟醸酒です。
12	(株)宮崎本店 宮崎 由至	510-0104 三重県四日市市楠町南五味塚972	059-397-3111 059-397-3113	www.miyanozuki.co.jp info@miyanozuki.co.jp	弘化3年 1846年	極上宮の雪 久寿(麦)	創業弘化3年(西暦1846年)鈴鹿川の伏流水に恵まれた楠町で清酒、焼酎(甲乙)、合成酒、みりん等を醸造する三重県下最大の総合酒類メーカーです。	○	極上宮の雪	酒米を丹念に精白し、じっくり醸した本醸造清酒です。酸郁とした香りと警戒でまろやかな味わいが特長です。
									久寿	3年間以上檜樽で貯蔵、長期間熟成させた麦焼酎で、芳醇な香りと深みのあるまろやかさが特長です。
13	清水清三郎商店株式会社 清水 慎一郎	510-0225 三重県鈴鹿市若松東3-9-33	059-385-0011 059-385-0511	seizaburo.jp banto@daikokuya.co.jp	明治2年 1869年	作 鈴鹿川	鈴鹿は、都から伊勢神宮への中間にあり、古代より酒造りが盛んで「うまさけ」は鈴鹿に係る枕詞とされている。その歴史の担い手として、酒造りに取り組んでいる。	×	作 雅乃智 中取り 純米大吟醸	三重県産山田錦を、精米歩合50%で仕込んだ純米大吟醸。さらに中取りならではの味わいの透明感が特徴。
									鈴鹿川 大吟醸	華やかで心地よい香りと繊細な味わいが特徴。三重県産山田錦を麴米40%、掛米35%で仕込みました。
14	松島酒造(株) 松島 徹	514-2316 三重県津市安濃町南神山191	059-268-0869 059-268-0869		弘化3年 1846年	出世酒 高虎 安濃誉	弘化3年創業自然に恵まれ、こんこんと湧きいずる井戸水を使用。小型プラントを取り入れた仕込み。現在に至るまで清酒一筋。冬季限定のしほりたては、大好評!	要連絡	高虎	口当りよく、すっきりしたやや辛口。温燗、冷や共によし。
									安濃誉	地元米100%使用。まろやかで味のバランスよくやや辛口女性にも人気あり、夏は冷やよし。
15	(株)油正 川端 治夫	514-1135 三重県津市久居本町1583	059-255-2007 059-255-3006	www.abusyou-hatsuhi.co.jp hatsuhi@lilac.ocn.ne.jp	明治2年 1869年	初日	地元の人の愛されるふるさとの酒造りに取り組んでいます。	○	初日 新大吟醸	果実のような吟醸香と透き通った味わい。
									トクセン 初日	調和のとれた風味、飲み飽きしない本醸造酒。
16	今村酒造(株) 今村 健児	514-0324 三重県津市香良洲町263	059-292-3311 059-292-3312		万延元年 1860年	きげんよし 国の春	風光明媚な香良洲の地にて1860年に創業しました。きげんよしとは、飲んで機嫌よくなる酒との意味です。	○	大吟醸 きげんよし	フルーティーな吟醸香と淡麗辛口ですっきりした味のお酒です。
									上撰 きげんよし	雲出川の伏流水を使用し丹精込めて醸した本醸造酒です。冷してよし、燗してよしです。
17	寒紅梅酒造(株) 増田 慶次	514-0103 三重県津市栗真中山町433	059-232-3005 059-232-3025	www.kankoubai.com/ kankoubai@za.ztv.ne.jp	安政元年 1854年	寒紅梅 三重大学	1854年安政元年創業で三重県庁所在地で又近郊には国立三重大学が有り6年前から三重大学生物資源課の学生と共にインターシップで酒造りを行っています。	×	酒都蔵想	大吟醸の酒都蔵想は香り口当りが非常に良く肉又魚等にとでも相性がよい。
									三重大学純米吟醸	三重大学純吟は学生達が丹精込め造った若者の心のこもった清酒です 三重大学農場で収穫した米で造りました。
18	(株)小川本家 小川 増人	510-0306 三重県津市河芸町一色1425	059-245-0013 059-245-0013	www.ogawahonke.com info@ogawahonke.com	明治元年 1867年	金扇八千代	三重県中部、伊勢湾近くに蔵を構え、地の米・水・人による手造り入魂の酒造りを心掛けています。	○	純米吟醸 伝	米本来の旨みと酸味、バランスのとれた辛口酒。
19	新良酒造(株) 新良 成生	515-0063 三重県松阪市大黒田町130	0598-21-0256 0598-21-0256	musou@ma.mctv.ne.jp	明治初期	夢窓 古色蒼然	特別栽培米(富山五百万石)100%使用の特別純米酒と熟成10年以上の長期熟成酒のみを醸す小さな蔵元。	○	夢窓	特別栽培の酒造好適米(富山五百万石)のみ100%使用した手造りの逸品。日本酒度+4~5。
									古色蒼然	熟成10年余をはじめとする長期熟成酒。刻の流れ、天が与えた豊饒の味わい。和・洋・中などの料理に合う。
20	中山酒造(株) 中山 正昭	515-2343 三重県松阪市小阿坂町2532	0598-58-2308 0598-58-0722		文政3年 1820年	白米城	約200年前に近江からきた旅人により酒造りを伝授されて創業。	○	松阪牛	日本一の辛口純米酒を目指して仕込んだ特別純米酒です。
									琥珀城	十五年以上熟成させた長期熟成酒です。チョコレートとよく合うお酒です。
21	河武醸造(株) 河合 英彦	519-2174 三重県多気郡多気町五柱234	0598-37-2037 0598-39-3077	www.hokosugi.com info@hokosugi.com	安政4年 1858年	銚杉	1858年創業蔵は伊勢神宮に程近い位置である。清酒、醤油、味噌と、数多くの美しさを造り続けている。	○	銚杉 秀醇	昔ながらの一般酒として楽しられている酒ですが、なめらかな旨味とふくらみ感を楽しめる酒質です。
22	元坂酒造(株) 元坂 新	519-2422 三重県多気郡大台町柳原346-2	0598-85-0001 0598-85-0993	www.gensaka.com info@gensaka.com	文化2年 1805年	東獅子 酒屋八兵衛	文化二年、元坂八兵衛が創業。米の旨味を最大限にいかし、料理に寄り添い一日の疲れをいやす優しい味わいの酒を1本1本丁寧に仕込んでいます。	要連絡	酒屋八兵衛 純米酒	ふっくらとした米の旨味とすっきりと消えるキレの良さ 燗をするとさらに味わいは丸くなります。
									酒屋八兵衛 山鹿純米酒 伊勢錦	戦後姿を消した最古の酒米「伊勢錦」地元産酒米の復活を掛け種籾を増やすことから関わった米で醸した純米酒。

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	(株)伊勢萬 浜田 吉司	516-0025 三重県伊勢市宇治中之切町77-2	0596-23-8800 0596-23-8804	www.iseman.co.jp sakagura@iseman.co.jp	昭和24年 1949年	おかげさま おかげさま(米)	伊勢神宮のある三重県伊勢市にて、地酒・地焼酎を製造しており、神宮神域を流れる清流「五十鈴川」の伏流水を使った酒造りを行っている。	○	伊勢慶酒 おかげさま	伊勢神宮の社を清らかに流れる五十鈴川の伏流水で仕込んだまるやかな口当たりの上品ですっきりした地酒。
									おかげさま 純米焼酎	伸びやかな吟醸香と、さっぱりとした純米の味わいが、海の幸をきわだたせる伊勢の地焼酎です。
24	旭酒造(株) 西山 利之	515-0303 三重県多気郡明和町山大淀1767	0596-55-2628 0596-55-4100	www.asahisyuzou.jp/ t-ni-shi@ma.mctv.ne.jp	明治8年 1875年	伊勢旭	創業明治8年。百三十余年の歴史と伝統を守り、うまいと言われる酒を目指し造りに励んでおります。	○	大吟醸 伊勢旭	吟醸酒独特の上品な香り、酸味と旨味のバランスがとれた酒であり、冷やして飲んでほしい。
									純米酒 伊勢旭	純米酒ならではの米の旨味とまろやかさが口に広がる酒であり、冷でも燗でもおいしくいただけます。
25	中井酒造場 中井 仁平	518-0878 三重県伊賀市上野西大手町3721	0595-21-0010 0595-24-5473		明治30年 1897年	三重錦	手造りにこだわり、隠れた銘酒として支持され忍者の里「伊賀」にふさわしいお酒だと自負しています。		三重錦	
26	(名)森本仙右衛門商店 森本 仙右衛門	518-0867 三重県伊賀市上野福居町3342	0595-23-5500 0595-23-5501	kuromatsu-okina.co.jp kuromatsu.okina@gmail.com	弘化元年 1844年	黒松翁 夫婦岩	創業弘化元年(1844年)。酒名「翁」は、五穀豊穰、国家安泰、天下泰平、長寿と繁栄を祈る能の演目であり、神事である「翁」より名付けられました。	○	黒松翁 大吟醸 原酒「赤箱」	食前酒～食中酒として楽しめる旨味のしっかりしたフルーティーな大吟原酒。伊賀牛のステーキに好相性です。
									黒松翁 秘蔵古酒	蔵内低温熟成による奇麗な旨味。まろやかな口当たり。ハチミツ系＋少しチョコレートの香り＋少し栗の香り。
27	(名)森喜酒造場 森喜 英樹	518-0002 三重県伊賀市千歳41-2	0595-23-3040 0595-24-5735	homepage3.nifty.com/moriki/ fwkc6398@mb.infoweb.ne.jp	明治23年 1889年	るみ子の酒 妙の華	製造石数200石余りの小蔵ですが、平成8年より全量純米酒のみを醸造する蔵となりました。ひやでも燗でも飲み疲れない食中酒になるように努めています。	要連絡	純米酒のみ子の酒	夏子の酒・尾瀬あきら先生による命名・ラベル。ひやでも燗でも飲める食中酒。精米歩合60%。
									すっぴんのみ子の酒	ふなくちから出てくる荒走りだけをそのまま詰めた酒。無加水、無添加、無濾過の生原酒です。
28	(株)大田酒造 大田 勲	518-0121 三重県伊賀市上之庄1365-1	0595-21-4709 0595-21-9686	www.hanzo-sake.com ota@hanzo-sake.com	明治25年 1892年	半蔵 東海 白鷺	忍びの里、「半蔵」ゆかりの伊賀で「山田錦」や「神の穂」など地元産米にこだわり、すべて開放タンクによる少量仕込み、手造りを手作業を心がけています。	要連絡	半蔵 大吟醸 伊賀山田錦	果実のような吟醸香、繊細でキメ細やかな奥深い味わいの食中向き。すべて手造りに徹した杜氏入魂の大吟醸酒。
									半蔵 純米吟醸 神の穂	三重県の新品種酒米「神の穂」と三重酵母を用い手作業で醸した三重地酒。味よし価格良しの人気のお酒。
29	(株)福井酒造場 福井 寿仁	518-0105 三重県伊賀市比自岐595	0595-37-0026 0595-36-2201		1900年	福の聲	1900年創業で、伊賀市南部の片田舎にひっそりとそびえたつ酒蔵。清酒、甲類焼酎を中心として細々と事業を営む。		福の聲 純米吟醸	山田錦を使用して醸し出したやや辛口の酒。鍋料理と合わせて飲むと最高。
30	橋本酒造場 橋本 勝誠	519-1414 三重県伊賀市御代1116	0595-45-3014 0595-51-6395	www.ict.ne.jp/~h-bashou h-bashou@ict.ne.jp	明治20年 1887年	俳聖 芭蕉 御代司	明治20年創業。杜氏は蔵元が務め妻が蔵人。夫婦でお酒造りをしている。		大吟醸	秋田流・花酵母を使用。鑑評会用に真心込め手間暇を惜しまず丁寧に醸し出されたお酒。
									純米吟醸	含み香高く、後味の軽い繊細な味わい。
31	木屋正酒造(資) 大西唯克	518-0726 三重県名張市本町314-1	0595-63-0061	http://kiyashow.com	文政元年 1818年	高砂 而今	200年近い木造の酒蔵で古い道具を使い、最新技術で醸造しています。	×	高砂 純米	三重名張で昔から親しまれている味わい。
									而今 特別純米	フレッシュジュースー甘み旨み、キレ味を追求しています。
32	(名)福持酒造場 福持 博文	518-0737 三重県名張市安部田3905	0595-63-0323 0595-64-2999		明治8年 1875年	天下錦 水月	創業以来日本酒製造一筋上り「かるく」「うまく」「さわやか」な味わいを目指して頑張っている蔵元です。	要連絡	天下錦 純米大吟醸	酒米の山田錦を50%まで磨いた香り高い味わい深い酒。
									上撰 天下錦	自家製造の酒に全量山田錦を用いた「かるく」「うまく」「さわやか」な酒質の酒。
33	澤佐酒造(名) 澤 滋久	518-0441 三重県名張市夏見944	0595-63-0430 0595-63-2026	www.sawasa.com sawasa@nava21.ne.jp	江戸時代 寛政5年 1793年	参宮	寛政5年創業以来「ていねいな酒造り」を頑固に守り続けています。	○	参宮 月夜見	特別純米酒。好適米雄町を使った味のある純米酒。
									参宮 旅街道アンブレヴェ	白ワインのような純米吟醸酒。甘ずっぱい味は料理との相性も良く女性にも人気です。
34	瀧自慢酒造(株) 杉本 隆司	518-0464 三重県名張市赤目町柏原141	0595-63-0488 0595-63-6126	www.takijiman.jp/ info@takijiman.jp	明治初年 1868年	瀧自慢	日本の名水百選に選ばれた赤目四十八滝の伏流水を使用。妥協のない真摯な酒造りで「百人が一杯飲む酒より、一人が百杯飲む酒」を醸します。	○	大吟醸 瀧自慢	華やかな中にも気品ある吟醸香と、軽い口当りの中の奥深い米の旨味は絶妙です。
									瀧自慢 純米 神の穂	三重県が開発した酒造好適米・神の穂で造った純米酒。柔和でふくらみのある味わいは、燗をつけても美味しい。
35	若戎酒造(株) 重藤 憲史	518-0226 三重県伊賀市阿保1317	0595-52-1153 0595-52-2141	www.wakaebis.co.jp smile@wakaebis.co.jp	嘉永6年 1853年	若戎 義左衛門	嘉永6年、重藤義左衛門が藤堂藩より酒造りの印札を受け、酒造業を創業。以来、品質第一を信条として、こだわりの酒造りを行っています。	要連絡	純米吟醸 義左衛門	爽やかな香り、すっきりした味わい。お料理の美味しさをふくらませ、あとくちはさっぱり。
									吟醸酒 若戎	芳醇な香り、ふくよかな味わい。冷やから燗までお楽しみいただけます。