

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	松井酒造(株) 松井 成樹	606-8305 京都府京都市左京区吉田河原町1-6	075-771-0246 075-771-3630	matsuishuzo.com/ info@matsuishuzo.com	享保11年 1726年	五紋神蔵KAGURA 富士千歳	東山三十六峰と鴨川に囲まれた自然豊かな酒蔵は、西に京都御所や下鴨神社、東には大文字山を望みます。江戸の頃から続く洛中唯一の酒蔵です。	○	純米大吟醸 五紋神蔵KAGURA 兼道造 生原酒	京都産酒造好適米「祝」35%精米。米の味濃く、香り高いお酒。
									富士千歳 しぼりたて	酒槽から流れ出たままを瓶詰。とろりとした濃い酒です。
27	羽田酒造(有) 羽田 正敏	601-0251 京都府京都市右京区京北周山町下台20	075-852-0080 075-852-1150	www.hanedashuzo.co.jp hanedashuzo@tea.ocn.ne.jp	明治26年 1893年	初日の出	京都市北部の山あい、北山杉と清流の里、周山の酒蔵。蔵人自らが敷地内の田んぼで酒米『祝』を作り、手造りこだわりの清酒造りを行なっています。		初日の出 純米大吟醸 蒼光	こだわりの酒米『祝』を全量使用し、手造りにこだわり醸し上げた酒蔵自慢の逸品です。
28	(有)長老 寺井 涉	629-1121 京都府船井郡京丹波町本庄ノヲテ5	0771-84-0018 0771-84-0148	www.chourou.co.jp seisyu@chourou.co.jp	明治36年 1903年	長老	京都丹波の自然と風土で醸した癖の無い飲み飽きしない手仕込の酒造りに専念しています。	○		
29	関酒造(有) 関 一之	621-0251 京都府亀岡市紺屋町26	0771-22-0056 0771-25-6208			この花桜				
30	大石酒造(株) 大石 博司	621-0033 京都府亀岡市藤田野町佐伯垣内亦13	0771-22-0632 0771-23-2188	www.okinazuru.co.jp shop@okinazuru.co.jp	元禄年間	翁鶴 酒伝 鬼ころし	京都の奥座敷、自然いっぱいの丹波地方にある酒蔵です。昔ながらの手法にこだわりを持ち、手造りならではのお酒を仕込んでおります。	○	翁鶴	昔からある銘酒で、皆様にご愛飲いただいております。
									酒伝 鬼ころし	20度の辛口原酒。水割りや、オンザロックに適しております。容器も個性的になっております。
31	東和酒造(有) 今川 新六	620-0825 京都府福知山市上野115、116、117番合地	0773-35-0008 0773-35-0604	towa-shuzou.jp info@towa-shuzou.jp	享保2年 1717年	福知三萬二千石 武勇	平成23BYから自家醸造を復活。福知山市唯一の酒蔵として、地元こだわった酒造りを目指しています。	○		
32	若宮酒造(株) 木内 康雄	623-0031 京都府綾部市味方町葉師前4	0773-42-0268 0773-43-0268	www.5nkansai.ne.jp/com/ayakomachi/ ayakomachi@mx.nckansai.ne.jp	大正9年 1920年	綾小町 星降る夜の夢	創業以来、良質の水と米に加えて杜氏が技を磨き、一貫した手造りによって質の高い酒造りを守っています。	○	丹の国(純米大吟醸)	祝100%精米歩合38%日本酒度-2豊かな甘みとふんわりとした余韻を楽しめる極上の一品。
									星降る夜の夢(大吟醸)	山田錦100%精米歩合35%日本酒度+4華やかな味わいの中スッキリとした口当りのお酒。
33	谷口酒造(株) 谷口 暢	601-0251 京都府与謝郡与謝野町与謝70-2	0772-42-2018 0772-42-0380	jizake@geisha.or.jp		芝の井 丹後王国				
34	向井酒造(株) 向井 崇仁	626-0423 京都府与謝郡伊根町平田67	0772-32-0003 0772-32-0199	kuramoto-mukai.jp/ info@kuramoto-mukai.jp	宝暦4年 1754年	京の春				
35	与謝娘酒造(名) 西原 司朗	629-2423 京都府与謝郡与謝野町与謝2-2	0772-42-2834 0772-43-1117	http://yosamusume.shop-pro.jp/ yosamusume@kyt-net.jp	明治20年 1887年	与謝娘	大江山の花崗岩で磨かれた軟水で醸す、やわらかな口当たりをぜひお楽しみ下さい。			
36	ハクレイ酒造(株) 中西 哲也	626-0071 京都府宮津市由良949	0772-26-0001 0772-26-0123	www.hakurei.co.jp/ info@hakurei.co.jp	天保3年 1832年	香田 酒呑童子	ハクレイ酒造は、中西家五代目にあたる、新屋六右衛門が西暦1832年(天保3年)に、藩主牧野丹後守より酒造りの許可を得て丹後由良にて酒造業を始めました。	○	大吟醸 香田35磨き	「香田」は全量国産の山田錦を使用。35磨きは精米歩合35%の意味。高精白米で鑑評会出品酒を直詰した。
									大辛口酒呑童子	蔵元秘伝の山麩造りの辛口酒で蔵元一番人気の代表銘柄。大江山に住むと言われる、赤鬼を「酒呑童子」と呼ぶ
37	池田酒造(株) 池田 恭司	624-0966 京都府舞鶴市字中山32	0773-82-0005 0773-82-0935	www.ikekumo.com/ k-ikedai@nike.eonet.ne.jp	明治12年 1879年	池雲 加佐一陽	日本海に面する「海の京都」舞鶴市にある酒蔵です。毎日飲んでも飲み飽きせず、「飲むと笑顔になるお酒」を目指して、夫婦二人三脚で酒造りをしております。	年1回 蔵開き 有	純米大吟醸 池雲	原料米/山田錦 精米歩合40% 華やかな香りとすっきりとした甘み。冷やして食前酒に。
									加佐一陽 特別純米	原料米/京の輝き 精米歩合55% 爽やかでフレッシュな味わい。ほのかな酸味が和食に限らず、洋食にも合います。
38	白杉酒造(株) 白杉 悟	629-2503 京都府京丹後市大宮町周積954	0772-64-2101 0772-64-2154	www.shirakiku.info/ shirakiku@mx.nckansai.ne.jp	安永6年 1777年	白木久	地元産酒米のみで醸造する本物の地酒を醸し続けます。	要連絡	純米酒 白木久	京丹後産酒米「祝」のみで仕込んだ純米酒です。まろやかな口当たりでスッキリとしています。
39	吉岡酒造場 吉岡 直敏	627-0111 京都府京丹後市弥栄町溝谷1139	0772-65-2020 0772-65-3275	tango_yoshinoyama@ybb.ne.jp	寛政元年 1789年	吉野山	1789年寛政元年)創業。京都府、丹後半島の真ん中あたりに位置する小さな酒蔵です。仕込みは1、000kg前後の小仕込み、全量『槽(ふね)』で搾っております。		吉野山 大吟醸	京都の酒米『祝(いわい)』仕込んだ、大変飲みやすい大吟醸です。日本酒度+5。アルコール17.3。
									吉野山 上撰	普通酒。丹後半島の寒い冬には、熱燗にして間人かかんに代表される地元の海の幸・鍋で一杯いきたい。
40	竹野酒造(有) 行待 佳平	627-0111 京都府京丹後市弥栄町溝谷3622-1	0772-65-2021 0772-65-2871	www.yasakaturu.co.jp takenosyuzo@yasakaturu.co.jp	昭和23年 1947年	弥栄鶴	地元金剛童子山からの伏流水は、はばと膨らみのある軟水で弥栄鶴の旨みの原点であります。造り手の顔が見える酒造りをモットーに和醸良酒に心掛けています。	○	弥栄鶴 山麩純米70	燗酒向きの山麩純米。旨みと共にまったりとした味わいは鍋料理、濃厚な料理と合わせると最適。
									弥栄鶴 亀の尾蔵舞	甘口スッキリの亀の尾だけの純米酒。やや薄味の料理と共に味わうのが最適。
41	木下酒造(有) 木下 善人	629-3442 京都府京丹後市久美浜町甲山1512	0772-82-0071 0772-82-1770	www.sake-tamagawa.com/ tamagawa@sake-tamagawa.com	天保13年 1842年	玉川	「心を込めて旨い酒を造る」この事をモットーに玉川を飲んで頂くお客様に喜んで頂けるよう、誠心誠意、正直な酒造りに努めてまいります。		山麩 純米 無濾過 生原酒	酵母無添加の甞から生まれた、酸とアミノ酸が豊富な純米酒。
									玉川 本醸造	「自然仕込」山麩をブレンドした本醸造は、飲みごろの温度帯が広く、家庭料理に合う晩酌酒として人気。
42	熊野酒造(有) 楠本 正大	629-3401 京都府京丹後市久美浜町45-1	0772-82-0019 0772-82-1594	www.kuminoura.com shop@kuminoura.com	大正2年 1913年	久美の浦	蔵元杜氏、楠本達郎が精魂込めて手造りする純米、吟醸は全国各地の酒通の方々にご愛飲されております。	要連絡	久美の浦 純米大吟醸	兵庫県産山田錦使用。極めて淡麗ながらふくらみのある味わいと豊かな吟醸香。
									秀醸 久美の浦	冷やでよし燗でよし。丹後を代表する旨酒です。