

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

大阪府酒造組合 会長 山野 久幸

〒530-0043 大阪府大阪市北区天満3丁目5-19  
TEL 06-4792-8533 FAX 06-4792-8545

(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	壽酒造(株)	569-0814	072-696-0003	www.kuninocho.jp	文政5年	國乃長	酒造り500年以上の歴史ある摂津富田郷において、伝統を守りつつ、地ビールや焼酎などの研究・開発にも力を注いでいる。	要連絡	國乃長 本醸造	辛口でありながらも米の旨みを感じられる味わい深い酒。冷やから熱燗まで用途も広く、一番の出荷量を誇る。
	橋本 憲治	大阪府高槻市富田町3-26-12	072-693-1533	info@kuninocho.jp	1822年	あやめさけ			あやめさけ 蒼庵	40%の高精白米を使用した華やかな香りと、キレの良い味わいが特徴の大吟醸酒。
02	清鶴酒造(株)	569-0814	072-696-0014	www.kiyotsuru.jp	安政3年	清鶴	安政三年創醸。富田酒の伝統をかたくなに守り、いたずらに量産を図ることなく、手づくりによる酒造りを地道に続けています。	○	純米 あらばしり	無ろかなのでもろみの粉が瓶の中を舞い、時間と共に熟成し風味をのせる味わい深いお酒です。
	石井 清隆	大阪府高槻市富田町6-5-3	072-692-0014	hello@kiyotsuru.jp	1856年				創醸記念のお酒 純米吟醸155年目のお酒	百五十年積み重ねてきた手造りの技法。きめ細やかで香り高くまろやかな風味の逸品。
03	吳 春(株)	563-0051	072-751-2023			吳 春	池田の街は、元禄の昔から伊丹とともに名醸地として知られていました。酒銘の「吳」は池田の古い雅称「吳服の里(くれはのさと)」に由来し池田のこと。「春」は中国の唐時代の通語で「酒」のこと。五月山の伏流水で醸される「吳春」は池田の酒の意。			
	西田 浩一	大阪府池田市綾羽1-2-2								
04	吉田酒造(株)	563-0058	072-751-2063	www15.ocn.ne.jp/midori-1	元禄10年	緑一	池田の酒緑一は元禄十年加茂屋平兵衛が現在の地で創業。今日に至るまで、300年以上営み続けられてきました。これもひとえに皆様方の支援があったからこそ。		特別本醸造 緑一厚酒	A19三度、ロックでキリリと冷やしてお楽しみ下さい。上槽後は一滴の水も加えていません。
	吉田 三彦	大阪府池田市栄本町7-10	072-753-8881	midori-1@galaxy.ocn.ne.jp	1697年				池田の酒 緑一 本醸造綾羽	軽快で飲みやすく芳香があり、自然の旨味も生きています。冷やはもちろん、燗酒にもおすすめです。
05	奥 裕明	563-0113	072-737-0013		明治19年	秋鹿	「米作りから酒造りまで一貫造り」をモットーに蔵元自ら米作りをし酒を造る全量純米蔵である。本年の作付面積は約十町歩、全量無農薬栽培である。		摂州能勢 純米酒	米の旨みとしっかりとこた醸の調和。山田錦全量使用の晩酌酒の決定版。ひやから熱燗までOK。
	奥 義信	大阪府豊能郡能勢町倉垣1007	072-737-0840		1886年				一貫造り 純米大吟醸	蔵元自営田産の山田錦を全量使用した純米大吟醸。ほのかな吟香としっかりとした米の旨みが特徴。
06	寺田酒造(有)	596-0052	0724-33-2470	www.gancho.net	文化8年	元朝	江戸時代の創業で、大阪南部を中心に、広く親しまれてきましたが、近年吟醸の生酒を発売し、関東地方への進出もはたしています。		吟醸生酒 篋	しぼったままの吟醸酒を、蔵内で生貯蔵し又出荷時にも一切火入をせずにフルーティさを直接消費まで。
	寺田 俊基	大阪府岸和田市並松町 22-30	0724-22-8528		1808年	篋			大吟醸 元朝	好通米山田錦を35%まで磨いて醸した。香りの良い美味しい酒になってます。
07	井坂酒造場	596-0103	072-479-0074		文政元年	三輪福	「和泉の国」の名のとおり、豊かな地下水に恵まれた岸和田で1818(文政元)年から酒造りを開始。昔ながらの但馬杜氏の寒造りを守り、今に受けついでおります。	○	純米大吟醸 三輪福	華やかな果実香、やわらかでふくらみのある奥深い味わいが身上。一度飲めばまた飲みたくなる酒。
	井坂 佳嗣	大阪府岸和田市稲葉町117	072-479-2151		1818年	だんじり			純米 三輪福	米本来の旨みを十分に生かした上に蔵の個性を生かす形で純米酒ならではの豊醇な深みのある味わいの酒。
08	長龍酒造(株)	581-0085	072-923-6071			長龍	長龍の酒造りの心は「昇道に窮極無し」。旨い酒・良い酒を造りたいという気持ちは無限である。この言葉を胸に南部流平野派を源流とする酒造りに精進しています。蔵人は「長龍の味」を醸し出すために、先人たちが築き上げてきた技術を伝承し、さらに新しい工夫を加え酒造りに挑んでいます。			
	飯田 豊彦	大阪府八尾市安中町1-1-29	072-923-6054							
09	(有)北庄司酒造店	598-0021	072-468-0850	kitashouji.jp	大正10年	荘の郷	“佳い酒を少しずつ”をモットーに手造りを基本に丹念な酒造りを行っています。南部杜氏伝承の“軽う味”の技で醸したふくらみある旨口の味が荘の郷の身上です。	○	荘の郷 大吟醸	南部杜氏伝承の軽う味の技により、豊醇なふくらみと馥郁としたまろみの味わいを追求した大吟醸です。
	北庄司 貞久	大阪府泉佐野市日根野3173	072-467-2455	info@kitashouji.jp	1921年	泉州路			荘の郷 純米山田錦	低温長期醱酵により、山田錦のふくらみある豊醇な味わいと品の良い甘さを追求した、喉越しの良い純米酒。
10	浪花酒造(有)	599-0201	072-472-0032	www.naniwamasamune.com	享保元年	浪花正宗	300年近い歴史ある蔵。国の登録文化財に指定されている。和泉の国の清冽な地下水と40才の若い杜氏の技で、ふくよかな味わいのある酒を醸している。	○	浪花正宗 大吟醸	華やかな香り。ふくよかな味わい。あとくちの切れよし。水なすの漬物に合う。
	成子 和弘	大阪府阪南市尾崎町 3-13-6	072-472-5000	nanimasa@ybb.ne.jp	1716年				浪花正宗 究極の技	透き通るようにきれいな純米大吟醸。洞爺湖サミットに提供された酒。
11	大門酒造(株)	576-0031	072-891-0353			利休梅	清少納言が「野はかた野」と讃え、いにしえの狩場として名高い河内交野の磐船村に文政九(1826)年創業。生駒山脈の濃い山並に抱かれ、清冽な湧水に恵まれたこの地で、日本酒の伝統と本質を守り続けることを誇りに、酒造りにいそしんでいます。			
	大門 康剛	大阪府交野市森南3-12-1	072-891-0354							
12	山野酒造(株)	576-0052	072-891-1046	www.katanosakura.com/		片野桜	京都・大阪・奈良の中間に位置し、全製造数量の8割が特定名称酒で、蔵内平均精米歩合がここ十年来60%を切っている。	○	大吟醸 桜 片野桜	果実の様な馥郁さ、ほとぼる芳香。酌めども尽きぬ豊かな味わい。杜氏の技が冴える一品。
	山野 久幸	大阪府交野市私部7-11-2	072-891-1846	hannari@katanosakura.com		はんなり			山廃無口過生原酒 片野桜	酸度・アミノ酸度が通常のお酒の2~3倍もある深い味わいの生醗系純米酒。
13	西條(資)	586-0014	0721-55-1101	www.amanosake.com	享保3年	天野酒	創業1718年太閤秀吉が愛飲した僧房酒天野酒をルーツに持つ蔵。辛口一辺倒な酒造りは目指さず旨み甘みにこだわった地酒蔵。	○	天野酒 純米大吟醸 醪	兵庫県産山田錦を50%まで精米し、米の旨みを引き出した逸品。濃醇な味わいを特徴とする。
	西條 陽三	大阪府河内長野市長野町 12-18	0721-56-1101	staff@amanosake.com	1718年				天野酒 吟醸原酒	加水をしない吟醸原酒で天野酒伝統の旨いお酒。弊社を代表するお酒。
14	藤本雅一酒造醸	583-0024	072-955-0018		大正2年	松花鶴	大阪平野南東部に位置し、古くから大和への交通の要衝として栄えた藤井寺。創業当時より少しづつお客様の顔の見える製造販売を続けています。	○	原酒 松花鶴	当蔵自慢の吟醸原酒。力強い旨みとまろやかな口当りは原酒ならではの楽しみです。
	藤本 雅一	大阪府藤井寺市藤井寺2-1-10	072-955-0018			富士正				