日　本　酒　造　組　合　中　央　会　　組　合　員　名　簿　（ＰＲ用）

兵庫県酒造組合連合会　　会 長　小西 新太郎　　〒658-0046 兵庫県神戸市東灘区御影本町5-10-11

TEL 078-841-1101　FAX 078-822-3322

（平成28年4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	蔵見学	代表的な商品 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	明石酒類醸造（株） 米澤　仁雄	673-0871 兵庫県明石市大蔵八幡町１－３	078-919-0277 078-919-4377	http://www.akashi-tai.com/ info@akashi-tai.com	万延元年 1860年	明石鯛 ときわ	伝統的な造りと革新的な発想を基に個性的なお酒造りを目指しています。イギリスを中心に輸出も積極的に行っています。全ての人に酒と笑いと幸わせを。		明石鯛　純米大吟醸 別珍うり焼酎　野菜畑	爽やかな香りとまろやかな味わいが楽しめます。クィーンエリザベス号でも提供されています。 明石の伝統野菜「別珍うり」で造った華やかな香りの飲み易い焼酎です。ロックでもお湯割りでも楽しめます。
02	江井ヶ嶋酒造（株） 平石　幹郎	〒674-0065 兵庫県明石市大久保町西島919番地	078-946-1001 078-947-0002	http://www.ei-sake.jp info@ei-sake.jp	延宝7年 1679年	神鷹	ここ江井ヶ島の地は六甲山系の花崗岩と海岸の貝殻層を通って湧き出る地下水に恵まれ、また背後の播州平野は昔から実り豊かな穀倉地帯として知られる良質米の産地。このような恵まれた地で当社は明治21年（1888年）の株式会社設立より100年以上にわたり、総合酒類メーカーとして多くの方々に愛されてきました。『誠実』の2文字を社訓に掲げるなかで、誠実を以てことに従い、誠実を以て人に遇することを行動の原点とし、古き良きものを守り大切にする一方、伝統に固執することなく酒類の総合化を目指し、新たなニーズに対応してきました。今後も変わらぬご愛顧をよろしくお願い申し上げます。	要予約	大吟醸神鷹 純米吟醸神鷹山田錦	アルコール度数15度、精米歩合50%、日本酒度+1　兵庫県三木市産山田錦を50%以下に精米したものを100%使用し、大寒の酒造最適期に心魂をそそいで造り上げた神鷹の最高峰。日本酒の極致と言われる「水のようにさらりと飲める酒」で、大吟醸ならではのきめの細かさと淡麗な味わいが特徴です。 アルコール度数15度、精米歩合60%、日本酒度±0。兵庫県三木市産山田錦を60%以下に精米したものを100%使用。山田錦ならではの味のふくらみがあり、香りはひかえめでさわやか。女性に人気です。
03	茨木酒造（名） 茨木　清兵衛	674-0084 兵庫県明石市魚住町西岡1377	078-946-0061 078-947-6047		壽水元年 1848年	来楽		要予約		
04	櫻井酒造（名） 櫻井　廣次	674-0063 兵庫県明石市大久保町八木191－1	078-936-1264 078-936-1264			男児				
05	西海酒造（株） 西海　太兵衛	674-0071 兵庫県明石市魚住町金ケ崎1350	078-936-0467 078-934-3003	http://www.soranotsuru.com/ webmaster@soranotsuru.com	享保元年 1716年	空乃鶴	レンゲと米ぬかで病虫害の予防なしで育てた原料米山田錦・兵庫北錦を使用。	要予約	純米大吟醸 本醸造　原酒	アルコール　17.3%　精米歩合　45%　日本酒度　+5.0　原料米：山田錦 アルコール　19.5%　精米歩合　60%　日本酒度　+5.0　原料米：兵庫北錦
06	大和酒造（株） 薮田　亘康	674-0065 兵庫県明石市大久保町西島1063－2	078-947-0108		昭和30年 1955年	大和鶴				
07	稲見酒造（株） 稲見　秀穂	673-0414 兵庫県三木市芝町２－29	0794-82-0065 0794-82-2215	http://www.aoitsuru.co.jp kosyu@aoitsuru.co.jp	明治22年 1889年	葵鶴	「山田錦」の特上米の生産地として有名な三木の風土で醸された熟成酒特有のまろやかな旨口の清酒を身上としている。		葵鶴　酒壷 葵鶴　山田錦しずく	日本一の酒米地帯三木の中でもとりわけ高品質の山田錦を使い半分以上磨いた純米大吟の逸品。 三木産の山田錦を使った純米酒の生原酒。もろみも十分にとかしているので旨味ものっている。
08	千年一酒造（株） 武田　洋志	656-2311 兵庫県淡路市久留麻2485－1	0799-74-2005 0799-74-3122	http://www.sennenichi.co.jp sake@sennenichi.co.jp	明治8年 1875年	千年一	山海の恵み豊かな淡路の久留麻にて酒造りを続けて140年。造り酒屋と呼ぶにふさわしい小さな酒蔵で昔ながらの手造りにこだわり、誠実な酒造りを続けております。	要予約	大吟醸　千代の縁	最上級の秀逸品。さわやかな香り、口いっぱいに広がる優雅な味わい。スッキリとしたのど越しの良い大吟醸の原酒です。 山田錦 38 %精米　アルコール度数17～18度　日本酒度 + 3.5
09	都美人酒造（株） 久田　浩嗣	656-0424 兵庫県南あわじ市榎列西川247	0799-42-0360 0799-42-4899	http://www.miyakobijin.co.jp/ awaji@miyakobijin.co.jp	昭和20年 1945年	都美人	昭和20年に淡路島南部の10蔵が志を一つに企業合同。瀬戸内の海の幸・山の幸に恵まれた環境の中で創業以来山廃仕込みを継承。また全量手造りを行っています。瓶のむこうに造り手の顔が浮かぶ酒を望んでいます。	要予約	純米大吟醸　無限大 特別純米　風のまゝ	Aℓ 16度 精米歩合40% 日本酒度+3.5～4.0　兵庫県産山田錦全量使用。全国的にも稀な槽掛天秤搾りを採用。蔵の威信をかけたお酒です。 Aℓ 15度 精米歩合60% 日本酒度+3.0～3.5　兵庫県産山田錦全量使用。伝承の山廃氏仕込。味わいがしっかり後味のキレの良さが特徴です。
10	（名）岡田本家 岡田　正敏	675-0017 兵庫県加古川市野口町良野1021	079-426-7288 079-426-2323	http://www.okadahonke.jp/ okadahonke.ad@gmail.com	明治7年 1874年	盛典	兵庫県の米にこだわり、100%兵庫県産の米を使用。自社でも酒米の栽培を行い、地域に愛される酒造りを行う。	要予約	盛典特別純米 盛典純米吟醸	精米歩合60%　やや辛口ではあるが、しっかりとした味が有り、肉料理などとも良く合う。 精米歩合50%　香りをおさえ目にし、食事の邪魔をせず楽しめるお酒。
11	井澤本家（名） 井澤　孝泰	675-1111 兵庫県加古郡稲美町印南818	079-495-0030 079-495-3318	http://izawa-honke.com/	明治16年 1883年	倭小槌		要予約	大吟醸倭小槌	
12	キング醸造（株） 片井　伸明	675-1192 兵庫県加古郡稲美町蛸草321	079-495-0010 079-495-3518	http://www.hinode-mirin.co.jp/	明治33年 1900年	日の出 播州錦	清酒を始めとして、本みりん、焼酎、ワイン、醸造調味料の製造販売を行っている総合醸造メーカーです。		播州錦	和・洋・中どんな料理にも合わせやすいクセのない軽やかな飲み心地が幅広い年代の方に好評です。
13	大熊酒造（株） 大熊　和彦	673-1461 兵庫県加東市木梨146－1	0795-42-0020 0795-42-2663	howreki@sky.sannet.net.ne.jp	宝暦2年 1752年	宝暦	江戸時代中期の宝暦年間に始め、約２６０年になり蔵元としては古い方に入ると思われます。		宝暦原酒	アルコール分１９度以上、濃淳酒、ほんとうの酒好きに人気あり。
14	神結酒造（株） 長谷川　眞一郎	679-0212 兵庫県加東市下滝野474	0795-48-3011 0795-48-2258	http://www.kamimusubi.co.jp webmaster@kamimusubi.co.jp	明治26年 1890年	神結	山田錦の郷「加東市」に位置し、最高の山田錦に軟水がよくあい香り高くまろやかな味が長い歳月の中で人々と共に交わってできあがった味わいはこれからも受けつがれていくでしょう。	要予約	たましずく 神結　山田錦	純米吟醸酒　アルコール15度　60%精米　+1～+3　チーズと良くあいます。（ラザニア・アサリのワイン蒸し） 純米原酒　アルコール17度　60%精米　+3～+5　さっぱり系の日本料理。（レモン味・青じそ風味）
15	高徳銘醸（株） 長谷川　典秀	679-0212 兵庫県加東市下滝野505	0795-48-3025 0795-40-5035	kyokoha@tccnet.tv	明治22年 1889年	高徳	山田錦の産地である東播磨にあって地元のお米を厳選して、飲んでいただける方によろこんでもらえるお酒を造ることをモットーとしています。		大吟醸高徳黒ラベル 純米吟醸高徳	地元の山田錦を使ってじっくりと醸したお酒です。香りと味の調和をお楽しみいただけます。 地元の山田錦を酒造りに最適なところまで精米して醸しました。日本酒の原点をお楽しみいただけます。
16	三宅酒造（株） 三宅　新一郎	675-2102 兵庫県加西市中野町917	0790-49-0003 0790-49-0749	info@miyakesyuzo.com	文政2年 1819年	菊日本	酒米の生産地域で創業以来、米を育てるのと同じ加古川水系の井戸水を用い但馬杜氏による酒造りを続けています。	要相談	菊の日本　大吟醸 菊日本　純米酒	地元産山田錦を40%まで精米し、但馬杜氏が醸した逸品です。 日本酒度+2やや辛口で米の旨みの生きた味わい。魚・豆腐料理などに。
17	富久錦（株） 稲岡　敬之	675-2223 兵庫県加西市三口町1048	0790-48-2111 0790-48-2288	http://www.fukunishiki.co.jp info@fukunishiki.co.jp	天保10年 1839年	富久錦	地元加西市で育った良質な米と、蔵の地下から汲みあげる軟水の自然水。播磨の気候で醸す力強く旨みあふれるお酒です。	要予約	純米大吟醸　瑞福 低アルコール純米酒　Fu。	地元加西でとれた山田錦を贅沢に磨きお米の旨みを引き出した純米大吟醸酒です。 アルコール分8%　ほんのり甘くさわやかな酸味がある低アルコール純米酒です。
18	山田酒造食品（株） 山田　文彦	679-0222 兵庫県加東市高岡1033	0795-48-3153 0795-48-5591	ys-fumih@tccnet.tv	大正8年 1919年	ローズ〔み〕			ローズ　本みりん	食欲をそそるテリとツヤと上品な甘味で、皆様にご満足いただける自慢の本みりんです。
19	神崎酒造（有） 岡庭　昭八郎	679-2101 兵庫県姫路市船津町2033	079-232-0004 079-232-0004	http://www1.winknet.ne.jp/~carrot/k-osake1.html okaniwa1@skyblue.ocn.ne.jp	明治8年 1875年	龍王の舞 真名井の鶴	兵庫播州地方の秋祭に五穀豊穣を祈願して奉納される舞。真名井の泉に舞い降りた天女を鶴になぞらえて命名。		純米酒　龍王の舞 真名井乃鶴　本醸造	純米酒のコクと上品でキレのある味わい。15度、精米歩合70%、日本酒度+2.0、魚の煮付け・焼き鳥等に合います。 まろやかな口当たりの飽きない味。15度、精米歩合70%、日本酒度+3.0、魚の塩焼き・冷奴等に合います。
20	名城酒造（株） 今井　邦雅	〒679-2123 兵庫県姫路市豊富町豊富2222－5	079-264-0181 079-264-2520	http://meijoshuzou.co.jp info@meijoshuzou.co.jp	元治元年 1864年	名城	播州平野の中心、姫山の上に建つ日本一の名城【姫路城】にちなみ元治元年（１８６４年）に【名城】と名づけられました。以来150年以上にわたってその味を守り続け、播州一の生産量と品質を誇っています。		名城千姫大吟醸 からくち官兵衛	アルコール度数（15.3%）、日本酒度（+5.0）、精米歩合（50%）、料理との相性（白身魚のお刺身） アルコール度数（15.3%）、日本酒度（+3.0）、精米歩合（70%）、料理との相性（鍋料理やおでん）
21	壷坂酒造（株） 壷坂　正昭	671-2103 兵庫県姫路市夢前町前之庄1418－1	079-336-0010 079-336-1530	http://www.seppiko.jp info@seppiko.jp	文化2年 1805年	雪彦山 金壷	播州らしさが伝わる酒造りを目標にしながらもお客様が求めるものを造りたいと考え日々理想の酒造りを追求しています。	要予約	大吟醸雪彦山 本醸造金壷	ALC17度、精米歩合40%　和食全般に良く合います。 ALC15度　精米歩合60%　鍋料理や焼鳥に燗酒でどうぞ。
22	ヤヱガキ酒造（株） 長谷川　雄三	679-4298 兵庫県姫路市林田町六九谷681	079-268-8080 079-268-8088	http://www.yaegaki.co.jp/ infosake.jp@yaegaki.com	寛文六年 1666年	八重垣 無	古事記、日本書紀に詠まれた歌を由来とした、人と人を結びつけるおめでたい酒銘です。 創業320年の記念酒として始まり、本年で30年を迎えた酒銘。酒造りの原点を見直し、清酒を通して日本文化を捉えなおしていこうという思いを込めている。		純米大吟醸青乃無 八重垣　純米大吟醸山田錦	華やかな香り、まろやかな味わい。ナチュラルな広がりに余韻の長いバランスの良いお酒。懐石などグレード感のある食事から家庭料理まで合う、オールマイティなお酒。フードペアリング：白身魚のカルパッチョ、鮎の塩焼き、山菜の天ぷら、おひたし、フルーツ 酒米の王様といわれる山田錦を全量使用した純米大吟醸酒。やわらかで心安らぐ調和のとれたお酒。まろやかな酸味と滑らかに広がる優美な甘み。日本料理ならでは生の魚貝や野菜と出汁の料理などには最適な品と格を備えたお酒。 フードペアリング：お刺身、すまし汁、山菜のおひたし、シーフードサラダ、白身魚のムース、生春巻
23	（株）本田商店 本田　眞一郎	671-1226 兵庫県姫路市網干区高田361－1	079-273-0151 079-274-2454	www.taturiki.com info@taturiki.com	大正10年 1921年	龍力	元禄時代より播州杜氏の総取締役として酒造りに専念する。網干の地に酒蔵を創ったの は大正10年である。酒米の王様と呼ばれる山田錦の産地兵庫県、その地にある龍力は、 最高品質特A地区産の山田錦を使用。『米の酒は米の味』という考えでお米にこだわり、杜氏の持てる技術で米の味を十分に引き出し最高の清酒を醸造している。	要予約	龍力　大吟醸　米のささやき 龍力　純米大吟醸　秋津	兵庫県特A地区産『山田錦』の持味を活かしたフルーティーな香りに米の適度な旨味が重なり合うボディーのある龍力定番大吟醸。刺身とチーズと相性がいいです。（アルコール分17度以上18度未満/精米歩合　酒母・麹40%　掛米50%） 早朝霧がよく発生し、微量成分モンモリロナイトを含有した最適土壌で『山田錦』の栽培に適した超優良地帯、兵庫県加東市秋津の篤農家3名と契約し、有機肥料・への字型農法・低農薬・自然乾燥した最高品質の『山田錦』を使用。穏かな果実様の香りと軟らかな山田錦の旨味のバランスが楽しめます。淡白な味わいの日本料理とフレンチと相性がいいです。（アルコール分16度以上17度未満/精米歩合　酒母・麹35%　掛米35%）

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	蔵見学	代表的な商品 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）
24	田中　康博	671-1114	079-236-0006		天保6年	白鷺の城	天保６年（１８３５年）創業。以来１８０年余年、広畑の地に深くを根を下ろし、ただただ一途に人智を超えた芸術品を醸しております。私達を夢中にさせてくれる酒造りは、実に楽しい。	要予約	大吟醸　白鷺の城	兵庫県産酒造好適米山田錦100%使用。アルコール度数　17度　精米歩合38%　日本酒度　+4　素材を活かした料理と相性が良い。
	田中　康博	兵庫県姫路市広畑区本町３－５８３	079-236-9334	tanaka-shirasagi@orion.ocn.ne.jp	1835年				純米大吟醸　亀の甲	兵庫県産　亀の甲　100%使用　アルコール度数　16度　精米歩合22%　日本酒度　+4　他にも精米歩合47%や神業%もあります。
25	灘菊酒造（株）	670-0972	079-285-3111	http://www.nadagiku.co.jp/	明治43年	灘菊	灘菊では平成16年より蔵元社氏制をとり、蔵元の三女、川石光佐が務めています。地元兵庫県の産の「山田錦」「兵庫夢錦」中心に厳選し、小仕込みで丹精込めて手造りで醸しています。「お酒と食文化のハーモニー」をモットーに、食中酒として楽しめる酒造りを目指しています。	要予約	純米大吟醸　きくのしずく	日本酒度　＋1　アルコール度数 16度　精米歩合　40%　　味わい・・・芳醇　やさしい口当たり　すっきり　香り・・・華やか　おすすめの料理・・・鯛、ヒラメの刺身　湯葉の刺身　西京漬けの焼き魚
	川石　雅也	兵庫県姫路市手柄 1-121	079-285-2021	nadagiku@nadagiku.co.jp	1910年					
26	（株）下村酒造店	671-2401	0790-66-2004	http://www.okuharima.jp/	明治17年	奥播磨	《手造りに秀でる技はなし》を家訓とし、うまい酒造りにゴールはない、最後の一杯にも飲みたくなる酒を目指しています。		奥播磨純米スタンダード	原料米 兵庫夢錦　精米歩合 55%　日本酒度 ＋6　アルコール度数 15.8度
	下村　裕昭	兵庫県姫路市安富町安志957	0790-66-3556	okuhari@pure02.pure.me.jp	1884年				純米大吟醸　伝授	原料米 山田錦　精米歩合 38%　日本酒度 ＋4　アルコール度数 17.6度
27	山陽盃酒造（株）	671-2577	0790-62-1010	www.sanyouhai.com	天保8年	播州一献	「山陽盃酒造」はかつて高瀬舟が米や材木を運んでいたと言われる揖保川のほとり、旧城下町である兵庫県宍粟市山崎町にある蔵元です。「播州一献」とは「播州地域の良質の米・水・環境を使い地酒本来の持つ良さを大切に醸したお酒をどうぞ」との思いから名付けられました。播州のこの大切な恵みを受け、すべて手造りにこだわり、時間をかけ、情熱を注ぎ、醸しています。	要予約	播州一献　純米酒	食事と一緒にお楽しみいただける香りと味のバランスが良いお酒です。原材料名：米(国産)米麹(国産米)　精米歩合70%　アルコール分15度
	壺阪　興一郎	兵庫県宍粟市山崎町山崎28	0790-62-6218	info@sanyouhai.com	1837年				播州一献　大吟醸	播州産山田錦を高精白、じっくり手間ひまかけて造り上げた香り豊かな大吟醸酒です。 原材料名：米(国産)米麹(国産米)　醸造アルコール　精米歩合40%　アルコール分15度
28	老松酒造（有）	671-2577	0790-62-2345	www.s-oimatsu.com	明和5年	老松	宍粟市のまだ自然の残る水の美味しい地域で、日本酒を造っております。水の美味しさと寒い気候が日本酒の美味しさを醸します。江戸時代より伝統を守り、良質の原料と蔵人達の絶え間ない努力…手間と時間をかけて酒造りをしております。少し酸味があり、芳醇さとすっきり感が楽しめます。	要予約	古酒　善次郎	蔵の中で5年熟成した無濾過の熟成酒。白ワインのような味わいは、洋食にも合います。
	前野　正晶	兵庫県宍粟市山崎町山崎12	0790-62-8341	s-oimatu@tuba.ocn.ne.jp	1768年				末広　老松	昔、2級と言われていた商品。今も地元宍粟市で多くの皆様に愛されている人気の商品です。燗をするとさわやかな熟成感があります。
29	奥藤商事（株）	678-0172	0791-48-8005		慶長6年	忠臣蔵	瀬戸内海に面した坂越湾に立地し、江戸時代には赤穂藩の御用酒屋を務めた蔵です。毎年、気候、原料の出来等　仕込み条件に心を配り、もろみの顔を見ながら、丁寧な酒造りを心がけております。		大吟醸　忠臣蔵	原料米　山田錦40%　香り華やかで旨味のある大吟醸酒。
	奥藤　利文	兵庫県赤穂市坂越１４１９－１	0791-48-8813	okuto@image.ocn.ne.jp	1601年				山廃純米　忠臣蔵	原料米　夢錦55%　酸のバランスが良く、味に幅のある純米酒。
30	ヒガシマル醤油（株）	679-4167	0791-63-4567	www.higashimaru.co.jp	天正年間	本みりん	もち米、米こうじをじっくり発酵熟成させた上品な甘みとコクの本みりんです。	要予約	1.8L瓶	
	竹内　宏平	兵庫県たつの市龍野町富永１００－３	0791-63-4585		1580年頃				20LBIB	
31	香住鶴（株）	669-6559	0796-36-0029	http://www.fukuchiya.co.jp/	享保10年	香住鶴	創業享保十年（西暦1725年）現社長で九代目となる。但馬杜氏のふる里で唯一残った蔵元。全量を「生酛」又は「山廃」で仕込む全国でも稀な蔵である。	要予約	山廃仕込但馬の誇り	アルコール分15度　日本酒度+3.0　家庭料理全般　白身魚、イカ、貝類のお造り、焼き鳥、出汁巻き卵、照り焼きハンバーグやビーフシチューなどの洋食にも。
	福本　芳夫	兵庫県美方郡香美町香住区小原６００－２	0796-36-3273	kasumi@mail.fukuchiya.co.jp	1725年				生酛純米	アルコール分15度 精米歩合68%日本酒度+4.0 焼きガニ・岩ガキ・但馬フィレステーキ等、酸味との相性の良い料理。
32	田治米（名）	669-5103	079-676-2033	www.chikusen-1702.com	元禄15年	竹泉	食中熟成純米燗酒の竹泉をお楽しみくださいませ。	要予約	竹泉 純米大吟醸 幸の鳥	コウノトリも住めるような無農薬な田んぼで育てたお米で醸した純米大吟醸酒。温めてもおいしいお酒です。お食事と一緒にどうぞ。
	田治米　博貴	b	079-676-2738	info@chikusen-1702.com	1702年				竹泉 醇辛	芳醇にして辛口の純米酒。熟成感が心地よく熱めの御燗でお食事と一緒にお楽しみくださいませ。
33	此の友酒造（株）	669-5103	079-676-3035	http://www.konotomo.jp/	元禄3年	但馬	郷土に根ざした酒造り徹することを信念に伝統の味を守り伝えたい、そんな思いを込め、杜氏や蔵人はありったけの知恵と技を寒中の仕込みに注ぎ込みます。厳選した米と恵まれた良質の水を丹波杜氏の技で誠心誠意を込めて醸すからこそ、深みのある温かな味がする。単に手造りというだけでは語ることのできない豊かな味わいです。	要予約	超特選大吟醸あらばしり但馬	アルコール度数　17.7度　精米歩合　38%　日本酒度　+3.0　　山菜や魚介などに合います。
	木村　祥三	兵庫県朝来市山東町矢名瀬町508	079-676-3045	info@konotomo.jp	1690年				特選純米吟醸但馬	アルコール度数　15.8度　精米歩合　58%　日本酒度　+4.0　　あっさりとして後味の軽い料理に合います。
34	出石酒造（有）	668-0215	0796-52-2222			樂々鶴				
	中易　培根	兵庫県豊岡市出石町魚屋１１４－１	0796-52-2662							
35	八鹿酒造（有）	667-0031	079-662-2032		安政5年	吉野	１９９８年より自社圃場にて自然農法（無農薬・無施肥・自家採種）産の山田錦の栽培に取組んでいます。その山田錦から造った純米酒を「夫婦杉　自然米酒」として販売しています。		夫婦杉　自然米酒	秀明自然農法（無農薬・無肥料・自家採種）産の山田錦を100%使用した純米酒です。アルコール度数 16.5度　精米歩合 60%。
	水垣　篤	兵庫県養父市八鹿町九鹿４６１－１	079-663-1405	xaijian@feel.ocn.ne.jp	1858年	夫婦杉			夫婦杉　本醸造原酒	山田錦を100%使用した贅沢な本醸造酒を原酒でお届けします。アルコール度数 19.5度　精米歩合 70%。
36	銀海酒造（有）	667-1105	079-667-2403			銀海				
	安木　桂子	兵庫県養父市関宮７５６－５	079-667-3005							
37	（株）西山酒造場	669-4302	0795-86-0331	http://www.kotsuzumi.co.jp	嘉永2年	小鼓	私達の地元、丹波は美しい山、美しい川に囲まれた自然豊かな土地です。この恵まれた環境から生み出されるモノを、多様化するお客様にニーズに応えるカタチとして創造し、提供していくこと。いつの時代でも、お客様に癒しとやすらぎを感じていただくことを理念として掲げ、日々邁進しています。	要予約	小鼓　路上有花　葵	酒質：純米大吟醸　使用米：山田錦　精米歩合：50%　アルコール度数：16度以上17度未満
	西山　周三	兵庫県丹波市市島町中竹田１１７１	0795-86-0202	tamba_bishu@kotsuzumi.co.jp	1849年				黒豆焼酎　黒丹波	原材料：黒豆・米・米麹　アルコール度数：25度
38	山名酒造（株）	669-4322	0795-85-0015	http://www.okutamba.co.jp	享保元年	奥丹波	創業は江戸享保元年（１７１６年）と伝わります。現当主が１１代目。京都の北西部、奥丹波の地で古来伝わる手造りの純米酒を醸し続けています。	要予約	奥丹波　新酒（木礼）	アルコール分：16度　精米歩合：60%　日本酒度：＋3　相性の良い料理：おせち　楽しみ方：そのまま冷やで。
	山名　純吾	兵庫県丹波市市島町上田２１１	0795-85-0291	yamana@okutamba.co.jp	1716年					
39	鴨庄酒造（株）	669-4317	0795-85-0488		慶応3年	花鳥末廣	まろやかな口当たりで飲みやすく酔い醒めのすっきりした清酒。	要予約	花鳥末廣	まろやかな口当たりで飲みやすく酔い醒めのすっきりした清酒。
	荻野　信人	兵庫県丹波市市島町上牧６６１－１	0795-85-0488		1867年	鴨庄「百人一酒」	中山間活性化事業として地元鴨庄産コシヒカリで醸造したジューシーな生酒。		鴨庄「百人一酒」	中山間活性化事業として地元鴨庄産コシヒカリで醸造したジューシーな生酒。
40	鳳鳴酒造（株）	669-2322	079-552-1133	http://houmei.wix.com/houmeisyuzou	寛政9年	鳳鳴	丹波杜氏のふる里丹波篠山の地酒蔵です。創業以来、地域の文化と共に歩み、より旨い酒を求めて頑張っています。	要予約	鳳鳴　ゆとり	まろやかな口当り。後口もさわやかで、いくら飲んでも飲みあきしない。
	西尾　和磨	兵庫県篠山市呉服町７３	079-552-3383	hp-adm@houmei.com	1797年				米焼酎　どや	音楽（モーツァルト）の振動を与えながら熟成させた口当りのやわらかい米焼酎。
41	狩場　一龍	669-2103	079-595-0040	http://syuugetu.jp/	大正5年	秀月	品質の高い日本酒を造ることを常に心掛けています。原料米には60%まで精米したものだけを使用しています。米作りにも取り組んでおり、麹米に使用する山田錦を自家田で栽培しています。		朝一番しぼり	冬の早朝、搾り始めから3時間までの最もキメ細やかな部分だけを瓶詰めした新鮮で旨味のあるお酒。
	狩場　一龍	兵庫県篠山市波賀野５００	079-595-0421	syuugetu@aurora.ocn.ne.jp	1916年					アルコール度数18.5度　精米歩合60%　日本酒度+1
42	櫻酒造（株）	669-2416	079-556-3158		昭和31年	櫻一文字	丹波杜氏の故郷である朝霧の立ち込める「丹波番地特有の気候と風土」と研ぎ澄まされた「伝統の技」で銘酒を醸しております。		純米　櫻一文字	桜で名高い丹波篠山で生まれ育った。一筋通ったキレの良さを銘とするお酒です。
	嘉納　健二	兵庫県篠山市井ノ上長屋ノ坪１８２－１	079-556-3878		1956年					
43	黄桜（株）　丹波工場	669-2163	079-597-3161	www.kizakura.co.jp/	大正14年	黄桜	品質本位の酒造をモットーに、酒それぞれの個性を主張する商品の開発・製造を心掛けています。		本造り黄桜	丁寧に造りあげた良質の米麹を使用。穏やかな香り、酸味と甘味のバランスがとれた柔らかな旨みが特長。
	松本　真治	兵庫県篠山市今田町本荘堂ケ谷１－１９	079-597-3009		1925年				辛口一献	清酒酵母の発酵を高める五段仕込を採用したキレのある辛口酒。香りがよくすっきりとした後口が特長。
44	小西酒造（株）	664-0845	072-775-0524	http://www.konishi.co.jp/	天文19年	白雪	小西酒造（株）は天文１９年（西歴１５５０年）の創業以来。清酒発祥の地・伊丹で豊かな自然の恵みである米と水を使用して永年に渡り酒造りを営んでおります。	要予約	超特選白雪大吟醸萬歳紋(原酒)	山田錦を丹念に磨き上げ、伝統の技で造り上げた純米大吟醸酒。気品のある香り、まろやかな口当たりと豊かなコクを併せもつ逸品です。
	小西　新太郎	兵庫県伊丹市東有岡２－１３	072-775-1894		1550年	KONISHI			KONISHI大吟醸ひやしぼり	食中酒として奥行きのある味わいが気軽に楽しめる日本酒。原料米はその都度厳選して、ラベル裏のQRコードで産地を開示しています。
45	伊丹老松酒造（株）	664-0851	072-782-2470	www.oimatsu.biz		老松	清酒発祥の地伊丹で生まれた御免酒老松。江戸時代幕府の「官用酒」となり、これを「御免酒」と称しました。その歴史を今に伝える酒蔵です。		本醸造老松	アルコール度数15.7%　精米歩合70%　日本酒度+5　燗・冷問わずどんな料理にも合う、すっきり辛口。
	武内　重治	兵庫県伊丹市中央３－１－８	072-782-5381	oimatsu@oimatsu.biz	1688年				特醸大吟醸	アルコール度数16.2%　精米歩合35%　日本酒度+2　ほどよく冷やしてすっきりと味わえば特に和食との相性が良い。
46	川辺酒造（有）	666-0225	072-768-0003	www.hanagoromo.co.jp	昭和20年	源氏の雫	１９４５年企業統合令により津之国「今田の川西市猪名川町」の５つの蔵元が統合し川辺酒造を創業しました。猪名川に咲く桜のように清酒界の花王となるように「花衣」		大吟醸　源氏の雫	兵庫産山田錦を精米歩合４２%に磨きあげ匠の技でもってじっくり熟成させた上品なお酒です
	三浦　和夫	兵庫県川辺郡猪名川町木津南垣内９－２	072-768-1353	kawabe@samba.ocn.ne.jp	1945年	悠久の酒			悠久の酒　純米酒	黄金伝説の郷猪名川で酒造好適米を高精白し米と米麹のみで醸した呑みあきしないお酒です。
47	岡村　隆夫	669-1412	079-569-0004	www.eonet.ne.jp/~okamura-sake	明治22年	千鳥正宗	三田の恵まれた気候風土の中で育まれた良質の米、水を使用し、当主自ら杜氏となり仕込む酒。こくのある味わいがご賞味できます。		千鳥正宗　純米酒　三田壱	米と米麹のみで仕込んだ酒。米の旨味が味わえるこくのある酒。
	岡村　隆夫	兵庫県三田市木器３４０	079-569-0238	kozuki@ares.eonet.ne.jp					千鳥正宗　しぼりたて	しぼりたてのフレッシュな味と香りが楽しめる酒。濃厚辛口、まろやかな口当たり。
48	大関（株）	663-8227	0798-32-2111	http://www.ozeki.co.jp	正徳元年	大関	日本三大杜氏のひとつで兵庫県中東部、丹波篠山を故郷に持つ「丹波杜氏」伝承の技で醸されています。		大坂屋長兵衛　大吟醸	フルーティーな吟醸香と、淡麗辛口の品格のある味わい。アルコール度数15%　精米歩合50%　日本酒度+4　　鮎の塩焼き・穴子の白焼き・クリームシチュー
	西川　定良	兵庫県西宮市今津出在家町４－９	0798-36-1538	customer@ozeki.co.jp	1711年				純米酒　醴(RAI)	深いコクと飲みやすさを融合した純米酒。アルコール度数15%　精米歩合70%　日本酒度+2　オイルサーディン・鴨料理・チーズ盛り合わせ。
49	今津酒造（株）	663-8229	0798-33-0069		宝暦元年	扇正宗	末広がりの商売繁盛を愛飲者と共に願っております。		扇正宗　本醸造酒	アルコール度数15°～16°　精米歩合70%　日本酒度＋0.5　どの料理にも合わせやすい、オールマイティーな一本です。
	野田　穣三	兵庫県西宮市今津社前町５－２２	0798-33-0245		1751年					
50	日本盛（株）	662-8521	0798-32-2595	http://www.nihonsakari.co.jp/	明治22年	日本盛	日本盛スローガンとして、「もっと美味しく、美しく。」この言葉は、お酒や化粧品など、私たちがつくり出す製品やサービスを通じて、日本盛がお客様と交わす約束です。人が美味しさを味わい感じる、ささやかな幸せを届けるために。美味しく健康でいたいという、人の願いをかなえるために。日本盛は「もっと」を追求し、「もっと」への挑戦を続けます。	資料館	超特選　惣花	アルコール度数　15度以上16度未満　精米歩合 55% 日本酒度　-4.0
	森本　直樹	兵庫県西宮市用海町４－５７	0798-33-6531	takashi.iida@nihonsakari.co.jp	1889年				（純米吟醸酒）	ほどよい吟醸香、まろやかな口当たり、スッキリしたのどごしを、冷やして、またはそのままでお愉しみください。
51	國産酒造（株）	662-0922	0798-34-3456	http://www.nadajiman.com	文久元年	清酒灘自慢	約155年ほどの歴史があります。戦前から使用されていた酒銘「國産」の印は、戦後株式会社に組織を改めた際には、社名となり、現在では大吟醸「國産一		大吟醸　國産一	アルコール度数15%・日本酒度+4　720ml　2,057円(税込)　淡麗な味とフルーティーな香りは、肴の味を生かす酒といえます。

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	蔵見学	代表的な商品 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）
51	覺心　平十郎	兵庫県西宮市東町1－12－34	0798-34-7129	nadajiman@grace.ocn.ne.jp	1861年	大吟醸　國産一	として受け継いでいます。一方「灘自慢」は、灘五郷において自慢できる酒として品質本位をモットーにしています。		上撰本醸造　灘自慢	アルコール度数15%・日本酒度±0　720ml　2,107円(税込）じっくりと低温で発酵させた、豊潤なお酒。爛よし、冷やよし、飲み飽きないバランスのよいお酒。
52	木谷酒造（株） 木谷　宰一郎	662-0928 兵庫県西宮市石在町14－5	0798-22-1255 0798-22-7918	http://www.kiichi-osake.jp/ osake-kiichi@hcc1.bai.ne.	天保4年 1833年	喜一	本場、灘西宮で創業以来約180年、飲む人、売る人、造る者が喜びを一つにする。宮水のお酒です。		純米酒　喜一	米のうまみと宮水が生きている深みのある味わい。
53	本野田酒造（株） 野田　尚男	662-0927 兵庫県西宮市久保町4－9	0798-22-1168 0798-35-4956		江戸時代末期	金鷹				
54	白鷹（株） 澤田　朗	662-0942 兵庫県西宮市浜町1－1	0798-33-0001 0798-36-6356	http://www.hakutaka.jp office@hakutaka.jp	文久2年 1862年	白鷹	日本酒の最良の仕込水「宮水」と特A地区兵庫県吉川町産「山田錦」を灘伝統の「生酛」で醸し、時代に迷される事なく米の旨味を生かした本来の酒にこだわる。また、伊勢神宮御料酒に選ばれ神宮の神々に供えられている。	資料館	白鷹　極上 白鷹　金松	大吟醸純米酒。山田錦50%精米を生酛で醸す、気品ある香りと奥深い味わいはプレミアムで風格を感じさせます。 純米酒。しなやかさと力強い香味は、山田錦の持ち味を十分に引き出した証です。
55	辰馬本家酒造（株） 辰馬　健仁	662-8510 兵庫県西宮市建石町2－10	0798-32-2701 0798-32-2700	www.hakushika.co.jp/ customer@hakushika.co.jp	寛文2年 1662年	黒松白鹿 白鹿	宮水、良質の米、六甲おろしなど豊かな自然の恵みなくして、白鹿の酒は生まれませんでした。愛情を込めて、麹や酵母のたくましい成長を見守り育てていくのが白鹿の酒造り。「酒は造るものではなく育てるもの」、それが白鹿の信念です。	資料館	超特撰 黒松白鹿 豪華千年壽 純米大吟醸 特撰 黒松白鹿 特別本醸造 山田錦	爽やかな香りと雑味のない綺麗で深みのある味わいが特徴の純米大吟醸です。 兵庫県産米山田錦を100%使用した特別本醸造です。爽やかな香りとスッキリとした味わいが特徴です。
56	松竹梅酒造（株） 吉本　巧	662-0942 兵庫県西宮市浜町13－10	0798-34-1234 0798-34-1238	syochikubaisyuzou@minos.ocn.ne.jp	昭和24年 1949年	灘一				
57	大澤本家酒造（株） 大澤　一雅	662-0922 兵庫県西宮市東町1－13－28	0798-33-0287 0798-35-7270	www.ohsawasyuzo.com ohsawasyuzo@nike.eonet.ne.jp	明和7年 1770年	寶娘	創業２５０年で、代々手造りの酒造りを受け継いでいます。築６０年以上の土蔵の木造蔵で大規模な機械化はせず杜氏の目のいき届く量を守り、手造りで醸造し続けている。	要予約	寶娘　特撰原酒 寶娘　純米原酒	熟成期間を長くすることにより、非常にコク高くなり、20度と高濃度ながらノド越しが非常に良い甘口の酒です。 長期にわたり低温熟成することにより、純米ならではのノド越し、さっぱり辛口の中に米の甘みを感じる酒です。
58	北山酒造（株） 北山　哲三	662-0947 兵庫県西宮市宮前町8－3	0798-33-2121 0798-35-7030	http://bijinclub-shimabijin.co.jp kitayama@bijinclub-shimabijin.co.jp	大正8年 1919年	島美人	本当に美味しいお酒を、毎日飲めるお手頃価格でお届けしています。種類は少ないですが、その分どれも自信を持ってお勧めできるお酒です。		純米大吟醸　島美人 本醸造生酒原酒　島美人	山田錦を100%使用し、45%まで磨き上げた極上のお酒です。フルーティな吟醸香が鼻を抜け、コクと豊かさを感じられます。和食以外に、ワインのような感覚でチーズや生ハムなどとも合わせていただけます。 アルコール度数は19～20度と高めですが、スーッと喉に入るフレッシュな生酒に原酒ならではの濃醇さが特徴の、大人気のお酒です。和食以外に、フレンチやイタリアンとの相性も抜群です。氷を浮かべてロックでもお楽しみいただけます。
59	万代大澤醸造（株） 大澤　弘一	662-0922 兵庫県西宮市東町1－13－25	0798-34-1300 0798-34-3968		平成17年 2005年	徳若	灘五郷の一つ西宮郷にあるによる手造りの原酒にこだわる酒蔵です。だいぶぶんのお酒は、そのお酒の風味や味を活かすため搾ったそのままの状態で瓶詰めをしています。蔵元直売ならではの風味をお楽しみいただけます。	要予約	純米大吟醸しずく酒生原酒 純米吟醸　生原酒	アルコール度数17度　精米歩合50%　兵庫県吉川産の山田錦を100%使用したフルーティーなお酒です。ワイングラスでお楽しみ頂ける生原酒です。 アルコール度数17度　精米歩合60%　兵庫県山田錦を100%使用しています。魚料理との相性は抜群です。
60	沢の鶴（株） 西村　隆治	657-0864 兵庫県神戸市灘区新在家南町5－1－2	078-881-1234 078-861-0005	http://www.sawanotsuru.co.jp webmaster@sawanotsuru.co.jp	享保2年 1717年	沢の鶴	江戸時代から、灘・沢の鶴の旨さを支えてきたのが、「丹波杜氏」といわれる杜氏たちの、伝承の醸し技と品質へのこだわりです。沢の鶴は、丹波流の伝統を継承し、その上に革新的な技術を追求し、「灘本流の酒」として品質日本一をめざしています。	資料館	純米大吟醸「瑞兆」 特別純米酒　実楽山田錦	透明な香りと奥深いコクをたたえた純米大吟醸酒。アルコール分／16.5度　精米歩合／47%(兵庫県産山田錦）日本酒度／±0.0 純米酒本来の旨みに芳醇な香りとキレの良さが特徴。アルコール分／14.5度　精米歩合／70%(特A地区産山田錦）日本酒度／±2.5
61	富久娘酒造（株） 大原　孝治	657-0864 兵庫県神戸市灘区新在家南町3－2－28	03-3575-2787 03-3289-1904	http://www.oenon.jp/ info.oenon.jp	天和元年 1681年	富久娘	天和元年の創業から300年余年、富久娘は酒造りに精進を重ねて参りました。日本一の酒どころ「灘」の隆盛と共に培った伝統の技が冴えるお酒です。冷やしてキリリと清涼感を楽しむのも良し、燗してじっくり酒の味わいを楽しむのも良し、お好みの飲み方でお楽しみ下さい。		純米　力	度数15%、精米歩合65%、日本酒度＋1.0　飲み口はなめらかで淡麗ながらも、ふくらみのある充実した旨みが感じられる味わいは、料理との相性の幅が広く(サバの塩焼き、干物、シュウマイ、とんかつ、じゃがバター、カマンベールチーズ、胡麻豆腐など)、食前酒や食中酒としても最適です。
62	金盃酒造（株） 高田　貴代子	657-0043 兵庫県神戸市灘区大石東町6－3－1	078-871-5251 078-881-0378			金盃				
63	太田酒造（株）灘工場 太田　精一郎	658-0022 兵庫県神戸市東灘区深江南町2－1－7	078-411-9456 078-412-8956	www.ohta-shuzou.co.jp/ got1641@ohta-shuzou.co.jp	昭和37年 1962年	道灌　千代田蔵 道灌　技匠	１９６２年に灘の水を求めて、滋賀県の方から灘に蔵を建てました。昔ながらの手作りの酒造りを伝統を守りながらとりくんでいます。	要予約	大吟醸　技匠 千代田蔵　フクノハナ	吟醸香がはなやかな　旨味もある大吟醸酒です。兵庫県産山田錦を100%使用したお酒です。 兵庫県産フクノハナを100%使用した、フルーティーなお酒です。
64	宝酒造（株） 柿本敏男	612-8061 京都府京都市伏見区竹中町609	075-241-5110 075-211-6385	www.takarashuzo.co.jp/	天保13年 1842年	松竹梅 一刻者（芋）	１８４２年創業。焼酎、清酒、ソフトアルコール飲料、中国酒、ウイスキー、調味料、原料用アルコール等独創的で確かな技術に裏づけられた商品を提案しています。		上撰　松竹梅 全量芋焼酎「一刻者」	発酵旺盛な「蔵付き酵母」とふくらみのある米麹で仕込んだ。軽快でなめらかな味わいが特徴。 芋と芋麹だけで造る芋100%焼酎。独自の良質な芋麹による芋本来の甘い香りとすっきりした味わいが特徴。
65	（株）小山本家酒造灘浜福鶴蔵 小山　景市	658-0025 兵庫県神戸市東灘区魚崎南町4－4－6	078-411-8339 078-411-1091	http://www.hamafukutsuru.co.jp/ info@hamafukutsuru.co.jp	文化5年 1808年	浜福鶴	日本酒の造りにおいて、最高レベルの水・米・技がそろう灘五郷の一つ、魚崎郷にて、特定名称酒を主体に製造しており、直売店”浜福鶴吟醸工房”では、しぼりたての生酒をはじめ、蔵元でしか味わえないお酒も販売しております。	要予約	空蔵 七つ梅	阪神大震災の際、蔵が倒壊し、日本酒の本来の姿を見直すべく誕生した商品。山田錦と雄町の米味を活かした純米吟醸生原酒。 江戸時代から続くブランドで、生酛造りにより復活させました、旨みがありキレが特徴の純米酒です。
66	櫻正宗（株） 山邑　太左衛門	658-0025 兵庫県神戸市東灘区魚崎南町5－10－1	078-411-2101 078-411-2102	http://www.sakuramasamune.co.jp/ sakura@sakuramasamune.co.jp	享保2年 1717年	櫻正宗 瀧鯉	創醸1625年。宮水の発見蔵・正宗の元祖蔵・高精白米の先駆者、そして協会一号酵母発祥蔵の誇りを胸に、これからも品質第一をモットーに酒造りに努めてまいります。	資料館	櫻正宗　焼稀　生一本 櫻正宗　朱稀　本醸造	兵庫県産山田錦を全量使用した生一本(純米酒)です。切れ味良く、すき焼き・まぐろの刺身など料理との相性も良い、櫻正宗のレギュラー酒です。 兵庫県産山田錦を全量使用した本醸造酒です。飲み口の軽さと切れ味が良く、鯛の刺身・カニの酢の物など料理との相性も良い、櫻正宗のレギュラー酒です。
67	白鶴酒造（株） 嘉納　健二	658-0041 兵庫県神戸市東灘区住吉南町4－5－5	078-822-8901 078-822-1456	http://www.hakutsuru.co.jp/	寛保3年 1743年	白鶴 忠勇	「時をこえ親しみの心をおくる」をスローガンに、いつの時代も美味しさの追求とより安全で安心できる「ものづくり」を基本に信頼あるブランドを目指しています。	資料館	超特選　白鶴　天空 袋吊り純米大吟醸 白鶴錦 上撰　白鶴	アルコール度数16%、圧力をかけずに自然に滴り落ちる雫酒のみを集めた渾身の純米大吟醸酒。連綿と受け継ぐ技と志から醸した、香り豊かで繊細かつ深い味わいの白鶴が誇るシンボリック商品。※数量限定（シリアルナンバー入り） アルコール度数15～16%、飲むほどに親しみのわく白鶴伝統のレギュラー商品飲みあきしない深い味わいのお酒です。
68	菊正宗酒造（株） 嘉納　毅人	658-0046 兵庫県神戸市東灘区御影本町1－7－15	078-851-0001 078-854-1001	http://www.kikumasamune.co.jp/	万治2年 1659年	菊正宗	１６５９年神戸・灘で創業。一貫して品質本位の主義を掲げ、酒造りの原点「生酛造り」にこだわり、料理の味をさらに引き立てる、旨い辛口酒を造り続けています。	資料館	菊正宗　上撰　本醸造 菊正宗　上撰　本醸造　樽酒	スッキリと調和の取れた味わい、しっかりとした押し味とキレのある力強いのど越しの本格辛口・本醸造酒。料理の味を引き立てる「食中酒」として最適です。ALC15%、日本酒度+5.0 辛口本醸造を吉野杉の樽に詰め、一番香りの良い飲み頃を取り出し瓶詰めしました。吉野杉の爽やかな香りとキリッと引き締まったのど越しが特長です。ALC15%、日本酒度+5.0
69	剣菱酒造（株） 白樫　達也	658-0046 兵庫県神戸市東灘区御影本町3－12－5	078-811-0131 078-811-0357	http://www.kenbishi.co.jp	永正2年 1505年	剣菱	永正2年の創業以来500余年、伊丹で創業し、昭和初期に灘へ移転。縦、横墨一筆づつの商標と古今第一トスの精神のもと、今も昔もこれからも変わらぬ味で皆様に愛される酒を造り続けてまいります。		黒松剣菱 剣菱	口に含んだ瞬間に濃厚な香りがふくらむ、米の豊潤な味わいを引き出した逸品（アルコール17%、精米歩合約70%、日本酒度+1～2） 辛みと旨みがバランスよく調和、冷から燗まで多彩な表情が楽しめます（アルコール16.5%、精米歩合約70%、日本酒度+1.5～2.5）
70	坊垣醸造（名） 坊垣　嘉壽也	658-0045 兵庫県神戸市東灘区御影石町1－6－15	078-851-2077 078-851-2052		大正7年 1917年					
71	（株）神戸酒心館 安福　武之助	658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町1－8－17	078-821-2911 078-821-3330	http://www.shushinkan.co.jp	宝暦元年 1751年	福寿	福寿のふるさとは神戸。六甲山系の美しい自然に囲まれた灘・御影郷。米は兵庫県育ちの厳選米。水は日本の名水百選、宮水。そして清酒の生命「麹」は創業二百六十年来の「箱麹法」による手造りです。自然の恵みと、人の技が醸し上げた綺麗でまっすぐな風味が自慢です。	要予約	福寿　純米吟醸	熟した桜桃のような豊かな香り。フレッシュな果実と滑らかな米の旨みを味わえる。 相性の良い料理：　カッテージチーズ＋黒蜜　　ポルチーニとポッタルガのリゾット。
72	泉酒造（株） 西野　信也	658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町1－9－6	078-821-5353 078-851-3214	www.izumisyuzou.co.jp/ izumisyuzou@basil.ocn.ne.jp	宝暦年間 1756年	仙介 琥泉	阪神大震災で蔵を失いましたが、平成１９年に自家醸造を再開、歴史と伝統を受け継ぎ技術を伝承できる喜びを噛みしめ、少量生産ですが思いをこめて酒造りを行っています。		仙介　純米大吟醸 琥泉　純米吟醸	兵庫県産山田錦100%使用。米の甘みを生かしたやわらかい風味を実現。精米歩合48% 兵庫県産米100%使用。華やかな香りを穏やかに感じ、口に含むと落ち着いた旨みが上品に感じられます。精米歩合60%
73	（株）安福又四郎商店 安福　節子	658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町 1-5-23	078-851-0151 078-851-0156	http://daikoku-m.com/ daikoku.m@gmail.com	宝暦元年 1751年	大黒正宗	灘五郷の誇る銘水「宮水」を全量仕込み水に、世に名高い兵庫県産の酒造好適米「山田錦」「兵庫夢錦」を原料に使い、手間を惜しまず心をこめて造る手づくりの酒が大黒正宗です。		大黒正宗本醸造原酒 大黒正宗純米原酒	アルコール度数18度 精米歩合60% 日本酒度+7.0　甘味を感じさせる落ちついた上品な香りと透明感のある旨味、のどごしのキレが特徴のお酒です。 アルコール度数17度 精米歩合60% 日本酒度+6.0 穏やかな香りと透明感のある旨味、スッキリとしたキレ味のある食中酒です。
74	髙嶋酒類食品（株） 髙嶋　善平	658-0021 兵庫県神戸市東灘区御影塚町3－9－16	078-841-0551 078-856-7380	http://www.konanzuke.co.jp/ information@konanzuke.co.jp	明治3年 1870年	はくびし純米本みりん	はくびし純米本みりんは、もち米、米こうじ、焼酎という単一原料を使って、昔ながらの製法で手造りした本格本みりんです。飲んでもおいしいみりんですので、お料理に使用すればより一層おいしい味付けになります。	資料館	はくびし　柳かげ	当社の純米本みりんにアルコールを添加して飲みやすくしたリキュールタイプのお酒です。もち米をベースにしておりますので、大変甘いお酒になります。ロックやソーダ割にしてご活用ください。また、食前酒や食後酒にご利用いただければ最適です。