

組 合 員 名 簿 (P R 用)

兵庫県酒造組合連合会 会長 山邑 太左衛門 〒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30年8月6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	
								蔵見字	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。全ての人に酒を笑いと華わせを。	明石鯛 純米大吟醸 別珍うり焼酎 野菜畑	爽やかな香りともろやかな味わいが楽しめます。クイ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	神鹿	ここ江井ヶ嶋の地は六甲山系の花崗岩と海岸の貝殻層を通過して湧き出る地下水に恵まれ、また背後の播磨平野は昔から果なり豊かな穀倉地帯として知られる良質な産地。このような置かれた地で当社は明治21年(1886年)の株式会社設立より100年以上にわたり、総合酒造メーカーとして多くの方々に愛されてきました。『醸業』の文字を社訓に掲げるなかで、醸業を以て大切に、醸業を以て人に通ずることを行動の原点とし、古き良きものを守り大切にす一方、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ひ申し上げます。	大吟醸神鹿 純米吟醸神鹿山田錦	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いで造り上げた神鹿の最高峰。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や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		壽永元年 1848年	来楽			
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ヶ崎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。	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) 藪田 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.aitsuru.co.jp kosyu@aitsuru.co.jp	明治22年 1889年	菱鶴	「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としていた。	菱鶴 酒壺 菱鶴 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は以上磨いた純米大吟醸の逸品。 三木の産の山田錦を使った純米酒の原酒。もろみも十分にこかしているのが旨味もついている。
08	千年一酒造(株) 武田 洋志	658-2311 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。	大吟醸 千代の緑	最上級の秀逸品。さわやかな香り、口いば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/ awa.ji@miyakobijin.co.jp	昭和20年 1945年	都美人	昭和20年に淡路島南部の10島が志を一つに企業合同、瀬戸内海の海の手・山の幸に恵まれた環境の中で創業以来山産仕込みを継承、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。	純米大吟醸 無限大 特別純米 風のまよ	A2 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搾搾りを採用。蔵の感懐をかきたたお酒です。 A2 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。伝承の山産氏仕込。味わいがしつ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長野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。	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、しつ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			
12	キョウ醸造(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、濃醇酒。ほんと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がり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は受けつがれていくでしょう。	たまじく 神結 山田錦	純米吟醸酒 アルコール15度 60%精米 +1~+3 チーズと良く合います。(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。(レモン焼・青じそ風味)
15	高德銘醸(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@tconet.tv	明治22年 1889年	高德	山田錦の産地である東播州にあって地元のお米を厳選して、飲んでいただけた方がよくなるようでもらえるお酒を造ることをモットーとしています。	大吟醸高德黒ラベル 純米吟醸高德	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ものまで精選しています。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@miyakesuzo.co.jp	文政2年 1819年	菊日本	酒米の産地地域で創業以来、米を育てるのと同じく加古川水系の井戸水を用い但馬杜氏による酒造りを行っています。	菊の日本 大吟醸 菊の日本 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、蔵の地下から汲み上げる軟水の自然水。播磨の気候で醸す力強く旨みあふれるお酒です。	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@tconet.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) 岡野 昭八郎	679-2101 兵庫県姫路市船津町2033	079-232-0004 079-232-0004	http://www.wakatsuki.co.jp okanaiwa@skvblue.ocn.ne.jp	明治8年 1875年	龍王の舞 真名井の鶴	兵庫県地方の秋祭りに五穀豊穡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さのある味わい。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://mei-ioshuzou.co.jp info@mei-ioshuzou.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、播州の生産者も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	臺坂酒造(株) 臺坂 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 金壺	播州らしさが伝わる酒造りを目指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。	大吟醸雪彦山 本醸造金壺	ALC17度 精米歩合40% 和食全般に合います ALC15度 精米歩合60% 鍋料理や焼鳥に燗酒でどうぞ
22	ヤエガキ酒造(株) 長谷川 雄三	679-4298 兵庫県姫路市林田町六丸谷681	079-268-8080 079-268-8088	http://www.yaegaki.co.jp/ infosake.jp@yaegaki.com	寛文6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	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。懐石などグレート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。まろやかな酸味と清らかな広がりがある優雅な甘み。日本料理ならではの魚貝や野菜と出汁の料理などに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。網干の地に酒を造ったのは正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、最高品質特産地産の山田錦を使用。「米の酒は米の味」という考えでお米にこだわり、杜氏の持つ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。	龍力 大吟醸 米のさきやき 龍力 純米大吟醸 秋津	兵庫県東地区産「山田錦」の持味を活かしたフルーティーな香りの適度な旨味が重なり合うボディ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 種40% 掛米50%) 早稲芽がよみ出し、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産地産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。程かな果実味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・種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	代表的な商品	
								蔵見字	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	國産酒造(株) 覺心 平十郎	662-0922 兵庫県西宮市東町1-12-34	0798-34-3456 0798-34-7129	http://www.nadajiman.com nadajiman@krace.ocn.ne.jp	文久元年 1861年	清酒灘自慢 大吟醸 國産一	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、戦後株式会社組織を改めた際には、社名となり、現在は「大吟醸「國産酒」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。	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。
								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。燗よし、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 幸一郎	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@hccf.bai.ne.jp	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	金鹿			
54	白鹿(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	白鹿	日本酒の最良の仕込水「宮水」と特A地区兵庫芦屋川町産「山田錦」を灘伝統の「生煎」で醸し、時代に染まれる事なく米の旨味を生かした本来の酒にこだわります。また、伊勢神宮御料酒に選ばれた神宮の神々に供えられている。	白鹿 極上	大吟醸純米酒。山田錦50%精米を生煎で醸す、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。
								白鹿 金松	純米酒。しなやかさと力強い香りは、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、真実の米、六甲おしろ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。愛情を込めて、雄や雌母のたくましく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。	黒松白鹿	爽やかな香りと雑味のない精進で深みのある味わいが特徴の純米大吟醸です。
								白鹿	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	syochikubaisyuzo@imnos.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.comet.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醸造大規模な機械化はせず社員の目の届く量を守り、手造りで醸造し続けている。	寶娘 特撰原酒	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/ド越しが非常に良い甘口の酒です。
								寶娘 純米原酒	長期にわたって低温熟成することにより、純米ならではの/ド越し、さっぱり辛口の中に米の甘みを感じる酒です。山田錦を100%使用し、45%まで磨き上げた極上のお酒です。フルーティーな吟醸香が鼻を抜く、コクと豊かさを感ぜられます。和食以外に、ワインのような感覚でグラスや生ハムなども合わせていただけます。
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://bjimclub-shimabijin.co.jp kitayama@bjimclub-shimabijin.co.jp	大正8年 1919年	島美人	本場に美味しいお酒を、毎々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	アルコール度数17度 精米歩合50% 兵庫県吉川町の山田錦を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。
								本醸造生原酒 島美人	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。
59	万代大醸造(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。だいたいぶんのお酒は、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の醸造をしています。蔵元直売ならではの風味をお楽しみいただけます。	純米大吟醸しずく生原酒	アルコール度数17度 精米歩合50% 兵庫県吉川町の山田錦を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。
								純米吟醸 生原酒	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	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」の鶴の旨さを変えてきたのが、「丹波社氏」といわれる社長の、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。	純米大吟醸「瑞兆」	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
								特別純米酒 実業山田錦	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	オエンプロダクツサポール 江辺 正英	657-0864 兵庫県神戸市灘区新在家南町3-2-28	078-802-7800	http://www.enpro.com	昭和26年 1951年				
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)醸工場 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/ got164@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、灘東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くりこんでいます。	大吟醸 技匠	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。
								千代田蔵 フクノハナ	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) 村田 謙二	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自の確かな技術に裏付けられた商品を醸造しています。	上撰 松竹梅	発酵旺盛な「蔵付酵母」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。
								全量芋焼酎「一刻者」	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うす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・技がそろった灘五郷の一つ、魚崎郷にて、特定名称酒を主体に製造しており、直売所「浜福鶴吟醸工房」では、しほ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。	空蔵	阪神大震災の際、蔵が倒壊し、日本酒の本来の姿を見失うべく誕生した商品。山田錦と雄町の米味を活かした純米吟醸生原酒。
								七つ梅	江戸時代から続くブランドで、生醸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 瀧壁	創館1625年。宮水の発見蔵、正宗の元祖蔵、高精白米の先蔵者、そして協会一斉酵母発祥蔵の誇りを胸に、これらも品質第一をモットーに酒造りに努めてまいります。	櫻正宗 焼酎 生一本	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。
								櫻正宗 朱稲 本醸造	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を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。	超特選 白鶴 天空袋吊り純米大吟醸 白鶴錦	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。連続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)
								上撰 白鶴	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 治郎右衛門	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.kikumamasune.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「生醸造り」にこだわり、料理の味をさらに引き立てる。旨い辛口酒造り続けています。	菊正宗 上撰 本醸造	スプリングと親のれ味わい、しほりとした潤い、はじけのある力強い酒造りのどしどし本醸原酒。料理の味を引き立てる良酒とて醸造す。ALC15%、日本酒度+0
								菊正宗 上撰 本醸造 梅酒	甲本醸造を首領の梅に詰め、一番酒の旨い飲み味を醸し出した梅酒。首領の旨やかな香りとキリと引き締まったのど越しが特徴です。ALC15%、日本酒度+0
69	剣菱酒造(株) 白樫 政孝	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、昭和初期に移転。縦、横一筆つづきの商標と古今第一の精神のもと、今も昔もこれらも愛変わらずに皆様に愛される酒造り続けてまいります。	黒松剣菱	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)
								剣菱	辛みと旨みがバランスよく調和、冷から暖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。米は兵庫奥育ちの厳選米。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「精進法」による手造りです。自然の恵みと、人の技が醸し上げた精進でまっすぐな風味が自慢です。	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清らかな米の旨みをお楽しみください。
								相性の良い料理: カッチー・ジューズ・黒蜜 ポルチーニとポッツァルガのリゾット	
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.izumisuzou.co.jp/ izumisuzou@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、歴史と伝統を愛する技術者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	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%
								琥泉 純米吟醸	兵庫県産米100%使用。華やかな香りを程よく感じ、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 晴久	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」を全量仕込みに、世に名高い兵庫県の酒造好適米「山田錦」「兵庫夢錦」を原料に使い、手間を惜み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	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。
								大黒正宗純米原酒	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爽やかな酒です。
74	高嶋酒類食品(株) 高嶋 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。飲むの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わいになります。	はくびし 柳かけ	当社の純米本みりんは、アルコールを添加して飲みやすくしたりキールタイプのお酒です。もち米をベースにしており、大変甘いお酒になります。ロックやソーダ割りにてご活用ください。また、食前酒や食後酒にご利用いただければ最適です。