

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

広島県酒造組合

会長 三宅 清嗣

〒730-0017 広島県広島市中区鉄砲町9-17
TEL 082-221-9338 FAX 082-223-8644

(平成28年3月1日現在)

No	組合員氏名 (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	
								蔵元学	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	(株)原本店 原 純	730-0003 広島県広島市中区白鳥九軒町9-19	082-221-1641 082-221-1643	www.7ocn.ne.jp/~horai/ hjun@sage.ocn.ne.jp	文化2年 1805年	蓬萊鶴	広島産にこだわり、手造りで一年中酒造りをしているビルの地下にある酒蔵です。	○ 蓬萊鶴 純米吟醸 奏	華やかな香りとスッキリした味わいの広島産八反錦100%使用の純米吟醸酒です。
								蓬萊鶴 純米吟醸 無心生原酒	スッキリした香りと力強い味わいの広島産こいおまちを100%使用した純米吟醸の生原酒です。
02	(株)小泉本店 小泉 隆司	733-0861 広島県広島市西区草津東3-3-10	082-271-4004 082-271-4026	www.2ubiglobe.ne.jp/~mi-yuki/	天保年間	御幸	古くから安芸の宮島・厳島神社造酒所をつとめ、広島県の風土に根ざした酒造りをめざしています。	<御幸>広島特撰	「まろやかな味わい、美妙なうま口」が特長の日本酒です。
03	津田酒造(株) 津田 敏史	737-2301 広島県江田島市能美町中町2372-1	0823-45-2727 0823-45-2729		明治26年 1892年	島の香	旧海軍兵学校の地広島県江田島の風光明媚な瀬戸内の酒蔵で醸造された香豊かなのどごしの良いまったりした辛口のお酒です。		
04	八幡川酒造(株) 長尾 由尚	731-5116 広島県広島市佐伯区八幡3-13-20	082-928-0511 082-927-2850	www.yahatagawa.co.jp/ info@yahatagawa.co.jp	1818年~1830年頃	八幡川 天鴻	広島市内にあり、創業が文政年間と歴史のある蔵です。仕込水は眼下に瀬戸内海国立公園を望む「極楽寺山」より湧き出する伏流水が湧く井戸が数箇所にあります。	○ 大吟醸 天鴻	山田錦を35%まで精白しています。芳醇辛口でフルーティーな味わいのお酒です。
05	中国醸造(株) 白井 浩一郎	738-0004 広島県廿日市市桜尾1-12-1	0829-32-2111 0829-32-2110	www.chugokujozo.co.jp customer@chugokujozo.co.jp	大正7年 1918年	酒将 一代 弥山 達磨(芋・麦)	世界初の経容器入り清酒「はこさけ一代」を生み出した蔵元です。そのパイオニア精神で酒づくりを通じ、食文化を創造し提供してまいります。	○ 清酒一代 藍弥山	宮島の雲峰、弥山の名を冠した大吟醸酒。華やかな香りとフレッシュな味わいがバラン良く調和した逸品。
								本格芋焼酎 達磨 紅あま	フルーティーな香りにまろやかな味わい、そして独特のすっきり感、素材も広島県産にこだわった逸品です。
06	(株)三宅本店 三宅 清嗣	737-0045 広島県呉市本通七丁目9-10	0823-22-1029 0823-24-5500	www.sempuku.co.jp/ main@sempuku.co.jp	安政3年 1856年	千福	千福という酒蔵は、初代三宅清兵衛が母「フク」と妻「千登(チト)」の名をとり酒蔵にしました。「お酒を人生のよき伴い(はんりよ)となつて下さい。」という願いが込められています。	○ 千福 純米大吟醸酒蔵	広島県酒造好適米「千本錦」100%使用した純米大吟醸酒です。
								千福「神力米も純米無造原酒85%	千福原産の酒米「神力米」を、明治・大正時代の精米歩合に近い85%で精米し、「生蔵酒」で仕込んだ純米酒です。
07	中野 光次郎 中野 光次郎	737-0853 広島県呉市吉浦中町2-7-10	0823-31-7001 0823-31-7966	suiryu.info/ suiryu@rapid.ocn.ne.jp	明治5年	水龍	超軟水仕入の、まろやかな味わいが特徴。		
08	(有)白天龍酒造場 水野 徹男	737-0012 広島県呉市鞆園屋3-2-18	0823-28-0049 0823-28-4410	www.hakutenryu.jp(工事中) info.hakutenryu.jp	大正元年 1912年	金冠 白天龍	白天龍の由来は、白い龍が天に昇る如く黒壳蒸盛と家内蒸栗を表している事からきています。時代のニーズに合わせて色々な酒を提供していきます。	白天龍 純米吟醸	広島県産米 八反錦60% アルコール度数15.4度 +5.0 辛口で上品な味わい。
								白天龍 蔵きぢ	甘口原酒で飲みごたえある酒です。炭酸水で割って氷を入れていただいても美味しいです。
09	相原酒造(株) 相原 準一郎	737-0152 広島県呉市仁方本町1-25-15	0823-79-5008 0823-79-6247	www.ugonotsuki.com/		雨後の月			
10	宝剣酒造(株) 土井 忠明	737-0152 広島県呉市仁方本町1-11-2	0823-79-5080 0823-79-0119	houkenshouzou@mve.biglobe.ne.jp	明治5年 1872年	宝剣	酒蔵内に湧き出る名水で醸します。こしきによる蒸米、大箱による手造りのこじじり。地元広島県産米使用にこだわり、上品で味わい深い酒質の酒造りを行っています。	純米酒 宝剣	広島県産の酒米八反錦を60%精白し味わい深い酒質となっています。冷やでも燗でもおいしく召上れます。
								純米吟醸 宝剣	広島県産の酒米八反錦を55%精白し、ふくよかな香りと奥深い味わいをお楽しみいただけます。
11	江田島銘醸(株) 住岡 光男	737-2122 広島県江田島市江田町中央2-27-1	0823-42-0001 0823-42-4536	www.doukinsakura.jp/index.htm	明治40年 1907年	同期の桜			
12	櫻酒造(株) 櫻 俊宏	737-1205 広島県呉市首戸町南隠渡2-1-15	0823-52-1234 0823-51-2238	www.hanahato.co.jp info@hanahato.co.jp	明治32年 1899年	華鳩 清盛	養れた時も飲んで「ホッとやすらぐ酒。」蔵は平清盛縁の音戸の瀬戸の近くにある。水のかわりに酒で造る酒、貴醸酒を全国最初に商品化した。ぜひ蔵にお越し下さい。	要連絡 華鳩 貴醸酒 8年貯蔵	水のかわりに酒で造る酒、貴醸酒を8年以上熟成させた琥珀色のトロリと甘いお酒。アイスにかけてデザートに!
								清盛 吟醸原酒	瀬戸内の波に輝く光の様にみらかでキレイな良い酒。原酒はアルコール度数が高いので飲み過ぎにご注意。
13	(株)藤岡酒造店 藤岡 賢	737-1211 広島県呉市首戸町畑3-16-15	0823-56-0337 0823-56-2438	homepage3.nifty.com/moai/	安政元年	音戸の瀬戸			
14	林酒造(株) 林 英紀	737-1377 広島県呉市倉橋町11777	0823-54-0310 0823-54-0310	mitaniharu@nifty.com	文化3年 1806年	三谷春	創業は文化三年。漢学者、虎山が名づけたこの酒名は、三つの谷の清酒で造ったおいしい酒という意味。広島、呉を中心に九州方面へ出荷。辛口で、口当りの良いお酒。	○ 三谷春 上撰	辛口で口当りの良い、スッキリとした味わいのお酒です。
								三谷春 生地 しぼりたて	アルコール度数19~20度で“三谷春しぼりたて”ならではのフルーティーな香りをお楽しみいただけます。
15	馬上酒造場 馬上 日出男	731-4200 広島県安芸郡熊野町城之郷2-5-16	082-854-0104 082-854-8852		明治26年	大号令			
16	(名)梅田酒造場 梅田 修治	736-0081 広島県広島市安芸区船越6-3-8	082-822-2031 082-822-4128	www.honshu-ichi.com/ info@honshu-ichi.com	大正5年 1916年	本洲一	蔵から出荷したときの味わいをそのまま消費者に届けるよう心がけて酒造り、販売を行っています。広島市内の東部にある酒蔵メーカーです。	酒造期のみ、要連絡 本洲一 無造過純米酒	広島県産の酒米「千本錦」と広島吟醸酵母で仕込んだ香り豊かな味わい深い純米酒。
								本洲一 無造過本醸造	広島県産の酒米「八反錦」と広島吟醸酵母で仕込んだ香り高い本醸造酒。
17	旭風酒造(株) 濱村 洋平	731-0221 広島県広島市安佐北区部3-8-16	082-812-3344 082-812-3345	www.kyokuhou.co.jp/ kyokuhou@ec2.technowave.ne.jp	慶応元年 1865年	旭風	原料は全て広島県産にこだわり、遺伝子換えのない原材料を使い安心安全なお酒を提供しています。	○ 純米酒 中生新千本	スッキリ辛口の食事のじゃまをしない冷やでも燗でもおいしいお酒です。
18	久保田酒造(株) 久保田 文也	731-0221 広島県広島市安佐北区部2-34-24	082-812-2185 082-814-5411	www.hishimasamune.co.jp kubota@hishimasamune.co.jp	慶応4年 1868年	金松 菱正宗 久保禄(米)	「米、水、そして人を大切に」手造りの酒にこだわり、広島県産の酒造好適米を磨き抜き、先祖代々、菱形の井戸から汲み上げた井水と伝統の技の酒造りを行っています。	要連絡 金松 菱正宗 大吟醸	華やかで芳醇な香り、まろやかな口あたり、キレのある旨さ、まさに日本酒の原点を極めた大吟醸酒です。
								本格 米焼酎 久保禄	香り高く口あたりの良さは、まさに「焼酎の吟醸酒」です。まろやかでスッキリとした味わいをお楽しみ下さい。
19	安佐酒造(株) 森澤 賢樹	731-0101 広島県広島市安佐南区八木9-32-41	082-873-2023 082-873-2433			安佐泉			
20	小野酒造(株) 小野 晃	731-1502 広島県山県郡北広島町蔵迫47	0826-72-2135 0826-72-4511	oigame.co.jp/index.php		老亀			
21	川本 英介 川本 英介	731-3810 広島県山県郡安芸太田町戸内469	0826-28-2618 0826-28-2618		宝永2年 1705年	三段峽	純米酒 a118.0 日本酒度 +3 本醸造 a118.5 日本酒度 +4		
22	賀茂鶴酒造(株) 藤原 昭典	739-0011 広島県東広島市西条本町4-31	082-422-2121 082-422-2300	www.kamotsuru.jp/ honjin@kamotsuru.co.jp	明治6年 1873年	賀茂鶴	日本酒を伝統文化の一翼と捉え「酒中在心」を念頭に日夜醸造に励み、厳選した原材料と最良の杜氏とが心を込めて醸造してこそ良い清酒が出来ると思信じております。	○ 大吟醸 特製ゴールド賀茂鶴	昭和33年発売。大吟造りの魁として賀茂鶴を代表する大吟醸酒。優雅な香りと芳醇な味わい。花びら型金箔入。
								賀茂鶴 特別本醸造 超特選特等酒	杜氏に引き継がれてきた賀茂鶴本流の酒。ふくよかな香りと味わい深い旨口ながら、のど越しの良さが特徴。

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)	
23	福美人酒造(株) 菅井 博章	739-0011 広島県東広島市西条本町6-21	082-423-3148 082-422-7497	www.fukubijin.co.jp/ fukubijin	大正5年 1916年	福美人	福美人は「西条酒造学校」と呼ばれ各地に数多くの杜氏を送り出しました。天寿の気候、風土、良水に恵まれた酒都西条の地で杜氏が福美人はくよかな清酒です。	○	大吟醸 幸酒 蔵乃華 大吟醸 西条酒造学校	ふくよかな吟醸香と芳醇な味を特徴とした「味わいの酒」です。冷やか冷やしてお楽しみ下さい。 フルーティな香りとなめらかな喉ごしの大吟醸です。冷やか冷やしてお楽しみ下さい。
									白牡丹 広島酒	古くから酒都西條に伝わる“いちの水”を使用。厳冬期に杜氏が丹精込めて仕込んだ白牡丹選りすぐりの逸品。 地元の甘口で呑み飽きしない定番酒の一つ。燗でも冷やでも美味しい気軽な日常酒。一日の疲れを癒す一杯に。
24	白牡丹酒造(株) 島 治正	739-0011 広島県東広島市西条本町15-5	082-422-2142 082-424-4250	www.hakubotan.co.jp mail@hakubotan.co.jp	延宝3年 1675年	白牡丹	うまささがら白牡丹。延宝3年、島六郎兵衛晴正が創業。天保10年、京都藤岡司家より家紋にならぬ白牡丹の酒銘を授受。甘口で呑み飽きしない旨口のお酒が特徴。	○	白牡丹 大吟醸 白牡丹 広島酒	香りと旨味、酸味のバランスが良く一杯で日本酒の醍醐味を味わえる逸品。酒通たちに愛され続けています。 モンドセレクション連続金賞受賞で世界(EU)も認めた広島吟醸酒。コクがあり、切れのよい飲み口で人気の高い辛口吟醸酒。
									神髄 西條鶴 ゴールド 西條鶴	厳選された酒造好適米を使用し伝統的な手造りにこだわった蔵。国内外の品評会でも高い評価をいただいています。一滴一滴に愛情をこめてお届けします。
25	西條鶴酒造(株) 伊野本 雅子	739-0011 広島県東広島市西条本町9-17	082-423-2345 082-422-8272	— info@saijoutsuru.co.jp	明治37年 1904年	神髄 西條鶴 ゴールド 西條鶴	厳選された酒造好適米を使用し伝統的な手造りにこだわった蔵。国内外の品評会でも高い評価をいただいています。一滴一滴に愛情をこめてお届けします。	酒造好適米	神髄 西條鶴 ゴールド 西條鶴	香り、旨味、酸味のバランスが良く一杯で日本酒の醍醐味を味わえる逸品。酒通たちに愛され続けています。 モンドセレクション連続金賞受賞で世界(EU)も認めた広島吟醸酒。コクがあり、切れのよい飲み口で人気の高い辛口吟醸酒。
									大吟醸 創 純米酒 寒仕込	山田錦を45%まで磨き低温発酵で醸したお酒で、さっぱりとしたなかに日本酒特有のコクがあります。 純米酒ならではの豊かな香りと微妙な味わいがあり、すっきりして飲み飽きしないお酒です。
26	亀齢酒造(株) 石井 英太郎	739-0011 広島県東広島市西条本町8-18	082-422-2171 082-423-8219	www.kamoizumi.co.jp/ info@kamoizumi.co.jp	大正元年 1912年	賀茂泉	純粋に日本酒を醸ればそこに純米酒があった。 清酒本来の製造手法の基本である「米、米麹、水」を原料とした純米造りを全国に先駆けて取り組んでまいりました。	○	賀茂泉 造賀純米酒	日本酒本来の味わいを大切に作る為、活性炭による過ろを行わず、山吹色を呈しふくよかな旨味とコクがある。 地元・造賀地区で契約栽培された山田錦だけで仕込まれた純米酒です。キメ細やかで柔らかな口当たりです。
									賀茂泉 造賀純米酒	地元・造賀地区で契約栽培された山田錦だけで仕込まれた純米酒です。キメ細やかで柔らかな口当たりです。
27	賀茂泉酒造(株) 前垣 壽男	739-0006 広島県東広島市西条上町2-4	082-423-2118 082-423-9217	www.kamoizumi.co.jp/ info@kamoizumi.co.jp	大正元年 1912年	賀茂泉	純粋に日本酒を醸ればそこに純米酒があった。 清酒本来の製造手法の基本である「米、米麹、水」を原料とした純米造りを全国に先駆けて取り組んでまいりました。	○	賀茂泉 造賀純米酒	日本酒本来の味わいを大切に作る為、活性炭による過ろを行わず、山吹色を呈しふくよかな旨味とコクがある。 地元・造賀地区で契約栽培された山田錦だけで仕込まれた純米酒です。キメ細やかで柔らかな口当たりです。
									賀茂泉 造賀純米酒	地元・造賀地区で契約栽培された山田錦だけで仕込まれた純米酒です。キメ細やかで柔らかな口当たりです。
28	山陽鶴酒造(株) 本永 善代文	739-0016 広島県東広島市西条岡町6-9	082-423-2055 082-422-7933	www.sanyotsuru.jp/ info@sanyotsuru.jp	大正元年 1912年	八〇純米 花澤	日本三大銘醸地の広島県東広島市西条の蔵元。清酒本来の五味「甘辛酸苦渋」が渾然一体と融けあつたさらりとした喉ごしのよいお酒をめざしています。	○	八〇純米 花澤	日本三大銘醸地の広島県東広島市西条の蔵元。清酒本来の五味「甘辛酸苦渋」が渾然一体と融けあつたさらりとした喉ごしのよいお酒をめざしています。
									八〇純米 花澤	日本三大銘醸地の広島県東広島市西条の蔵元。清酒本来の五味「甘辛酸苦渋」が渾然一体と融けあつたさらりとした喉ごしのよいお酒をめざしています。
29	金光酒造(資) 金光秀起	739-2622 広島県東広島市黒瀬町乃美尾1364-2	0823-82-2006 0823-82-7948	www.kamokin.com sakurasaku@mx4.tiki.ne.jp	明治13年 1880年	桜吹雪 賀茂金秀	小さな蔵が「こころに落ち、おいしさを求めて」をキャッチフレーズに、フレッシュでやさしい味わいのお酒を醸しています。	○	桜吹雪 大吟醸 賀茂金秀 特別純米	桜吹雪 大吟醸 賀茂金秀 特別純米
									桜吹雪 大吟醸 賀茂金秀 特別純米	小さな蔵が「こころに落ち、おいしさを求めて」をキャッチフレーズに、フレッシュでやさしい味わいのお酒を醸しています。
30	向原酒造(株) 浪川 寿一	739-1201 広島県安芸高田市向原町坂238-1	0826-46-2008 0826-46-4064							
31	竹鶴酒造(株) 竹鶴 敏夫	725-0022 広島県竹原市本町3-10-29	0846-22-2021 0846-22-2344		享保18年 1733年	竹鶴	日本酒という伝統をたたく継ぐのではなく、それを基に新たな地平線を切り拓き、酒造りに取り組んでいます。昔様の敏夫がより豊かな酒を醸しています。	○	小笹屋竹鶴 大和雄町 竹鶴 純米	米の旨味をそのままに瓶詰した無濾過純米原酒。食中酒として最適です。 日々の晩酌に最適な純米酒。鋭い切れ味と純米酒ならではの旨味は、幅広く料理を引き立てます。
									小笹屋竹鶴 大和雄町 竹鶴 純米	米の旨味をそのままに瓶詰した無濾過純米原酒。食中酒として最適です。 日々の晩酌に最適な純米酒。鋭い切れ味と純米酒ならではの旨味は、幅広く料理を引き立てます。
32	藤井酒造(株) 藤井 善文	725-0022 広島県竹原市本町3-4-14	0846-22-2029 0846-22-8241	www.fujishuzou.com houju@athena.ocn.ne.jp	文久3年 1863年	龍勢 宝寿	第一回全国清酒品評会にて日本一の栄誉に輝いた伝統と技は、現在も純米酒造りに活かし、食事と共に楽しめるお酒として日本酒本来の伝統を守り続けて参ります。	○	龍勢 純米大吟醸 黒ラベル 宝寿 酒の道 芳醇純米	食事に共に楽しめる純米大吟醸、アルコール分17度原酒冷やからお燗まで幅広い温度で楽しめます。 雄町100%の熟成タイプの純米酒です。しっかりと味わいと切れの良い酒。お燗が特におすすめです。
									龍勢 純米大吟醸 黒ラベル 宝寿 酒の道 芳醇純米	食事に共に楽しめる純米大吟醸、アルコール分17度原酒冷やからお燗まで幅広い温度で楽しめます。 雄町100%の熟成タイプの純米酒です。しっかりと味わいと切れの良い酒。お燗が特におすすめです。
33	中尾醸造(株) (株)今田酒造本店 今田 直直	725-0026 739-2402 広島県東広島市安芸津町三津3734	0846-22-2035 0846-45-0003 0846-45-3712	www.maboroshi.co.jp www.fukucho.info fukucho@triton.ocn.ne.jp	明治4年 1871年	誠鏡 まぼろし	誠鏡、幻の醸造酒。酒質の向上、徹底した品質管理にこだわり地元の米と気候風土を生かした、落ち着いた旨味のある酒造りを信じて醸しております。	○	誠鏡 純米大吟醸 まぼろし 赤福	昭和20年代の皇室新年御用酒を今に再現した当蔵究極の逸品。リンゴ酵母を使い高いレベルで香味が調和した酒。 誠鏡 純米大吟醸 まぼろし 赤福
									誠鏡 純米大吟醸 まぼろし 赤福	昭和20年代の皇室新年御用酒を今に再現した当蔵究極の逸品。リンゴ酵母を使い高いレベルで香味が調和した酒。 誠鏡 純米大吟醸 まぼろし 赤福
34	向原酒造(株) 浪川 寿一	739-1201 広島県安芸高田市向原町坂238-1	0826-46-2008 0826-46-4064							
35	橋酒造(株) 橋 宣行	739-2402 広島県東広島市安芸津町三津4228	0846-45-0009 0846-45-5538	www.tsukasyuzou.jp/ tsuka901@orange.megaegg.ne.jp	嘉永元年 1848年	於多福 関西一	社長兼杜氏が醸を込めて、広島県産の酒造好適米を醸しています。酒造りの基本の礎は、手間はかかりますが全量手造りの「蓋蔵」です。	○	於多福 大吟醸 3年貯蔵 関西一 撰 本醸造	現を込めて醸した大吟醸を3年以上の長期熟成させました。深い味わいを楽しんで下さい。 広島県産酒造好適米「八反鏡」を全量使用、燗酒に最適です。広島産のカキ鍋とベストマッチです。
									於多福 大吟醸 3年貯蔵 関西一 撰 本醸造	現を込めて醸した大吟醸を3年以上の長期熟成させました。深い味わいを楽しんで下さい。 広島県産酒造好適米「八反鏡」を全量使用、燗酒に最適です。広島産のカキ鍋とベストマッチです。
36	盛川酒造(株) 盛川 知則	737-2506 広島県呉市安浦町原畑44	0823-84-2002 0823-84-7006	www.enjoy.ne.jp/~sarasouju sarasouju@enjoy.ne.jp	明治20年 1887年	白鴻 沙羅双樹	蔵元は広島県の南、瀬戸内海国立公園・野島山の東麓にあります。蔵の横には野島川が流れ、毎年9月下旬になると嵐の幻想的な光の舞いを見ることが出来ます。	○	白鴻 特別純米酒 白鴻 大吟醸 沙羅双樹	蔵を代表する酒。冷やしても、常温でも、あつ燗でも、楽しめる究極の食中酒。扱むほどに味も香りも深き酒。 平家物語の一節より命名。原料は兵庫県特A地区産の山田錦を全量使用、リアルナンバースリ入りの限定酒。
									白鴻 特別純米酒 白鴻 大吟醸 沙羅双樹	蔵を代表する酒。冷やしても、常温でも、あつ燗でも、楽しめる究極の食中酒。扱むほどに味も香りも深き酒。 平家物語の一節より命名。原料は兵庫県特A地区産の山田錦を全量使用、リアルナンバースリ入りの限定酒。
37	(株)酔心山根本店 山根 秀朋	723-0011 広島県三原市東町1-5-58	0848-62-3251 0848-62-3253	www.suishinsake.co.jp/ yamanehonten@suishinsake.co.jp	万延元年 1860年	酔心 櫛のしづく	酔心は百原榎山大観終生愛飲の酒。画伯が愛した「飲み飽きしない酒」を心に、アヲの原産米を拓く孤風の蔵で、稀に見る軟水の各水による酒造りに徹している。	○	鳳凰酔心「究極の大吟醸」 純米吟醸「酔心稲穂」	三割まで磨いた山田錦(兵庫県三田市産)を、軟水とあわせて丹念に醸し上げる、豊かな香りと繊細な味わい。 広島伝承の「軟水仕込」が生んだ味吟醸。食中酒に特に良く、穏やかな香み、キメ細やかでなめらかな味わい。
									鳳凰酔心「究極の大吟醸」 純米吟醸「酔心稲穂」	三割まで磨いた山田錦(兵庫県三田市産)を、軟水とあわせて丹念に醸し上げる、豊かな香りと繊細な味わい。 広島伝承の「軟水仕込」が生んだ味吟醸。食中酒に特に良く、穏やかな香み、キメ細やかでなめらかな味わい。
38	(株)吉源酒造場 吉田 均	722-0031 広島県尾道市三軒家町14-6	0848-23-2771 0848-20-1107	www.5.ocn.ne.jp/~yoshigen yoshigen@major.ocn.ne.jp	安政元年 1854年	寿齢 三吉正宗	当主の長命にあやかり、養老家の健康と会社の繁栄を祈念し長寿を祝うという意味で寿齢と命名。訪づれる人々の旅のいどりを添えればと現在では販売に専念しています。	○	寿齢 おのみち、純米吟醸 寿齢 おのみち、本醸造原酒	バランスのとれたやや甘口、柔らかさとまろやかさをミックスした喉ごしの良い酒。香気華やかで冷や旨味引立つ。 味わいある素材を用いた料理に合う。なめらかな中にドライな味わいの辛口タイプ。冷でも燗でも美味さ大丈夫。
									寿齢 おのみち、純米吟醸 寿齢 おのみち、本醸造原酒	バランスのとれたやや甘口、柔らかさとまろやかさをミックスした喉ごしの良い酒。香気華やかで冷や旨味引立つ。 味わいある素材を用いた料理に合う。なめらかな中にドライな味わいの辛口タイプ。冷でも燗でも美味さ大丈夫。
39	アシードブリュー(株) 河本 大輔	721-0957 広島県福山市箕島町5725-1	084-954-3661 084-954-3754							
40	(株)天寶一 村上 康久	720-2123 広島県福山市神辺町川北660	084-962-0033 084-962-3358	www.tenpol.co.jp tenpoichi@tenpol.co.jp	1910年	天寶一	日本酒は食を最大限に生かす名産品をモットーに、食を生かす酒造りをしております。	○	特別純米 八反鏡 千本錦 純米酒	米の旨味を生かしたキレの良い酒。 シャープな味わいとキレの良い酒。
									特別純米 八反鏡 千本錦 純米酒	米の旨味を生かしたキレの良い酒。 シャープな味わいとキレの良い酒。
41	美の鶴酒造(株) 徳永 純一郎	720-2117 広島県福山市神辺町下御領1288	084-965-0111 084-965-0110		明治元年 1868年	美の鶴 瑞穂正宗	現在、「サク・パウダー」に取り組んでいます。(特許)他業種とのコラボも可能ですが、展開に協力下さる酒蔵も連絡お待ちしております。	○		
42	三輪酒造(株) 三輪 裕治	720-1812 広島県神石郡神石高原町油木1930	0847-82-0630 0847-82-0423	www.f6.ocn.ne.jp/~shin_rai/ shinrai@adagio.ocn.ne.jp	享保元年 1716年	神雷	享保元年(1716年)創業の酒蔵です。標高900mに位置する広島県の寒冷地で醸した酒は米の旨みを十分に刻みながらも切れの良い上品な飲み口となります。	○	神雷 大吟醸酒 神雷 上撰純米酒	山田錦を40%まで精米して醸した逸品。上品な香りと豊かな味わいが楽しめます。 芳醇な味わいでありつつししの良い飲み口のお酒。冷・常温・燗といろんな飲み方を楽しめる酒です。
									神雷 大吟醸酒 神雷 上撰純米酒	山田錦を40%まで精米して醸した逸品。上品な香りと豊かな味わいが楽しめます。 芳醇な味わいでありつつししの良い飲み口のお酒。冷・常温・燗といろんな飲み方を楽しめる酒です。
43	山岡酒造(株) 山岡 克己	729-4102 広島県三次市早坂町西野489-1	0847-67-2302 0847-67-2304	www.fuchu.or.jp/~zuikan zuikan@mpa.fuchu.jp	明治30年 1897年	瑞冠 いい風	「地酒は文化」を、合言葉に、地域文化に貢献する酒造り。原料米の80%を、契約栽培。山田錦、亀の尾、雄町などのお米の味わいを、お酒の旨味に表現しています。	○	瑞冠 純米吟醸 こわっば 瑞冠 純米吟醸 山ハヤヒ	原料米は幻の米「亀の尾」。きめ細かな旨味、さわやかなどろごしの、辛口。 原料米は、情熱の百姓「森養 肇」生産の山田錦。口中に旨味が折り返り、深く豊潤なコクが広がります。
									瑞冠 純米吟醸 こわっば 瑞冠 純米吟醸 山ハヤヒ	原料米は幻の米「亀の尾」。きめ細かな旨味、さわやかなどろごしの、辛口。 原料米は、情熱の百姓「森養 肇」生産の山田錦。口中に旨味が折り返り、深く豊潤なコクが広がります。
44	花酔酒造(株) 谷本 淳一	729-3721 広島県庄原市総領町稲草1995-1	0824-88-2010 0824-88-2254	www.rakuten.co.jp/hanayoi/ hanayoisake@u-broad.jp	明治33年 1900年	花酔	清冽な水と冷たい遠く空気に恵まれた酒造りをする上で最適な環境の中、「酒呑み」に満足頂ける酒造りを目指しています。	○	花酔 活性純米酒 どぶ 花酔 純米吟醸酒	『どぶろくファン』に大好評！達りたてを瓶詰め！昔ながらの味わいをご堪能いただけます。 山田錦100%使用！香り華やかで、すっきりとした味わいの純米吟醸酒。
									花酔 活性純米酒 どぶ 花酔 純米吟醸酒	『どぶろくファン』に大好評！達りたてを瓶詰め！昔ながらの味わいをご堪能いただけます。 山田錦100%使用！香り華やかで、すっきりとした味わいの純米吟醸酒。

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	蔵見字	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)
45	白蘭酒造(株) 佐久間 孝二郎	728-0021 広島県三次市三次町1550-2	0824-62-2831 0824-62-2268	www.pionet.ne.jp/~hakuran/		白蘭				
46	美和桜酒造(有) 坂田 賀昭	729-6612 広島県三次市三和町下板木262	0824-52-2011 0824-52-2003		大正12年 1923年	美和桜	広島県のほぼ中央に位置し、酒造好適米の主産地で、自家水田でも作付けし、創業以来、米にこだわりつづけ、美味しいと言っていただけよう頑張っている。	要連絡	美和桜 大吟醸 美和桜 純米吟醸	千本錦で醸した香り高くふくみ香も高い吟醸酒。 八反で醸した米の旨みと香りのバランスを追求したお酒。
47	比婆美人酒造(株) 山本 修三	727-0021 広島県庄原市三日市町232-1	0824-72-0589 0824-72-8066	bijin-2@piano.ocn.ne.jp	昭和23年 1948年	比婆美人	蔵元は、高冷地に位置し、吟醸酒。純米酒の米は、自家栽培した物を使用し、冬期間のみの醸造をしています。水は昔からの井戸水使用中硬水です。		比婆美人 比婆の詩 比婆美人 純米生酒	アルコール度数15.8度、日本酒度+1 精米歩合50% 米の品種八反35号。 アルコール度数15.4度 日本酒度+3、精米歩合60% 米の品種八反35号。
48	生熊酒造(株) 生熊 敏幸	729-5124 広島県庄原市東城町東城43-1	08477-2-0056 08477-2-1175	www.7abiglobe.ne.jp/~chougunkuma chogun@hotmail.co.jp	慶応元年 1865年	超群	「超群」は帝釈台地から湧き出す硬水を仕込み水に、井戸から汲み上げる城山の水を割り水に使用し、米は比婆の酒造好適米。東城の自然が育んだ辛口の地酒です。	○	超群 大吟醸 超群 純米	アルコール17~18度 精米歩合40%、米・山田錦。 アルコール15~16度 精米歩合60% 米・八反錦。
49	(有)北村醸造場 北村 芳幸	729-5124 広島県庄原市東城町東城356	08477-2-0009 08477-2-4535			菊文明				
50	(有)入江豊三郎本店 入江 孝子	720-0201 広島県福山市鞆町鞆534	084-982-2013 084-982-2015	www.iriehonten.jp info@iriehonten.jp	明治19年 1886年	トモエ(み) 手仕事(み)	保命酒という薬味酒の蔵元。保命酒を造るのに良い味淋造りが大切で、味淋造りにも力を注いでおります。味淋の原料となる米麹も自社で社員一丸となり造ります。		トモエ印本みりん 手仕事本みりん	もち米、米麹が原料のアルコール14度の本格みりんです。煮物等にお使い頂けますと一段と味がひき立ちます。 三年熟成みりん。広島県産の無農薬のもち米と米を使い手作業による仕込みをします。味もとても柔らかいです。
51	(株)岡本亀太郎本店 岡本 憲良	720-0201 広島県福山市鞆町鞆927-1	084-982-2126 084-982-1318	www.honke-houmeishu.com/ okakame@honke-houmeishu.com	安政2年 1855年	ミソボン(み)	350年余りの歴史を持つ保命酒(薬味酒)及び、その原酒となる本味淋を醸造する蔵元。「温故知新」を社是に、伝統を次世代に伝えていく為の挑戦を続けている。		ミソボン本味淋	米の旨味を最大限に引き出す独自製法で造られ、多アミノ酸を含んだ旨味成分の多い濃厚な仕上がりが特長。