

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

徳島県酒造組合 会長 吉田 映治

〒770-0861 徳島県徳島市住吉4-4-7

TEL 0886-52-2960 FAX 0886-52-2964

(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	吉本醸造(株) 吉本 直弘	770-0046 徳島県徳島市鮎喰町1-125	088-631-7591 088-631-7283	(yoshimoto-jkk@fork.ocn.ne.jp)	明治元年 1868年	眉山 南国一	創業者吉本達郎が南の国(四国)で唯一の酒となるようにと銘名した清酒「南国一」と徳島市のシンボル「眉山」よりその名をとった清酒「眉山」を醸造しています。		清酒 眉山 吟醸酒(原酒)	阿波山田錦100%使用。アルコール度数17%。精米歩合50%。阿波山田錦の旨味がでています。
									清酒 眉山 特別純米酒	酒造好適米五百万石100%使用。アルコール度数14.5%。精米歩合60%。旨味がありのどろろが良い。
02	(有)定作酒類醸造場 定作 忠之	771-4307 徳島県勝浦郡勝浦町三溪字定岡102-3	08854-2-2052 08854-2-4597		明治36年 1902年	桂華	徳島県の中心部で勝浦川中流の勝浦郡勝浦町三溪に位置しています。		純米酒 桂華	口当たりのまろやかなお酒です。アルコール分14度精米歩合60%日本酒度+4.
03	(有)斎藤酒造場 斎藤 智彦	770-0027 徳島県徳島市佐古七番町7-1	088-652-8340 088-655-0637	www.e-awa.com/hp/gotensakura info@gotensakura.co.jp	昭和14年 1939年	御殿桜	四国の高峰「剣山」を源とする鮎喰川の伏流水のお酒です。清酒の他にどぶろく、梅酒、蜂蜜の酒なども製造しております。	○	純米酒 御殿桜	アルコール分14度、日本酒度3、精米歩合60%、やや辛口の爛酒に適したお酒です。
									純米古酒 御殿桜	純米酒を長期間熟成させたお酒。中華料理、焼肉などにあります。平成9年、2000年醸造酒があります。
04	津乃峰酒造(株) 赤塔 逸民	774-0046 徳島県阿南市長生町諏訪の端11	0884-22-0606 0884-22-0606		昭和28年	津乃峰 阿波美人	近所の方との手づくりの酒です。昔ながらの製方と機械化の上古設備で作っています。	○	阿波美人	精米歩合65%の純米酒です。
									浮助	アルコール15%糖類無が飲みやすい酒です。
05	那賀酒造(有) 松浦 章裕	771-5201 徳島県那賀郡那賀町和食町35	0884-62-2003 0884-62-2762		享保10年 1725年	旭若松	米と水だけの酒造りをモットーに純米酒だけを原料米の生産から造っています。		旭若松 無濾過生原酒	米の旨みを十分に味わうことができるお酒です。
06	花乃春酒造(株) 多智花 憲治	772-0002 徳島県鳴門市撫養町斎田浜端西105-3	088-686-2008 088-685-9651	www.hananoharu.com info@hananoharu.com	文化11年 1814年	花乃春 鳴潮	創業以来197年、日本の伝統正しい国酒として、品質第一に万人に愛される日本酒を心がけています。芳醇な香りまろやかな味、こく飲みやすい日本酒です。		花乃春 純米酒	阿波山田錦を65%精白、日本酒度1.7吉野川の伏流水を使用、芳醇では口当たりの良い飲みやすい味わい深い酒です。
									花乃春 上撰	日本晴を70%精白日本酒度1.4醸造アルコールを原料に旨口に仕上がっています。芳醇な香りまろやかな味飲みやすい。
07	(株)本家松浦酒造場 松浦 素子	779-0303 徳島県鳴門市大麻町池谷字柳ノ本19	088-689-1110 088-689-1109	www.shumurie.co.jp info@shumurie.co.jp	文化元年 1804年	鳴門鯛	激しく流れる川のように渦を巻く海鳴門海峡。瀬戸内海と紀伊水道を望み、美しい風景と恵まれた食材の中で生まれた酒を、江戸時代より地元の皆様にお届けしております。	○	鳴門鯛 吟醸しぼりたて生原酒	新鮮で華かな香りと、パンチのある飲み応え。しぼりたてをアルミ缶に封じ込め、鮮度を守りお届けします。
									鳴門鯛 大吟醸	林檎を思わせるような甘く繊細な香りと、春のような爽やかで穏やかな味わい。蔵人の技と感性が生み出します。
08	日新酒類(株) 前田 康人	771-1345 徳島県板野郡上板町上六條283	088-694-8166 088-694-8355	www.nissin-shurui.co.jp sudachi.chu01@nissin-shurui.co.jp	昭和23年 1948年	瓢太閤 鳴門金時里娘(芋)	『日々、新たな日』をモットーとした酒造りで清酒、焼酎など多岐に渡る商品を製造。平成20年にISO22000を取得し安心安全な製品をお届けしています。	要連絡	上撰 本醸造 瓢太閤	アルコール度数15度 精米歩合65% 日本酒度+3 阿波山田錦を使用した芳醇な本醸造酒です。
									鳴門金時 里娘	アルコール度数25度 なんと金時の中でも最高峰のブランドの里むすめを100%使用し常圧蒸留で造りました。
09	司菊酒造(株) 久岡 征司	771-2106 徳島県美馬市美馬町妙見93	0883-63-6061 0883-63-4930	www.tsukasagiku.com tsukasagiku@novil.co.jp	明治29年 1896年	司菊 穴吹川	阿波杜氏が一から米作りに携わり、自社栽培米による全量手洗い洗米、全量瓶詰めによる低温貯蔵など、いろいろな事に挑戦し、こだわりの酒造りを行なっています。		大吟醸 司菊	地元徳島県産山田錦使用。精米歩合40%、アルコール分約16.5%、日本酒度±0、冷または常温。
									純米酒 穴吹川	連続四国一の清流仕込み。精米歩合55%、アルコール分約15.5%、日本酒度±0、冷、常温、ぬる燗。
10	矢川酒造(株) 矢川 文紀	778-5251 徳島県三好市池田町白地井ノ久保386-1	0883-74-0611 0883-74-0612		明治29年	笹緑	飲みあきない酒をモットーとして、常に御愛飲の皆様にご賞賛を受くべく努力しております。		笹緑 上撰	アルコール15度以上16度未満。口当たりのよい、スッキリとしたお酒です。
11	(名)中和商店 中村 盛彦	778-0003 徳島県三好市池田町サラダ1756	0883-72-0126 0883-72-5768	www.nigi.or.jp/komachi/ komachi@nigi.or.jp	大正15年 1926年	今小町 和右衛門	当蔵は、四国の中央部池田町にあり、まわりを四国山脈に囲まれた美しい自然の中、品質を第一に考え、一本一本丹精込めて造りあげています。	○	今小町 大吟醸	山田錦を35%まで磨きました、華やかな吟醸香ときめ細かな味わいが特徴です。
									和右衛門 特別純米	優しい旨みとコクを持ちながらキリリとした後味を感じる調和のとれた中辛口です。
12	三芳菊酒造(株) 馬宮 亮一郎	778-0003 徳島県三好市池田町サラダ1661	0883-72-0053 0883-72-1158	www.miyoshikiku.co.jp mamiya@miyoshikiku.co.jp	明治22年 1890年	三芳菊		0	阿波山田錦特別純米無ろか生原酒	
									大吟醸 座花酔月	
13	芳水酒造 馬場 康雄	779-4801 徳島県三好市井川町辻231-2	0883-78-2014 0883-78-4198	www.housui.com housui@housui.com	大正2年 1913年	淡遠	喉越しが良く呑み飽きしないお酒を原料から製造まで手抜きをしない酒造りをしています。	要連絡	特別純米酒 淡遠	兵庫山田錦を原料に酒本来の鮮やかな山吹色とふくらみのある香味や爛してもバランスが崩れないのも魅力。
									特別本醸造 淡遠	やや辛口でスッキリとした味わい。料理との相性も良く呑み飽きのしないお酒。晩酌の定番に！！
14	天真(株) 真鍋 和二郎	778-0011 徳島県三好市池田町ハヤシ1253番地	0883-72-2135 0883-72-6225		昭和34年	みりん 焼酎(麦)	天真という名は「その香り天なるかな。その味真なるかな」という創業者の願いから付けられました。伝統を受け継ぎながら安心安全を守る品質管理に力を入れています。	不可	天真 本みりん	まろやかな甘みと上品な旨味が季節の香りや自然の味をひき立て、お料理の美味しさをぐんと深めます。
									本格焼酎 阿波の金太郎	すっきりした口当たりと口から鼻に抜けるさわやかな香り。一日の疲れは金太郎でフレッシュ！
15	元木 明彦 元木 明彦	779-3206 徳島県名西郡石井町高原池北355-1	088-675-3933 088-675-3911	www.nkj.cc info@nkj.cc		焼酎(芋)		0	情留酒 鳴門金時	鳴門金時芋の甘く豊かな風味が特徴の本格焼酎です。
									情留酒 栗金時	焼き芋と焼き栗のハーモニー。ちょっと贅沢な本格焼酎です。
16	(株)鳴門のいも屋 仲野 孝弘	771-0360 徳島県鳴門市瀬戸町明神字板屋島123番5	088-688-0950 088-688-0930	www.imoya.jp info@imoya.jp	平成5年 1993年	焼酎(芋)	徳島県の特産品さつまいも鳴門金時を焼き芋にしてから造り上げた本格焼酎です。芋焼酎のくせを抑えフルーティーで飲みやすく仕上げています。	不可	鳴門金時焼き芋焼酎25%	甘口淡麗、焼芋特有の香ばしさと上品な香りが特徴です。
									焼芋焼酎なると小町30%	甘口淡麗、焼芋特有の香ばしさと上品な香りが特徴です。