

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

香川県酒造組合 会長 西野 信也

〒760-0025 香川県高松市古新町4-2
TEL 087-821-3669 FAX 087-821-3623

(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	(株)森國酒造 池田 亜紀	761-4426 香川県小豆郡小豆島町馬木甲1010-1	0879-61-2077 0879-61-2113	morikuni.jp info@morikuni.jp	平成17年 2006年	森	瀬戸内海に浮かぶ美しい島小豆島で唯一の酒蔵。杜氏の手による伝統的な手法にこだわりあまり機械をつかわずしっかりと味わい深いお酒を造っております。全国的にも珍しい島仕込みの小さな酒蔵です。	○	大吟醸酒「春の光」	原料米「千本錦」のよりすぐれたものを高精白に磨き丁寧に手作業で造られた香りもふくよかで旨味のつた原酒です。
									吟醸酒「ふふふ。」	アルコール度数は17度と高めですが呑みやすく旨味がしっかりと残ったお酒です。ワイン感覚でお呑み頂けます。
02	西野金陵(株) 西野 寛明	760-8544 香川県高松市亀井町2-8	087-835-4133 087-861-8593	www.nishino-kinryo.co.jp	寛政元年 1789年	煌 金陵 金陵 楠神	寛政元年(1789年)創業。金刀比羅宮の御神酒として知られている地元の酒蔵。「こころ」と「品質」を大切にしながら日々、本当のおいしさを追求している。	○	煌 金陵 純米大吟醸酒	爽やかで広がりのある味わいが感じられ、シャープで上品な辛口。シンプルな味付けの料理と好相性。
									金陵 特別純米酒 楠神	樹齢約900年の大楠より採取した天然酵母で仕込み醸し出された酒。すっきりとした喉越しで食中酒にぴったり。
03	綾菊酒造(株) 岸本 健治	761-2204 香川県綾歌郡綾川町山田下3393-1	087-878-2222 087-878-1655	www.ayakiku.com/ info@ayakiku.com	寛政2年 1790年	綾菊金紋 国重	寛政2年(1790年)の創業以来、郷土を愛する心を原点に、地元の米と水を天の恵みとして酒造りに励み、讃岐の豊かな風土と文化をしっかりと携えた伝統と技術を継承しております。	○	吟醸 国重	(原料米)香川県産米オオセト、(精米歩合)55%、(アルコール度数)15度、(日本酒度)+3.5
									がいな酒	(原料米)香川県産米さぬきよいまい、(搗精歩合)70%、(アルコール度数)15度、(日本酒度)+3.5
04	勇心酒造(株) 徳山 孝	761-2307 香川県綾歌郡綾川町小野2088-1	087-876-4111 087-876-4188	wvushin-brewer.com	安政元年 1854年	勇心	地元香川にこだわり、仕込水は綾川の伏流水。米は財田町産山田錦などを使用しております。清酒の醸造発酵技術は勿論のこと、科学的データや知見も取り入れて食事と友に楽しめる食中酒を目指し手作りで醸しております。		勇心純米吟醸9号	口当たりなめらか。濃醇でしっかりとした米の旨味が感じられます。冷酒、ぬる燗がおすすめます。
									勇心純米吟醸14号	穏やかな吟醸香で酸が味を引き締めすっきりしたタイプ。和食とよく合い冷酒をおすすめします。
05	岡田酒造(名) 小林 勝彦	761-2402 香川県丸亀市綾歌町岡田下499-1	0877-86-3012 0877-86-3012	ww82.tiki-ne.jp/~kokusui/ kokusui@mx82.tiki.ne.jp	大正3年 1914年	國粋 讃岐路	香川県の中央部に位置する小さな酒蔵です。昔ながらの製法を受け継ぎ、手間を惜みず、飲む方の印象に残るような魅力ある酒でありたいと思っております。	要連絡	國粋 原酒 にごり酒	甘さの中に、ほのかに漂う酸味が感じられる原酒のにごり酒です。ふくよかな風味とコクの深さが絶品。
									國粋 原酒生詰	芳醇な味わいでしっかりした旨味が感じられます。口あたりがソフトでバランスよく調和のとれた原酒です。
06	(有)丸尾本店 丸尾 忠興	766-0004 香川県仲多度郡琴平町榎井93	0877-75-2045 0877-75-2116		明治18年 1885年	悦凱陣 誉凱陣	幕末時代天領であった琴平町榎井にある手造り清酒の蔵。小造りで米の個性を大切にしながら旨みを最大限に引き出せる様でいねいに蔵元自らが仕込んでいます。		悦凱陣 純米大吟醸 燕石	食材を選ばない上品な旨みを持ち、燗・冷や・常温・燗冷ましなど、さまざまな温度帯で楽しめる。
									悦凱陣 手造り純米酒	根菜類との相性がよく、原料米オオセト独特の旨み、甘みは、燗することでより引き立つ。
07	川鶴酒造(株) 川人 裕一郎	768-0022 香川県観音寺市本大町836	0875-25-0001 0875-25-2487	(kura@kawatsuru.com) kura@kawatsuru.com	明治24年 1891年	川鶴 吉祥翔鶴	『川の流れの如く素直な気持ちで呑み手に感動を』初代より受け継がれた酒造りの精神を守り、米の旨味を最大限に生かした、力強く洗練された酒造りを追求します。	○	大吟醸 吉祥翔鶴	厳選した酒米山田錦と清流財田川伏流水で仕込んだ極上の一滴。旨味と香りが口中で広がる最高の雫です。
									純米大吟醸 袋しぼり無濾過	香川の酒米オオセトが持つ潜在能力を追求した純米大吟醸。ふくよかで大らかな味わいです。