日　本　酒　造　組　合　中　央　会　　組　合　員　名　簿　（ＰＲ用）

愛媛県酒造組合　　会長　越智 浩　　〒790-0053 愛媛県松山市竹原3丁目16-12
TEL 089-913-8030　FAX 089-913-1371

（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	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	水口酒造(株)	790-0848	089-924-6616	www.dogobeer.co.jp/	明治28年	仁喜多津	道後温泉本館が建築された翌年の明治２８年に創業し清酒「仁喜多津」の銘柄で百余年にわたって道後温泉本館と共に育ち親しまれ続けている蔵元です。	○	仁喜多津　大吟醸酒　金賞受賞酒	フルーティーな味わいと、独特の立ち香、含み香のある大吟醸ならではの華やかな味わいをお楽しみ下さい。
	水口　義継	愛媛県松山市道後喜多町３－２３	089-924-3707	nikitatsu@dogobeer.co.jp	1895年	道後焼酎（他）			道後焼酎　振鷺閣	愛媛県中予産の「はだか麦」を使用。香ばしい香りと上品な口あたりを存分に楽しんで頂ける一献です。
02	栄光酒造（株）	791-0101	089-977-0964	www.eikoo.com	明治30年	酒仙　栄光	創業明治三十年。道後温泉で知られる愛媛県松山市にあり、水は高縄山系湧ケ淵の名水、米は県産米の松山三井と、地域の風土にあった酒造りにこだわり続ける蔵元。	要連絡	栄光　特別大吟醸	大粒の山田錦を35%にまで磨き上げ、米の洗いから麹造り、搾り作業まで丁寧に醸し上げた大吟醸酒です。
	清水　健太郎	愛媛県松山市溝辺町甲443	089-977-5413	info@eikoo.com	1897年	栄光 松山三井			栄光　純米吟醸　松山三井	愛媛県産米「松山三井」を使用した、淡麗な味わいの中にふくよかな旨みのただよう贅沢な美酒です。
03	後藤酒造（株）	790-0924	089-975-0011	www.gotoshuzo.jp	慶長7年	久米の井	創業より４１５年。杜氏は高知県より泊まり込みで、蔵人達と共に日本酒一筋でより良いお酒を求め全精力を傾活しています。		久米の井　純米大吟醸原酒	兵庫県産山田錦特等米40%精白。低温長期醗酵で味・香りの高い最高の日本酒。四国清酒鑑評会で5年連続優等賞受賞中。
	後藤　政廣	愛媛県松山市南久米町255－1	089-975-0012	info@gotosyuzo.jp	1602年	十五万石			久米の井　純米吟醸酒	原料米は愛媛県産酒造好適米「しずく媛」を使用。爽やかな香りとやさしい味わいで食中酒に適しています。
04	徳本酒造(名)	799-3114	089-982-0030		明治6年	初鷹			初鷹	
	徳本　研三	愛媛県伊予市灘町12	089-982-0975		1873年	五色姫			吟醸　五色姫	
05	桜うづまき酒造（株）	799-2424	089-992-1011		明治4年	桜うづまき	創業以来、地場に愛される酒造業を目指してきた。地場の「米」を使い、美味しい食物をより一層美味しく食べさせる日本酒造りを目指して行きたい。		坂の上の雲	司馬遼太郎氏の小説の名をいただいた大吟醸原酒。鑑評会出品用の仕込みで醸された雫搾りの最高級酒。
	篠原　成昌	愛媛県松山市八反地甲71	089-992-2159		1871年	松山城(米)			松山城ゴールド	樫樽の中でゆっくりと熟成させた長期貯蔵米焼酎。琥珀色をしたまろやかな味。アルコール度数40度。
06	雪雀酒造（株）	799-2434	089-992-0025	www.yukisuzume.com	大正4年	雪雀	元首相の犬養毅氏から名付けられた雪雀は、厳選された酒造好適米を使い爽やかな水質の中硬水を用いて杜氏が丹精をこめて造りあげた品質第一主義の蔵元です。	○	雪雀　大吟醸　寿	果実の香りときめ細やかでなめらかな味わい。口中に含み香が華やかに香りたつ大吟醸酒の逸品。
	猪野　敏朗	愛媛県松山市柳原123	089-993-0052	info@yukisuzume.com	1915年				雪雀　純米吟醸	華麗な香りとまろやかで柔らかな風味が調和しバランスよく口中にひろがる純米吟醸酒。
07	島田酒造（株）	791-0204	089-964-2111		明治28年	小冨士	清酒は料理のための飲み物だと考えています。存在感はあるが、決して出過ぎない、肴の旨味を充分にひきたてる、名脇役でありたいと思っています。		清酒　小冨士　超辛口	雑味を抑えて旨味とシャープな切れ味を備えた食中酒。「つまみが良く出る」と板前さんの間で評判です。
	島田　達也	愛媛県東温市志津川1445	089-964-2129	kofuji@lime.ocn.ne.jp	1895年				清酒　小冨士　貴醸酒	清酒の仕込みには水を使いますが、大吟醸酒でやってみました。深い味わいはスイーツによく合います。
09	かち鶴酒造(株)	791-2120	089-962-2017	www.kachizuru.com/	明治5年	かち鶴一	砥部焼の窯元がたくさんある砥部町で、小さい蔵であるが、手造りにこだわり全量舟でしぼっている。長期熟成の生原酒（３年間～３３年間）が好評です。		かち鶴 純米ないしょばなし	原料米は愛媛県産松山三井。丁寧に袋しぼりした純米無ろ過の生原酒。別に火入れした酒もある。
	大向　邦康	愛媛県伊予郡砥部町宮内542	089-962-7591	kachizuru@yahoo.co.jp		いよ娘			かち鶴 Jazz	60年代のモダンジャズを、タンクの下のスピーカーから流して発酵させた純米吟醸酒。
10	（名）武智酒店	791-3102	089-984-1037		文久2年	武士心	創業は坂本龍馬の脱藩の年です。『花は桜木、人は武士』『四国松山・伊予の国・道後温泉・松山城・飲んでみんかな、武士心』		武士心　原酒「蔵出十九度」	「酒蔵の味と香り」試飲して納得してお求めいただいております。限定販売。アルコール分十九度。
	武智　吉昭	愛媛県伊予郡松前町北黒田816	089-984-1037		1862年				武士心　極辛口	のど越しの良い、すっきりしたあと味のお酒。冷やしても、お燗しても、おいしく飲めます。日本酒度＋12
11	佐々木酒造(名)	791-2205	089-969-2005		明治5年	八重菊	１８７２年創業の土造蔵で砥部町の奥で長期貯蔵酒に取り組んでいる。現在３７年貯蔵酒を販売中。		八重菊	純米酒37年天然貯蔵酒。
	佐々木　茂治郎	愛媛県伊予郡砥部町総津785	089-969-2605		1872年				八重菊 原酒	辛口・原酒・無ロカ・味は濃厚・冷やすかオンザロックで楽しんで欲しい。
12	協和酒造（株）	791-2132	089-962-2717	www.hatsuyukihai.jp	明治20年	初雪盃	砥部焼を生んだ砥部の自然の中、昔ながらの槽しぼりや袋しぼりにこだわった酒造りをしており、特定名称酒は低温貯蔵しています。	○	初雪盃　40%大吟醸	兵庫県産山田錦を使い、フルーティな香りと豊かに広がるやさしい米の旨みを是非ご堪能下さい。
	三谷　勝彦	愛媛県伊予郡砥部町大南400	089-962-7788	info@hatsuyukihai.jp	1887年	白鳥			初雪盃　純米吟醸	さっぱり綺麗な呑み口ながら旨みも味わうことが出来ます。冷・常温・ぬる燗でお楽しみ下さい。
13	雪娘酒造（株）	791-1201	0892-21-0007		大正5年	媛	緑深い四国の山合い、久万高原の小さな蔵です。		媛	燗で良し、冷やで良し、ちょっとレトロな味のお酒。
	篠崎　裕	愛媛県上浮穴郡久万高原町久万327	0892-21-0747	yukimusume@ro.bekkoame.ne.jp	1916年				本醸造	キレとコクを併せ持ったのど越しの良いお酒。
15	（株）八木酒造部	794-0042	0898-22-6700	www.yamatan.jp	天保2年	山丹正宗	瀬戸内海に点々と浮かぶ島々を結ぶしまなみ海道の袂にある八木酒造部で醸す「山丹正宗」は、その風景どおりやさしく穏やかな味わいのお酒です。	○	山丹正宗　吟醸酒	最後の越智杜氏といわれる村上浩由が、地元の酒米「松山三井」の特徴を引き出した珠玉の吟醸酒。
	八木　伸樹	愛媛県今治市旭町３－３－８	0898-33-0276	info@yamatan.jp	1831年				山丹正宗　しずく媛　純米吟醸	愛媛県産の酒米「しずく媛」で醸した、愛媛らしいやさしい味わいとフルーティな香りの純米吟醸酒。
16	森松酒造場	799-2303	0898-54-2020		昭和30年	菊間美人	旧国道沿いにあり、瓦とみかんの町。地元に愛される酒を目指し、町名に美人を足して「菊間美人」と銘名。		菊間美人	ほのかな甘口で後味もすっきりして、淡白な瀬戸内の小魚にマッチする酒です。
	森松　鴻一	愛媛県今治市菊間町浜890－1	0898-54-2020		1955年					
17	石鎚酒造（株）	793-0073	0897-57-8000	www.ishizuchi.co.jp/	大正9年	石鎚	西日本最高峰「石鎚山」の如く、高く清らかな理想を持って酒造りせよとの思いからその名を頂いております。若き蔵元が醸す旨口の酒。		石鎚　純米吟醸　緑ラベル	スタンダードな蔵元イチ押しのお酒。穏やかながら凛とした気品漂う食中純米吟醸。
	越智　英明	愛媛県西条市氷見丙402－3	0897-57-8811	sake@ishizuchi.co.jp	1920年				石鎚　無濾過純米	お米の旨みをそのままに、透明感のある芳香豊かな純米酒。
18	首藤酒造（株）	799-1106	0898-72-2720	www.sukigokoro.co.jp	明治34年	寿喜心	１９０４創業酒蔵は愛媛県東予地区西条市に位置している。清酒、本格焼酎の製品を製造販売している。		寿喜心　山田錦　純米大吟醸	吟醸の香り、やわらかくおだやかな口当り、一口飲めばおいしいと感じるお酒です。
	首藤　壮一郎	愛媛県西条市小松町大頭甲312－2	0898-72-3918	suto@sukigokoro.co.jp	1901年	寿			壷中の仙	クセがなくスッキリとした米焼酎。長期熟成されたやわらかさは女性にも飲みやすい焼酎です。
19	成龍酒造（株）	799-1371	0898-68-8566	www.seiryosyuzo.com	明治10年	御代栄	創業明治１０年以来、品質本位の酒造りに努力を重ねております。「酒は夢と心で造るもの」昔も今もこれからもずっと変わらない成龍酒造の企業理念です。	○	御代栄　大吟醸	山田錦の35%精米、気品ある香り、口あたりさわやかにして、ふくらみを持たせた大吟醸酒です。
	首藤　洋	愛媛県西条市周布1301－1	0898-68-7103	info@seiryosyuzo.com	1877年	伊予　賀儀屋			伊予　賀儀屋　純米大吟醸	大粒松山三井「しずく媛」を使い、味・コク・香りを追求した、やさしくてマイルドな純米大吟醸酒です。
20	秋川酒造（株）	799-1312	0989-66-5014	www5b.biglobe.ne.jp~sake/	明治32年	御国鶴	一度火入れの祝酒や一度濾過の純米原酒等の長期熟成酒が好評です。味や香りを第一に考え、余分な在庫を持たない様に出荷調整しています。蔵元直売限定です。		純米原酒　飲みなかま	甘口の中にすっきりとした飲み心地と、純米ならではの風味をかもした原酒で火入れ無しの生貯蔵酒です。
	秋川　眞機	愛媛県西条市大野150	0989-66-6470	mikunitsuru@mug.biglobe.ne.jp	1899年				御国鶴　祝酒	醸造時の一度火入れの濃醇な長期熟成酒。酸・アルコール（18%）のバランスが良くまったりと旨い酒です。
21	武田酒造(株)	799-1301	0898-66-5002	www.yamatogokoro.co.jp/	明治37年	日本心	明治３７年より四国山脈を背に、清水出る伊予の野に蔵を構えて以来、勝戦日露戦争に因み「日本心」を銘打ち、和の心を表し且つ和む酒を目指し続ける酒蔵です。	○	日本心　純米大吟醸	兵庫県山田錦を40%まで磨いた純米大吟醸です。醸し出されたふくよかな香味をご賞味下さい。
	武田　吉雄	愛媛県西条市三芳1507番地	0898-66-2577	takeda@yamatogokoro.co.jp	1904年	媛一会			純米吟醸　媛一会	手締めの小ぶねでゆっくり丁寧に搾った、優しく膨らみのある純米吟醸酒です。
22	田坂　幾市朗	793-0072	0897-57-9900		安政2年	藏本屋市兵衛	弘法水の水筋に手造り積木しぼりの蔵がある。たちばなの、その名も四方にかおるなり、いやさかえゆく、宿のしるしに。和気忠見。		藏本屋市兵衛	大吟醸で香り豊かな口当たりの良い旨味がありまろやかさを感じさせる。
	田坂　幾市朗	愛媛県西条市氷見乙1785	0897-57-9900			行光			行光	精米歩合60%、本醸造で口当りがやわらかく感じる。冷して飲むかお燗をしてもまろやかな旨味がある。
23	近藤酒造（株）	792-0802	0897-33-1177	www.kondousyuzou.com	明治11年	華姫桜	伝統の酒造りを基本に新しい技法を盛り込んだ酒造りを行っております。徹底した品質管理のもと育まれる酒は、全体的に柔らかな酒質のお酒に仕上っております。	○	華姫桜　大吟醸	特級山田錦を40%まで精米し、華やかな香りスッキリした喉ごしと豊かな味わいの調和のとれた逸品です。
	近藤　嘉郎	愛媛県新居浜市新須賀町1-11-46	0897-37-3351	info@kondousyuzou.com	1878年	群青			華姫桜　純米酒	地元新居浜産松山三井を100%使用した、旨みの乗ったすっきりした味わいの純米酒に仕上がっております。
24	梅錦山川（株）	799-0194	0896-58-1211	www.umenishiki.com	明治5年	梅錦	ひとりに愛される酒をつくること。ひとりでも多くの人に味わってもらうこと。「うまい酒をつくりたい」それが私達梅錦の酒づくりの出発点です。	○	究極の酒	山田錦を限界の30%まで磨き、造ったお酒。緻密な味わいと香りの高さが特徴。
	山川　浩一郎	愛媛県四国中央市金田町金川14	0896-58-3171	info@umenishiki.com	1872年				媛の愛　天味	ほのかな吟醸香と雑味のない淡麗な甘さが口中に広がる。米と水と共に「愛媛」にこだわった酒。
25	今村酒造(資)	799-0121	0896-58-3011		明治19年	豊稔			豊稔	
	今村　徹雄	愛媛県四国中央市上分町742－2	0896-58-1939		1886年				秘酒	

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	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）
26	後藤酒造(名)	795-0041	0896-26-0009		大正9年	喜多美人			喜多美人	
	後藤　恒義	愛媛県大洲市八多喜町甲100	0893-26-1155		1920年	伊予の小京都			伊予の小京都	
27	養老酒造(株)	797-1504	0893-34-2352		大正10年	風の里	肱川の上流に位置し、暖かい風土に育まれた地域で、人の手に頼る手造りにこだわり、『和醸良酒』を身上とした〝心の通い合う酒〟を目指しています。		風の里	
	山内　光郎	愛媛県大洲市肱川町山鳥坂49	0893-34-2390		1921年	歌麿			歌麿	
28	亀岡酒造（株）	795-0303	0893-44-2201	www.chiyonokame.com/	享保元年	千代の亀	約３００年の歴史を誇り、遠くは九州まで出荷されていた記録が残る。米・水・人を地元にこだわり、農業を基点とした酒造りを通して地域に貢献したいと考えます。	要連絡	銀河鉄道	五十産農薬不使用米を使用し10年間低温貯蔵した凍結純米大吟醸酒。華やかな香りとまろやかな味わい。
	佐伯　猛	愛媛県喜多郡内子町平岡甲1592－1	0893-43-1036	tabi@chiyonokame.com	1716年	i－sole			梨風－Rifoo－	2008年カンヌ国際映画祭の公式選定酒。梨のようなみずみずしい香りと爽やかで白ワインを彷彿させる。
29	酒六酒造（株）	791-3301	0893-44-3054	www.sakaroku-syuzo.co.jp/	大正9年	京ひな　吹毛剣	愛媛県の南予地方、内陸部の内子町で１００年続く蔵です。吟醸酒を中心に、普通酒、本格米焼酎、リキュールを製造。より良い商品を目指して日々励んでおります。	要連絡	京ひな　吹毛剣	吹きかけた毛をも裁ち切るほどの剣のように、切れ味鋭い大吟醸です。フルーティな香りもお楽しみ下さい。
	武知　直之	愛媛県喜多郡内子町内子3279－1	0893-44-3140	info@sakaroku-syuzo.co.jp	1910年	京ひな　天禄泉			京ひな　天禄泉	酒米を原料に、減圧蒸留したものを5年以上ねかせた、まろやかな米の旨みを感じる米焼酎です。
30	梅美人酒造（株）	796-0051	0894-22-0312	www.ume-bijin.co.jp/	大正5年	梅美人	梅美人のお酒は緑深い四国の清らかな水と伊予南予の明るくおおらかでキップの良い風土から生まれたお酒です。かすとり焼酎やリキュール類も取り揃えております。	○	大吟醸　鷹雄	酒米に山田錦を100%使用し手作りにこだわった大吟醸酒。しぼりたて原酒。－2度の冷蔵庫保管。
	上田　英樹	愛媛県八幡浜市1557-1	0894-22-0712	sales@ume-bijin.co.jp	1916年	美祥（粕）			かすとり焼酎　美祥	美祥とは美しい心と幸せをという意味。厳選された極上の酒粕を精製しそのしずくを集めた最高級の本格焼酎。
31	小泉酒造（株）	796-8002	0894-22-0170		明治19年	鯉の勢	古くは福神丸という船で長崎貿易を行なっていた五代小泉文治が、八幡浜市栗の浦で創業し、地元の人達に愛飲されるおいしい酒を造り続けています。		鯉の勢　吟醸	愛媛県で開発された吟醸酒用酵母を使用し、低温醗酵させた吟醸酒です。米からの旨味の豊かな酒です。
	小泉　勝嗣	愛媛県八幡浜市広瀬 2-4-10	0894-24-7557			大龍			鯉の勢　上撰	愛媛の米を充分に精白し、杜氏の里で知られている伊方の経験豊富な杜氏が、丹精込めて造ったおいしい酒です。
32	川亀酒造（資）	796-8010	0894-22-0315	www.kawakame.com/	明治32年	川亀	創業以来一貫して手造りでキレの良い辛口の酒を醸している。山廃造り・蓋麹等の伝統的な手法を守りつつ、自社酵母の開発等の新しいチャレンジも続けている。		純米大吟醸　川亀	フルーティで華やかな香りと上品な米の旨みがひろがります。
	二宮　靖	愛媛県八幡浜市五反田2－4－1	0894-22-0953	kawakame@muh.biglobe.ne.jp	1899年				純米吟醸　川亀	フルーティながらも料理を引き立てる穏やかな香りとふくよかな米の旨みがひろがります。
33	桐万長酒造(株)	796-0201	0894-36-0146		明治31年	桐万長	１８９８年創業酒蔵は四国の西端に位置している。魚の町。アジ、チリメンとジャコ天など酒の肴の産地です。		吟醸　桐万長	吟醸の香り、口当たりのよい旨味は、白身魚と合わせてのむとよい。
	二宮　英寿	愛媛県八幡浜市保内町川之石 3-11-3	0894-36-1231		1898年					
34	松田酒造(株)	796-0301	0894-38-1111		明治31年	宮の舞	伝統の技伊方杜氏のふるさとで１８９８年創業。清酒と１９８０年より本格焼酎も製造開始、魚に合うやや辛口酒と栗芋等愛媛の原料にこだわる。	要連絡	純米吟醸、宮乃舞	愛媛産酒米「しずく媛」「松山三井」使用。やや辛口で優しい香りは食中酒としてぬる燗でもお楽しみ下さい。
	松田　亀久雄	愛媛県西宇和郡伊方町湊浦 1003-2	0894-38-1110	shinzo@etude.ocn.ne.jp	1898年	宮の舞(他)			くり焼酎　宮の舞	全国有数の栗の生産量を誇る愛媛名産中山栗100%使用。優しい甘い香りは和食魚料理に相性が良いです。
35	(株)元見屋酒店	797-0015	0894-62-0036	www.motomiya.jp	江戸時代	開明	当社の仕込蔵は安政年間に建てられ、２００年を経た今も、土壁の隅々には安政の昔からの家付酵母が静かに鼓動し、営々と清酒を醸しています。		熟成純米酒　開明	三年以上熟成させ、こくが出来、滑らかで喉越しの良いお酒となりました。魚料理にも肉料理にも合います。
	本多　照昌	愛媛県西予市宇和町卯之町３－88	0894-62-5656	kaimei@motomiya.jp		富士白菊			開明　五年酒	五年以上熟成させました。味はまろやかになり、幅も出来、ステーキ、そして中華料理などにぴったりです。
36	最進酒造（名）	797-0015	0894-62-0223	www9.ocn.ne.jp/~ikedaya/	昭和33年	遊亀玉川	江戸時代後期末期の建物が多数現存している町並みの一角にある酒蔵です。蔵も各種イベント等に活用しております。		原酒　玉川	味わい深く広がる風味をオンザロックでお楽しみください。
	渡邊　展也	愛媛県西予市宇和町卯之町４－332	0894-62-0223	ikedaya@soleil.ocn.ne.jp	1958年	ちんち（粕）			粕取り焼酎ちんち	長期貯蔵の粕取り焼酎。すっきりとした口あたりをお楽しみください。
38	緒方酒造（株）	797-1212	0894-72-0036		宝暦3年	児島惟謙	１７５３年創業。青い国四国その西南内陸部（俗に南予）四方を山に囲まれた野村盆地にあります。清酒、本格焼酎と皆さんのニーズに合った商品の開発につとめています。	○	児島惟謙	辛口でさっぱりした飲み口。フルーティーな香りで食前食中酒におすすめです。
	緒方　レン	愛媛県西予市野村町野村12－17	0894-72-1029		1753年	漣(他)			人参焼酎　漣	20年貯蔵した口当りのよい、その上に健康にも大変気をつかった原料を使用。お湯割にしてもストレートでも。
39	中城本家酒造（名）	797-1713	0894-82-0146		明治31年	城川郷	高知県境に近い山合いの町で、地元の女性達を中心に手伝ってもらい酒造りをしている。全量本醸造以上で丁寧な酒造りを心掛けている。	○	城川郷　尾根越えて	町内産山田錦を中心に県産米を使って醸す特別純米酒。すっきりとした旨味の酒質を目指している。
	中城　英敏	愛媛県西予市城川町嘉喜尾1319	0894-82-0074	shirokawagou@mc.pikara.ne.jp	1898年	相生			城川郷　純米吟醸	県産好適米しずく媛を使い、やわらかい口当りの旨さとおだやかな香りを醸している。
40	（株）媛囃子	797-1716	0894-82-0008	www.himebayashi.jp/	昭和16年	おくりおくら(他)	伊予と土佐の国境に位置する草深き山里およそ２００年前から地元の人に愛されています。現在弊社は四国唯一の焼酎専業メーカーです。		くり焼酎　おくりおくら	愛媛県産栗100%使用　栗のほのかな香り甘みとさわやかな後味が特徴。
	清水　健太郎	愛媛県西予市城川町魚成4598	0894-82-0267	info@himebayashi.jp	1941年	宝泉坊(麦)			はだか麦焼酎　宝泉坊	愛媛県産はだか麦100%使用　香ばしい香りと甘みが特徴　常圧蒸留。
41	濵田酒造（名）	799-3742	0895-52-1002		明治33年	寿				
	濵田　久太	愛媛県宇和島市吉田町法花津2－156	0895-52-1002	hamada-shuzou@shirt.ocn.ne.jp	1900年	亀の齢				
42	西本酒造（株）	798-1112	0895-58-2008			虎の尾	西暦１７７２年創業の酒蔵は現在も昔の伝統を守りながら酒造りをしております。	○	大吟醸　虎の尾	兵庫県産山田錦を40%まで精米し爽快な酒質と爽涼な飲み口に気品のいい香りがするお酒です。
	西本　勝	愛媛県宇和島市三間町宮野下855	0895-58-2018		1772年	しずく媛			純米大吟　しずく媛	愛媛県産の酒造米を45%まで精米したお酒で旨みのある香りのよいお酒です。
43	（有）正木正光酒造場	798-2101	0895-42-1128		明治38年	野武士	四国の西南端清流四万十川の流域に位置し、当地は闘牛が盛んで私方も闘牛を飼い人気を博しその牛の名前より自製酒に「野武士」を使用しています。	○	純米吟醸　野武士	愛媛県産米、しずく媛を原料に昔ながらの仕込で搾りほのかな吟醸香と軽快な旨味を持つ純米吟醸酒です。
	正木　啓介	愛媛県北宇和郡松野町松丸178	0895-42-1129		1905年				原酒　野武士	本醸造、原酒　野武士は槽かけ搾りで醸した辛口本醸酒。
44	赤松本家酒造(株)	798-3323	0895-32-2727		明治20年	泰山			泰山	
	赤松　泰	愛媛県宇和島市津島町上畑地甲1502	0895-32-6216		1887年					
45	（資）小西酒造場	798-4341	0895-72-0019		文久3年	南部	リアス式海岸の美しい御荘湾、愛南町の魅力的な海、釣り、おいしいみかん特に、町の指定されている日帰りカツオ、こような環境の中で磨き上げられた一品です。		純米吟醸　南郡	米と米麹のみで造った芳醇で米の旨味とほのかな香りがマッチしている、常温か冷して　14．6　＋7
	小西　康之	愛媛県南宇和郡愛南町蓮乗寺3	0895-72-0019		1863年	誠心			上撰　誠心	きめこまやかで、旨味とコクがあります　15．4　＋11
46	名門サカイ(株)	798-0020	0895-25-5533	www.meimon.co.jp/	文禄元年	うしおに	昭和４６年愛媛県南予地方の酒造会社３社が合併。名門酒造（株）を設立。		真珠のときめき	純米酒。ほのかな香り、やわらかな味わい。
	松為　教輔	愛媛県宇和島市高串2－1045	0895-25-5535	gourmet@meimon.co.jp	1592年				いよ牛鬼　25°	吟醸清酒の米粕焼酎。