

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

福岡県酒造組合 会長 江崎 俊介 〒812-0054 福岡県福岡市東区馬出1-24-36
 TEL 092-651-4591 FAX 092-633-6722

(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	綾杉酒造場 中尾 卯作	815-0032 福岡県福岡市南区塩原1-12-37	092-541-3908 092-512-1255	www.ayasugi.co.jp kuramoto-1@ayasugi.co.jp	寛政5年 1793年	綾杉	ていねいな造りを心がけながら「旨い酒」を作ることを目指しています。また酒の魅力を知り易く、おしやれに消費者に伝えることに取り組んでいます。		純米原酒	コクと旨みのある、少し辛口の酒。「通」の方に「酒らしい酒」と好評です。夏はオンザロックでいかが？
									にごり酒	できたての「もろみ」を粗い網で漉した、冬季限定の酒。甘くて若い麴の香りが新鮮です。飲過ぎにご用心！
02	花関酒造(株) 許斐 久義	810-0073 福岡県福岡市中央区舞鶴1-3-43	092-741-0215 092-741-1267	www.hananoseki.co.jp syuzou@hananoseki.co.jp	明治26年創業 1893年	此乃美 天神さま(麦)	明治26年創業。昭和41年工場を太宰府観世音寺に移転した。清酒製造に重要な水を探して宝満山の伏流水をみつけ使用することにした。灘の宮水と同じ硬水です。		此乃美	明治26年創業時に命名した銘柄です。アルコール度数15度です。
									天神さま	3年以上長期貯蔵した古酒であり太宰府天満宮にあやかり天神さまという銘柄と名づけた。
03	萩尾酒造場 萩尾 陽一	810-0062 福岡県福岡市中央区荒戸1-5-1	092-741-5565 092-741-5597	hagiosyuzo.shopping.officelive.com hagiosyuzou@jcom.home.ne.jp	明和元年 1764年	博多っ子(米・麦)			博多っ子	
04	浜地酒造(株) 浜地 英人	819-0385 福岡県福岡市西区元岡1442	092-806-1186 092-807-9051	www.suginoya.co.jp info@suginoya.co.jp	明治3年 1870年	杉能舎 九州大吟醸	九州大学と連携して造りを行ったり、お米を利用して国産のまっこりなど。新しいお酒の可能性を追求している酒蔵です。	○		
05	(有)白糸酒造 田中 信彦	819-1151 福岡県糸島市本1986	092-322-2901 092-324-2163	www.shiraito.com/ info@shiraito.com	安政2年 1855年	白糸 田中	古式手法『ハネ木搾り』で全量搾る蔵。蔵の回りは好適米『山田錦』の産地としても有名で、背振山脈の地下70mより汲み上げた地下水で醸した手造りのお酒です。	○	純米大吟醸「跳木」	地元の糸島産『山田錦』を40%精白して造った純米大吟醸。雑味の少ない、フルティークな味のお酒です。
									田中65	糸島産『山田錦』を65%精白して造った純米酒。新鮮な魚と相性がよく、少しぬる爛で飲めばなお、おいしい。
06	石蔵酒造(株) 石蔵 利正	812-0043 福岡県福岡市博多区堅粕1-30-1	092-651-1986 092-632-0864	www.ishikura-shuzou.co.jp info@ishikura-shuzou.co.jp	明治3年 1871年	博多百年蔵 あわゆら	百余年にわたり博多っ子に愛される、博多唯一の造り酒屋。明治の面影を残した酒蔵・博多百年蔵は造りを継続しながら披露宴・イベント等を提案している。	○	しぼりたて 博多百年蔵	しぼったばかりの生酒を一本ずつ量り売りしている。フルーティークな甘口で風味豊かな味わい。
									あわゆら	さわやかな甘酸っぱさが特徴のスパークリング清酒。アルコール分は7度なので女性にも大好評。
07	大賀酒造(株) 大賀 信一郎	818-0072 福岡県筑紫野市二日市中央4-9-1	092-922-2633 092-922-2151	www.ogashuzo.com/ ogashuzo@polka.ocn.ne.jp	延宝元年 1673年	玉出泉 筑紫野	手造りに徹した品質本位の清酒を造っています。仕込みには小さなタンクを使用し、低温でゆっくりと発酵させ、飲み飽きしない綺麗な味に仕上がっています。	要連絡	大吟醸 筑紫野	宝満山の伏流水、酒造好適米の山田錦、玄海灘から吹く宝満風が醸した酒。華やかな芳香と丸みのある深い味。
									玉出泉 純米大吟醸	山田錦を使い、手造りに徹した酒。穏やかで上品な香り、優しい口当たりと爽やかな喉越しに仕上げた逸品です。
08	(株)小林酒造本店 小林 弘	811-2101 福岡県糟屋郡宇美町宇美2-11-1	092-932-0001 092-932-6606	sakebandai.com bandai@m3.dion.ne.jp	寛政4年 1792年	博多の森 はかた美人(麦)	原料にこだわり、昔ながらの技術と最新技術をうまく取り入れながら、旨い酒づくりを一貫して守り続けております。	○	超辛口純米酒 博多の森	福岡県産米山田錦100%仕込みのお酒です。口当たり柔らかく、味のふくらみと切れのある後味スッキリのお酒です。
									はかた美人	福岡県産西の星100%麦・麦麴仕込、天然自然水のみから造られ、麦の香ばしい香りと柔らかい甘さが特徴です。
09	豊村酒造(有) 豊村 理恵子	811-3304 福岡県福津市津屋崎4-14-18	0940-52-0001 0940-52-0454	toyomurasuzou@kme.biglobe.ne.jp	明治7年 1875年	豊盛			原酒豊盛	アルコール度数18°
10	翁酒造(株) 安河内 重人	811-3111 福岡県古賀市花見南3-19-1	092-944-0551 092-944-0552	okina-shuzo.	1945年	大観	地元福岡を中心に焼酎と清酒、リキュールの製造を地道に行っております。		大観純米吟醸	良い米、良い水、良い温度。香り高いしぼりの酒。辛口をお好みの方にはおすすめです。
11	(有)鷺頭酒造場 鷺頭 宣之	811-3431 福岡県宗像市田熊2-6-27	0940-36-2007 0940-36-2007		昭和2年 1927年	稲の寿 宗像美人	料飲店様向けにオリジナルブランドを主に販売しています。		稲の寿	ー1.5の甘口のお酒です。
									純米酒 宗像美人	魚に良く合う辛口のお酒です。日本酒度+8、ひやで良し、爛をつけても美味しく召し上がることが出来ます。
12	勝屋酒造(名) 山本 博次	811-4146 福岡県宗像市赤間4-1-10	0940-32-3010 0940-32-4772	www.katsuyashuzo.com info@katsuyashuzo.com	寛政2年 1790年	檜の露 沖ノ島	宗像大社御神酒醸造元。代表銘柄は大社のご神木より名前を頂く。蔵人5人の小さな蔵だがミネラル豊かな城山伏流水を使い、造り手の思いを込めた酒造りをしている。	要連絡	上撰 檜の露	普段飲む酒がおいしくてこそ。手造りの小さな蔵ならではのうまみある上撰。燗酒としても味わいが深まる。
									本醸造 沖ノ島	精米歩合70% 協会901号酵母使用のソフトな口当たり。料理を生かす豊かな味わい。冷やでも爛でも。
13	(資)伊豆本店 伊豆 善也	811-4152 福岡県宗像市武丸1060	0940-32-3001 0940-33-0512	www.kamenoo.com izu_kame@kamenoo.com	享保2年 1717年	亀の尾	小さな酒蔵ですが1つ1つ手造りにて清酒を製造しております。	○	純米吟仕込	精米歩合60% 日本酒度+4 アルコール分15度
									特別本醸造	精米歩合60% 日本酒度+4 アルコール分15度
14	光酒造(株) 光安 慎一郎	811-2311 福岡県糟屋郡粕屋町長者原東6-12-20	092-938-2458 092-939-2553	www.hakata-hikari.co.jp info@hakata-hikari.co.jp	昭和34年 1959年	博多小女郎(米・麦) 西乃蔵	伝統的な酒造法と独特の貯蔵法を駆使し、更に杜氏の創意工夫を加え、お酒造りを続けています。	○	博多小女郎 吟醸磨き	厳選された麦を50%まで磨き、麦の純粋な部分だけで造り上げました。
									夢想仙楽	特別に醸造した麦焼酎をスペインより輸入したシェリー酒樽に長期間貯蔵しております。
15	戸渡酒造(株) 戸渡 順子	824-0602 福岡県田川郡添田町添田1448	0947-82-0027 0947-82-4083		明治元年 1868年	英彦山天狗 豊駒	れい山英彦山を源とする山紫水明のほとりで明治初期に 創業し石炭産業 はなやかなりしころより人々にしたしまれております。		英彦山天狗 大吟醸	米 米麴のみを原料に精米歩合5%以下という吟醸造りで仕上げた 日本酒の逸品。
									英彦山お多福酒	米 米麴 水だけを原料にした 日本古来の 製法に 基づくお酒。
16	寒北斗酒造(株) 杉田 祐二	820-0302 福岡県嘉麻市大隈町1036-1	0948-57-0009 0948-57-0023	kanhokuto.com/	享保14年 1729年	寒北斗 喜久玉の井	1985年昭和60年福岡に銘酒からスタートした寒北斗も現在では社名になるほどの看板商品に成長。ほどよい旨味で九州らしくを追求した酒造りを行なっています。	要連絡	寒北斗 大吟醸 吟遊	熊本酵母の特性を十分に引き出した香り味のバランスが絶妙、大吟醸ながらしっかりとした味わいが特徴。
									寒北斗 純米	吟醸造りで醸す寒北斗純米はほのかな吟醸香キレのある喉越しと余韻を感じる旨味が特徴。
17	瑞穂菊酒造(株) 小野山 洋平	820-0075 福岡県飯塚市天道375	0948-22-1050 0948-23-3240	www.mizuhogiku.com webmaster@mizuhogiku.com	明治元年 1868年	瑞穂菊 一鳥万宝	福岡・筑豊に位置し地元の米を使って蔵元自ら手造りで真心込めて造ってます。	○	一鳥万宝	アイガモ農法のお米で醸した純米吟醸酒。
									五穀豊穰	糸島産山田錦を使用した純米吟醸酒。
18	梅ヶ谷酒造(株) 永富 保一郎	820-0302 福岡県嘉麻市大隈町346	0948-57-0005 0948-57-0600		天保5年 1834年	梅ヶ谷	福岡県の中央部に位置し、遠賀川の源流があり自然環境に恵まれ良質の水、米で生み出された酒は、のどこしの良いお酒です。		大吟醸 梅ヶ谷	芳醇な味わいのふくよかな味。
19	大里酒造(株) 大里 至	820-0304 福岡県嘉麻市大隈551	0948-57-0059 0948-57-0513	www.kurodabusi.com/	天保6年 1835年	黒田武士 嘉麻の里	大里酒造は当社の裏山にあった黒田藩大隈益富城主、母里大兵衛友信公にあやかり、「酒を愛する心」を伝えるため気配りの手造りにこだわって酒造りをしています。	○	黒田武士 にごり酒	甘口ですが九州らしい力強さのあるお酒です。冬場は生でお楽しみいただけます。
									黒田武士 大吟醸 原酒	当蔵自慢の大吟醸を和せず原酒のまま詰めました。冷又は常温でお楽しみ下さい。
20	瑞穂錦酒造(株) 津留崎 雅俊	830-0076 福岡県久留米市大善寺町藤吉940	0942-27-3055 0942-51-4508		安政元年 1854年	瑞穂錦	安政元年創業。少量生産で地元産酒米と自社みずほ吟醸水を使い手造りの酒を造っております。又酒蔵を改装し、うなぎ料理「みずほ庵」も隣接しております。	要連絡	純米酒	地元産の酒米だけで造った酒。辛口に造り上げた生冷酒です。
									にごり原酒	フルーティークな味と新鮮な麴の香りがするにごり酒。生の活生酒。
21	鷹正宗(株) 佐藤 司	830-0075 福岡県久留米市大善寺町黒田297	0942-26-8181 0942-26-2132	www.takamasamune.com/ info@takamasamune.co.jp	天保年間 1830年~1843年	筑紫の坊主(麦) 南州伝楽 (芋)	悠久の流れをみせる筑後川。その清らかな伏流水と、豊稷の大地が育む良質の酒米を、名工の誉れ高い筑後杜氏が醸し出す銘酒。いい酒、いい顔、鷹正宗。		筑紫の坊主	長い間櫻樽の中で穏やかに熟成された鷹正宗の秘蔵酒。今までに味わった事のない芳醇な香りの純粋な琥珀焼酎。
									南州伝楽	造り手の思いと手間暇を一心に注ぎ込む人を魅了する優雅な香味とまろやかな喉ごしを持つ本格志向の芋焼酎。
22	(名)山口酒造場 山口 哲生	830-1195 福岡県久留米市北野町今山534-1	0942-78-2008 0942-78-5233	www.niwanouguisu.com 11@niwanouguisu.com	天保3年 1832年	庭のうぐいす	製造の9割以上が純米酒系の蔵です。小仕込みによる機械に頼らない昔ながらの手造りに拘っています。米本来の旨みを出し、おかわりしたくなる酒を目指します。	要連絡	だるまラベル特別純米	辛口でキレが良く、幅広い料理とよく合います。温めることでより旨みが増して一段と料理を引立てます。
									うぐいすラベル特別純米	フレッシュで軽い口あたり、味わい深く、お替りしたくなる酒を追求しました。

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)
23	千年乃松酒造(株) 田中 吉政	830-1122 福岡県久留米市北野町今山370-1	0942-78-3003 0942-78-3114	www.chitosenomatu.jp cts@tkz.bbig.jp	安政2年 1855年	千年乃松	手づくりをモットーに県産米を使用し、仕込水はミネラル分の多い地下伏流水の硬水を汲水として、昔ながらの槽搾りで造っております。	○	ちとせのまつ 生搾酒	一度も火入れをしていない生のにごり原酒 A18度 日本酒度-12 麴の香りのする甘めのお酒です。
24	山の壽酒造(株) 山口 伊平	830-1125 福岡県久留米市北野町乙丸1・2合併番地	0942-78-3025 0942-78-4673	yamanokotobuki.seesaa.net/ mail@yamanokotobuki.com	文政元年 1818年	山の壽 山の寿	「フレッシュ&フルーティ。明快で刺激的で、そして記憶に残る酒」が山の壽の酒質のコンセプト。ぜひお楽しみ下さい。	要連絡	山の壽 純米吟醸 山の壽 純米酒	アルコール度数…16度 精米歩合…55% 日本酒度…非公開 チーズや生ハムのマリネ等と相性が良い。 アルコール度数…15度 精米歩合…60% 日本酒度…非公開 燗でもよし、冷でもよしユーティリティプレイヤー。
25	榊みいの寿 井上 茂康	830-1214 福岡県三井郡大刀洗町栄田1067-2	0942-77-0019 0942-77-2194	miinokotobuki.net miinokotobuki@tuba.ocn.ne.jp	大正11年 1922年	三井の寿 美田	大正11年の創業以来一貫して地元福岡の酒米と水、自然の力を最大に活かした本物の地酒造りにこだわり続けている蔵です。	○	三井の寿 純米吟醸 芳吟 山麩純米 辛醸 美田	糸島産山田錦を55%まで精米し自社酵母で醸すことにより米の旨味と香り豊かな純米吟醸に仕上げました。 山麩造りで+14の大辛口を醸しました。大辛口ですが山麩造りにより味があるのにスッキリと切れのある酒です。
26	飛龍酒造(株) 樋口 利武	830-1211 福岡県三井郡大刀洗町本郷4616	0942-77-0010 0942-77-0410	hiryu@chikugogawa.com	明治32年 1899年	筑後川 飛龍	弊社は大刀洗町で現在一升瓶換算年間5万本足らずの清酒を販賣しています。これからも清酒『筑後川』が地域で愛される酒と成るよう努力していきたいと思ひます。	○	筑後川 上撰 筑後川 純米大吟醸	
27	森山酒造(株) 森山 彰高	838-0115 福岡県小郡市大保1067-1	0942-75-2302 0942-75-6531	ayataka@cv-net.jp	大正4年 1915年	月の桂 のど鼓	筑後最北の酒蔵 地元密着の地酒造り、良い酒よりうまい酒をめざし、飲んで爽やかに日に日に健康がモットー。	○	月の桂 純米酒 大吟醸 嘉六	飲みごたえのある濃醇やややめめの純米酒 冷酒でもぬるカンでもよし。 フルーティな香りののどごしまろやかな酒、山田錦を35%精白の酒の極み。
28	(資)若竹屋酒造場 林田 浩暢	839-1233 福岡県久留米市田主丸町田主丸706	0943-72-2175 0943-72-3698	www.wakatakeya.com info@wakatakeya.com	元禄12年 1699年	若竹屋	創業元禄十二年よりこの田主丸の地で地域に密着した商いをしています。伝統的手法と科学的なアプローチで独創的な酒を造り続けます。	○	博多練酒 馥郁 元禄之酒	とろけるような絹ごしの舌ざわりと甘ずっぱさをもちお米で造ったヨーグルトのような味わいの古伝酒。 元禄時代に記された製法を忠実に再現した純米古酒。色合いは琥珀色で五味(甘辛酸渋苦)を持つ古伝酒。
29	(株)いそのさわ 高木 泰三郎	839-1404 福岡県うきは市羽羽町西隈上1-2	0943-77-3103 0943-77-7268	www.isonosawa.jp/ info@isonosawa.jp	明治26年 1893年	磯乃澤 伝承	蔵のある「うきは市」は全国で唯一「水道の無い町」と呼ばれています。名水・棚田100選に選ばれた「自然と水」を存分に活し「酒どころ福岡」の名酒を醸します。	要連絡	大吟醸 伝承	山田錦を35%精米、アルコール度数15%、日本酒度+5、和洋食を問わずグラスで香り切れを堪能下さい。 磯乃澤 山田錦 純米吟醸 うすにごり 山田錦を60%精米、アルコール度数15%、日本酒度-3、別名「かすみ酒」ほんのりとした甘さ香りが特徴。
30	筑紫の誉酒造(株) 鷺頭 勇人	830-0222 福岡県久留米市城島町青木島181	0942-62-2320 0942-62-5387	www.c-homare.com info@c-homare.com	明治30年 1897年	筑紫の誉	創業明治30年以來創業者の魂と技を受け継いで、地元の酒米と水を使い、木の「甕」による蒸米から始まる手造りの旨みとコクを守り続けています。	○	大吟醸酒 原酒 初蔵だより	山田錦を40%以下まで磨いた白米をじっくり低温醱酵させた、フルーティな香りとかく調和した辛口の酒。 酒蔵だけしか味わえない搾りたての原酒。豊醇で深いコクのある辛口の酒。
31	(株)花の露 富安 拓良	830-0207 福岡県久留米市城島町城島223-1	0942-62-2151 0942-62-2032	info@hananotsuyu.co.jp	延享2年 1745年	花の露 からす(麦)	城島の酒の特徴である軟水仕込から生まれる、きめ細やかな酒質が特徴で、その優しくやわらかな飲み口は「花の露」という酒名にふさわしいものとなっている。	○	花の露 純米 からす	福岡県産米「夢一献」を60%に精米して醸した純米酒。やわらかく飲み飽きしない味で晩酌にお勧めの酒。 黒麹菌を使用した麦麴のみで仕込んだ焼酎。常圧蒸留による麦の深い味わいと柔らかな甘さを感じられます。
32	有薫酒造(株) 首藤 圭亮	830-0204 福岡県久留米市城島町内野330-9	0942-62-2101 0942-62-6811	yukun@toq.ne.jp	嘉永3年 1850年	有薫 有薫 粒選り	食の安全とお客様の御満足を第一に、真の意味での「古くて新しい造り酒屋」として奮闘中。通年四季醸造蔵です。	要連絡	有薫 上撰 有薫 粒選り 純米酒	酒処筑後川流域城島の代表格。料理の引き立てに徹しており、万人に好まれます。 地元色溢れるすつきりとした純米酒。さっぱりめの酸味があります。
33	比翼鶴酒造(株) 二ノ宮 啓克	830-0204 福岡県久留米市城島町内野466-1	0942-62-2171 0942-62-2173		明治28年 1895年	比翼鶴 不比等(米)	比翼鶴酒造は精米所と浄水場を持ち、自家精米による厳選された酒米を原料に、筑後川の伏流水を地下200mから汲み上げて仕込水としてお酒を仕込んでいます。	要連絡	比翼鶴 特別純米酒・耶馬寒梅	優しい口あたりで飲み飽きのない比翼鶴の代表銘柄です。晩酌にゆっくりと味わって楽しんで頂きたいお酒です。 しっかりと味わいを持ち、後味がよい濃醇辛口のお酒です。食事との相性抜群の食中酒です。
34	池亀酒造(株) 蒲池 輝行	830-0105 福岡県久留米市三潁町草場545	0942-64-3101 0942-64-2929	www.ikekame.com sake@ikekame.com	明治8年 1875年	池亀 黒兜 山田錦	良き伝統は守りながら常に新しい酒造りに挑戦し、お客様が新鮮な驚きや感動をおぼえる商品作りを心掛けております。好みに合った個性豊かなお酒をお楽しみ下さい。	○	純米吟醸 黒兜 山田錦 特別純米酒 明治乃酒	黒麹菌で仕込んだめずらしい純米吟醸酒。イチゴのような甘い吟醸、果実のような爽やかな酸味は驚きのうまさ。 明治時代の純米酒の味わいを再現。米本来の旨みが生きた濃醇な味わい、とろ〜りとした口当たりの山吹色の酒。
35	旭菊酒造(株) 原田 憲明	830-0115 福岡県久留米市三潁町壱町原403	0942-64-2003 0942-64-2403	www.asahigiku.com asa2003@ruby.ocn.ne.jp	明治33年 1900年	旭菊 綾花	米本来の旨みを醸し出し、飲み飽きしない日本酒を造り続けています。	○	綾花 純米 瓶罍い 旭菊 純米酒 六号	口あたりがやわらかく、飲み飽きしない。ぬる爛にして刺身や焼魚と合わせると良い。 6号酵母の旨みがあり、食中酒に向いている。燗をつける事により、味の幅が広がる。
36	(株)杜の蔵 森永 一弘	830-0112 福岡県久留米市三潁町玉満2773	0942-64-3001 0942-65-0800	www.morinokura.co.jp welcome@morinokura.co.jp	明治31年 1898年	杜の蔵 豪氣(米・麦・そば)	地元の米・水・人の恵みから、食と合わせてじっくりと楽しめる純米づくりの日本酒と、創業より続く酒粕焼酎をはじめとする個性溢れる本格焼酎を醸している。	○	独楽蔵 玄 円熟純米吟醸 吟香露	現代の食と楽しむことを前提に仕込み、熟成させた円熟味のある香味。室温で空気と馴染ませるか、ぬる爛で。 吟醸酒を想わせる果実系の香りどスッキリとした爽やかな味わいが魅力。ロックがお奨め。
37	福徳長酒類(株)久留米工場 森山 政広	830-0063 福岡県久留米市荒木町荒木1200-1	0942-26-3131 0942-27-0746	www.oenon.jp	昭和28年 1953年	博多の華(麦・米・そば) はるしづく(麦)	伝統で培われた高度な技術を持ち、麦・米・そば他原料の特長を生かし、多様な蒸留方法、貯蔵方法とブレンド技術の組合せにより多彩な商品を作っています。	○	博多の華 麦 三年貯蔵 はるしづく	檜樽で3年貯蔵させた原酒を使用しています。やわらかく軽快なキレ味と、華やかな香りが特長です。 筑後産の麦「はるしづく」を100%使用、黒麹の全麹仕込みで余韻のある甘さと濃醇なコクが特長です。
38	(株)紅乙女酒造 吉村 拓二	839-1213 福岡県久留米市田主丸町益生田562-1	0943-72-3939 0943-73-0187	www.beniotome.co.jp goma@beniotome.co.jp	昭和53年 1978年	紅乙女(他) 時の超越(麦)	当社は、焼酎を“祥酎”と呼びます。「祥」は、おめでたいしるしという意味があり、嬉しい時、おめでたい時幸せを運ぶお酒でありたいと造っています。	○	紅乙女 時の超越	3年長期貯蔵からくるまろやかな味わい。胡麻の風味が口の中にひろがる当社の代表商品。 フランス産オーク樽で長期貯蔵・熟成した麦祥酎。琥珀色で、甘い香り、ロックがおすすめ。
39	研醸(株) 古賀 利光	830-1214 福岡県三井郡大刀洗町栄田1089	0942-77-3881 0942-77-2687	www.e-kenjou.com kenjou@mocha.ocn.ne.jp	昭和58年 1983年	にんじん焼酎「珍」(他) こふくろう(麦)	小さな仕込みで丁寧な造り、社員全員力を合わせ、オリジナル性ある香りや味を求めて、少しでもファンの方に喜んで載けるように日々研究・努力を頑張っています。	○	にんじん焼酎「珍」 焙煎麦焼酎「こふくろう」	九州産人参を主原料に、米・米麴は国産米を使用。人参とは思えないマイルドな口当たりとフルーティな味わい。 元祖の焙煎した麦造りのオリジナル焼酎です。ほのかなひきだした焙煎の香りと旨味で楽しめる逸品です。
40	叡醸酒造(株) 佐藤 司	839-1233 福岡県久留米市田主丸町田主丸1162-1	0943-73-0088 0943-73-3023	eirin@mouhtain.ocn.ne.jp	昭和61年 1986年	紅乙女(他)	自然の恵みを大切に、「造りの基本」を忠実に守り、体にやさしいお酒を造っていきます。	○	大賞受賞酒 紅乙女	上品な胡麻の香りとなめらかで適度の甘さがある焼酎。
41	(株)楽丸酒造 豊嶋 孝一	839-1213 福岡県久留米市田主丸町益生田569-1	0943-73-1544 0943-73-1544	www.sapporobeer.jp/shochu/ www.sapporobeer.jp/shochu/	平成18年 2006年	和ら麦(麦) 黒和ら麦(麦)	焼酎を通して楽しい時間を過ごしていただきたいという想いと焼酎の郷、福岡県田主丸町に根ざした蔵元。	○	和ら麦 黒和ら麦	素材を生かすため、徹底して磨くことで生まれたみずみずしくフルーティな香りときれいな美味さ。 国産大麦100%使用。原料の旨みを生かした芋のようなコクと次がすすむ飲み口の麦焼酎。
42	アシードブリュー(株)九州酒類工場 河本 大輔	838-0023 福岡県朝倉市三奈木4408	0946-22-3377 0946-22-3381	www.shurakunosato.jp	慶応2年 1866年	帝王(芋) いろは丸(麦)		○	帝王 いろは丸	食用の紅あずまを厳選し、醸した醪を微減圧蒸留法で仕上げた甘味の強い香り奥深い風味の生きた芋焼酎。 厳選した「二条大麦」を原料に古処山系の豊かな伏流水で割水、甘味あふれる香味豊かな本格麦焼酎。
43	(株)篠崎 篠崎 博之	838-1303 福岡県朝倉市比良松185	0946-52-0005 0946-52-2165	www.shinozaki-shochu.co.jp info@shinozaki-shochu.co.jp	江戸時代後期	千年の眠り(麦) 国菊	当社は福岡県の豊饒なる筑紫平野、滔々と流れる筑後川、豊かな自然が色濃く残る朝倉市に蔵を構え、日本食文化の原点である麴を利用した製品を造り続けています。	○	千年の眠り 国菊 大吟醸	長期間檜樽で熟成させた、本格麦焼酎です。本物の味と香り、モンドセレクション金賞12回受賞。 透き通った華やかな香りと濃厚でフルーティな味わいが特長です。蔵人が一丸となって造り上げました。

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)
44	(株)安岡酒造場 安岡 正博	838-1514 福岡県朝倉市杷木久喜宮1105-1	0946-62-0038 0946-62-0067		昭和元年 1926年	あさ喜久	旧福岡朝倉郡久喜宮という地名より名付けたお酒で、筑後川流域で、四方山に囲まれて、のどかなところの地酒で喉ごしがスッキリしたお酒です。	○	純米吟醸 あさ喜久	アルコール度数15°、精米歩合60%、美酒で淡麗で辛口でスッキリしたお酒です。
									純米酒 あさ喜久	アルコール度数15°、精米歩合60%、こくのある風味豊かな、キレの良いお酒です。
45	片岡酒造 片岡 拓之	838-1701 福岡県朝倉郡東峰村宝珠山22	0946-72-2321 0946-72-2096	www.k4.dion.ne.jp/~kataoka/ kataoka@w8.dion.ne.jp	明治31年 1898年	福稲 宝珠山	名水の里宝珠山で育まれた酒 甘口 辛口とそれぞれにお口に合うお酒を揃えております。		吟醸 宝珠山	スッキリとした喉ごし、ちょっと辛めでどんなお料理にも合せやすいお酒です。
									純米吟醸原酒	しっかりしたお酒で、酒好きの方が好まれるお酒です。
46	あびす酒造(株) 田中 健太郎	838-1506 福岡県朝倉市杷木林田680-3	0946-62-0102 0946-62-2702	www.ranbiki.com yebisushochu@aol.com	明治18年 1885年	らんびき(麦)	代表銘柄の檜樽貯蔵麦焼酎「らんびき」を始めとする長期熟成酒造りを通じて焼酎が本来持つ素晴らしい伝統を守りつつ革新を続け、更に深い旨さを追求します。	○	らんびきGOLD 10年貯蔵	10年貯蔵、42度。熟成酒ならではの芳醇さと滑らかで優しい味わい。オンザロックがお奨め。
									らんびき5年貯蔵	5年貯蔵、25度。清涼感があり、まろやかで伸びのある味わい。ストレート、オンザロックで。
47	(株)天盃 多田 格	838-0804 福岡県朝倉郡筑前町森山978	0946-22-1717 0946-22-1718	www.tenpai.co.jp info@tenpai.co.jp	明治31年 1898年	天盃(麦) 博多どんたく(麦)	創業明治31年から焼酎一筋。地元産二条大麦を使用し、白麹、吟醸酵母、蒸留とすべてにこだわった焼酎は糖類なども完全無添加。芳醇な麦の風味と旨みが際立つ。	○	天盃	完全無添加 こだわりの2回の常圧蒸留で豊かなコクと風味が楽しめる。15度~40度と幅広いラインナップ。
									博多どんたく	3年熟成酒。その味わいは香り豊かで国際線ファーストクラスの機内食ドリンクにも選ばれた実力派だ!
48	若波酒造(名) 今村 壽男	831-0008 福岡県大川市鐘ヶ江752	0944-88-1225 0944-88-1226	www.wakanami.jp sake@wakanami.jp	大正11年 1922年	若波 蜻蛉	明治26年、今村本家酒造として創業。大正11年に分家。蔵のすぐ傍を流れる筑後川の金波銀波に輝く波の姿から「若い波を起こせ」との銘を受けました。	要連絡	若波	福岡県産米・山田錦と夢一献使用。「味の押し波・余韻は引き波」を酒質のイメージとし、大切に醸しています。
									蜻蛉	古来より縁起の良いものとされる「蜻蛉」。その蜻蛉のように酔々とお楽しみ戴ける食中酒です。
49	(株)蔵内堂 中村 久美子	831-0008 福岡県大川市鐘ヶ江682-1	0944-87-2145 0944-87-2187	www.seiriki.net info@seiriki.net	明治9年 1876年	三瀨杜氏 有明海(他)	商品は清酒、焼酎(海苔焼酎は全国で当社のみ製造)、自然食品(甘酒・奈良漬)で好評を得て参りました。安心・安全な地元食材で製造、供給して参ります。	○	三瀨 杜氏	伝説の三瀨杜氏から名付られた本醸造。吟醸酒のレベルまで精米歩合を高めて独特のキレ味が特徴。
									のり焼酎 有明海	有明海の厳選された海苔で造られた海の香り。のりの風味が感じられる焼酎です。全国で当社のみ製造品です。
50	(株)喜多屋 木下 宏太郎	834-0031 福岡県八女市本町374	0943-23-2154 0943-23-2156	www.kitaya.co.jp shop@kitaya.co.jp	江戸時代 文政年間 1818年~1830年	寒山水 吾空(麦)	お茶の名産地福岡県八女で江戸文政年間に創業。酒を通して多くの喜びを伝えたいという志のもと主人自ら酒を造るべしという家憲を踏襲した酒造りを行っています。	要連絡	純米大吟醸 寒山水	福岡県産米・山田錦と夢一献を45%に磨いて仕込み、華やかでフルーティーな香りと柔らかくキレの良い純米大吟醸。
									長期檜樽熟成 麦焼酎 吾空	檜樽で4年以上熟成させた長期貯蔵の本格麦焼酎です。JAL国際線エグゼクティブクラス全路線でサービス中。
51	(株)高橋商店 中川 拓也	834-0031 福岡県八女市本町2-22-1	0943-23-5101 0943-22-2344	www.shigemasu.co.jp info@shigemasu.co.jp	享保2年 1717年	繁樹 箱入娘	吟醸酒から普通酒まで地元を中心にご愛顧いただいております。真の地酒蔵を目指して精進してまいります。	要連絡	大吟醸 箱入娘	大切な愛娘を育てるように酒造りの技を尽くした贅沢なお酒です。
									繁樹 純米大吟醸	ほんのり果実に似た香りとふくよかな味わいがバランスよく綺麗にまとまっている純米大吟醸です。
52	旭松酒造(株) 松木 道	834-1217 福岡県八女市黒木町黒木36	0943-42-0003 0943-42-3613	www.asahimitsusuzou.co.jp info@asahimitsusuzou.co.jp	大正5年 1916年	旭松 黒木(米・麦・芋)	清澄な空気の中、矢部川源流の清冽な伏流水と厳選された原料を使い、代々伝えられた杜氏の技で醸しております。清酒・焼酎等様々な商品をご用意しております。	要連絡	旭松 本醸造	米の甘みを感じ、濃厚でキレがあるちょっと辛口なお酒です。冷酒から熱燗まで様々な飲み方ができます。
									黒木	芋のふくよかな香と、さっぱりとした喉越しの焼酎。25度ですがストレートやロックが最適な飲み方です。
53	(資)後藤酒造場 後藤 和幸	834-1217 福岡県八女市黒木町黒木26	0943-42-0011 0943-42-3167	fujimusume@bell.ocn.ne.jp	延宝5年 1677年	金襴藤娘 黒木大藤	300年を超える歴史と伝統を受け継いできた蔵元。全国酒類鑑評会金賞受賞経験あり、平成22年には福岡局酒類鑑評会で大賞を受賞。	○	金襴藤娘大吟醸	すっきりしたお酒。アルコール17%精米歩合38%の大吟醸。刺身などあっさりした料理によく合う。
									黒木大藤	常圧蒸留の本格焼酎。米・麦・芋の3種類そろっている。どれも口当たりよく飲みやすい焼酎。
54	西吉田酒造(株) 吉田 元彦	833-0041 福岡県筑後市和泉612	0942-53-2229 0942-52-4088	nishiyoshida.jp info@nishiyoshida.jp	明治23年 1890年	つくし黒ラベル(麦) つくし白ラベル(麦)	飲んだときに、思わず笑顔になってしまう。そんな個性的で、特徴ある麦焼酎を生み出したと考えています。少しだけ幸せが増える。そんな酒造りを目指します。	○	つくし黒ラベル	麦こがしを思わせる香ばしく、甘い風味のある麦焼酎。後口にはキレがあり、食事との相性も良い。
									つくし白ラベル	果実の香りを思わせる。やや辛口の麦焼酎。ほんのりとした甘みを感じさせる後口。魚貝類との相生が良い。
55	菊美人酒造(株) 江崎 和夫	835-0025 福岡県みやま市瀬高町上庄183	0944-62-3001 0944-62-2168	kikubijin.co.jp ezashun@nifty.com	江戸中期 1735年頃	菊美人 九州男児	江戸中期創業以来、筑後平野の恵みの中で酒造りを営む。柳川の詩人、北原白秋の姉の嫁ぎ先。白秋がこよなく愛した酒として有名。菊美人の文字も白秋の墨書。	○	菊美人 特別純米酒	福岡県産の酒造米、夢一献を筑後の良水で丁寧に仕込みました。やや辛口で豊かな旨みをもつ酒です。
									九州男児 本醸造	九州男児の名の通り、辛口でのどごしのある、何杯飲んでも飽きのこない男酒です。上槽は、蔵人の手積み槽しぼりです。
56	(株)池田屋 板橋 美智子	835-0024 福岡県みやま市瀬高町下庄1287	0944-62-2049 0944-62-2010		明治初期 1870年代	福寿池泉 料理用清酒 酒塩	昭和53年(1978)当時業界で異端児扱いされた料理用清酒酒塩を開発販売し現在に至る、お蔭様で酒塩パック1、81詰で好評です。		料理用清酒 酒塩	料理に使うと材料の美味しさを自然のままに引き立て同時にアルコールの力で生臭さ等のにおいを消します。
57	野田酒造(株) 野田 公明	835-0019 福岡県みやま市瀬高町大江900	0944-62-5101 0944-62-4495	noda-shuzo@s5.dion.ne.jp	明治21年 1888年	千代錦 古代米 赤米酒	平成4年より自作田にて、古代米(赤米・黒米)などを栽培しています。倉には、二紀会員の北原悌二郎画伯の絵画(邪馬台の卑弥呼シリーズ)を展示しています。	○	千代錦	普通酒で、口当たりがなめらかで、のどごしのよい飲みあきしない酒です。
									古代米 赤米酒	赤米を原料として製造した清酒です。冷酒ですのでよく冷し、色も楽しみながらお召し上がり下さい。
58	目野酒造(株) 目野 忠治郎	832-0821 福岡県柳川市三橋町百町766	0944-72-5254 0944-72-1700	www.kuninokotobuki.co.jp meno@kuninokotobuki.co.jp	明治23年 1890年	国の寿 初代忠吉(米・麦・粕)	福岡県の南部「水郷」で知られる柳川市にて創業1890年の造り酒屋です。「省くことよりも、貫くことを志として」をモットーに手造りにこだわり造り続けます。	○	国の寿 特別純米 善限無	地元農家と共同開発のオリジナル酒米「善限無(ジュゲム)」使用の特産。華やかな香りと旨味が特徴です。
									ひまわり焼酎 向日葵	真夏の太陽を燦々と浴びた「ひまわりの種」を原料にした香り豊かな本格焼酎です。
59	星隈酒造(株) 星隈 昌子	835-0024 福岡県みやま市瀬高町下庄985	0944-62-2035 0944-62-2035		安政元年 1854年	友ひさご 友ひさご 十年古酒	筑後平野を流れる清流矢部川の伏流水とその川風を母体とし、創業以来160余年を有する、みやま市最古の伝統ある蔵元。	○	友ひさご	左右の銘ならぬ左右の酒。有明の珍味を座に「うまい酒」をじっくりと語り合い飲むのもおつなもの。
									友ひさご 十年古酒	川風と土蔵で20数年間自然に熟成された黄金酒。一風かわった古酒の味と色との評判。一度お試しあれ!!
60	玉水酒造(資) 山下 博昭	835-0131 福岡県みやま市高田町舞鶴214-1	0944-67-2001 0944-67-3171	tamamizu@mta.biglobe.ne.jp	明治11年 1878年	玉水 神力	地元の米、水を原料に昔ながらの手造りで、ていねいにお酒を仕込んでいます。	○	神力	幻の酒米「神力」を使用。米の旨味が生きた、きめ細かな口当たりが特徴の純米酒です。
61	無法松酒造(有) 山家 勉	803-0186 福岡県北九州市小倉南区新道寺310	093-451-0002 093-451-0095	muhomatsu.ntf.ne.jp/ muhomatsu@ntf.ne.jp	明治10年 1877年	無法松 無法松(麦・粕)	明治10年、平尾台のみもと、企救郡東谷村のこの地で創業。紫川の支流、東谷川の上流にあたり、豊かな自然環境の中、伝統の技で酒造りを続けています。	○	無法松 純米大吟醸	格調高い吟醸香と、奥深い味わい。無法松自信の逸品。上品で絹のようになめらか、充実した旨味。
									無法松 粕取焼酎	吟醸粕仕込みの香り高い個性派焼酎。清酒のようなフルーティーな味わい。北九州食のブランド認定。
62	ニッカウキスキー(株) 門司工場 三明 稔	800-8585 福岡県北九州市門司区大里元町2-1	093-381-1431 093-391-3420	www.asahibeer.co.jp/products/shochu/	大正3年 1914年	玄庵(そ) 大地の穂(米)	麦や米・そば等を原料とした焼酎原酒の醸造と蒸溜、原酒のブレンド、各種容器へのパッケージングまでを一環しておこなう、日本有数の生産量を誇る焼酎工場です。	○	玄庵	みずみずしいそばの風味がほのかに香る本格そば焼酎です。すっきりとした軽やかな味わいをお楽しみ下さい。
									長期熟成純米焼酎 大地の穂	精米歩合70%の厳選米を原料に低温発酵させた黄麹で仕込んだ焼酎を使用。ほのかな吟醸香が楽しめます。
63	溝上酒造(株) 溝上 智彦	805-0047 福岡県北九州市八幡東区景勝町1-10	093-652-0289 093-652-3936	www.sake-tenshin.co.jp mizokami-shuzou@beach.ocn.ne.jp	弘化元年 1844年	清夜の吟 天心	創業以来の「品質第一」をモットーに品質については妥協を許さず常においしい酒造りを目指しています。	○	清夜の吟	上品な香りと米の旨味を充分に引出し、味にまろやかさと深みがあり料理の味を引き立てる最高のお酒です。
									大吟醸「天心」	数々のフルーツを連想させる華やかな香りと、すっきりとした味のバランスのよいお酒です。
64	林酒造場 林 龍平	824-0224 福岡県京都郡みやこ町岸川崎山992-2	0930-42-0015 0930-42-1027		天保8年 1837年	九州菊 五代目龍平(粕)	英彦山を源とする今川の中流で、山紫水明のほとりに位置し、天保八年の創業。九州菊は、酒質向上改善を図り生産販売の拡大に努力し、現在に至っています。	○	九州菊 純米大吟醸	ほのかな吟醸香、口当たりのよい旨味のある酒です。魚や肉料理に合わせやすいです。
									五代目龍平	大吟醸の粕を使用した焼酎。華やかな香りの、スッキリとした味です。ロックがおすすです。
65	後藤酒造(資) 後藤 修一	828-0073 福岡県豊前市挾間546	0979-83-4538 0979-83-4538			豊の寿 求菩提(麦)				
66	高野酒造場 高野 晴介	871-0921 福岡県築上郡上毛町土佐井469	0979-72-2003 0979-72-2999			興玉				