

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)

Table with columns: 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, 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). Rows include various breweries like 綾杉酒造場, 花関酒造(株), 萩尾酒造場, etc.

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)
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辛めの純米酒 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 醗郁 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持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 福岡県うきは市羽浮町西隈上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 うずにごり 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醗酵させた、フルーティな香りとコクが調和した辛口の酒。 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 からず(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 からず	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麹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。 地元色溢れるすっきりとした純米酒。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 瓶囲い 旭菊 純米酒 六号	口あたりがやわらかく、飲み飽きしない。ぬる燗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、ぬる燗で。 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) はるしずく(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造っています。		博多の華 麦 三年貯蔵 はるしずく	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「はるしずく」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に造り、社員全員力を合わせ、オリジナル性ある香りと味を求めて、少しでもファンの方に喜んで載けるように日々研究・努力をし頑張っています。	○	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・米麹は国産米を使用。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.shurakunosato.jp	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、醸した醪を減圧蒸留法で仕上げた甘味の強い香り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麹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。

