

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

佐賀県酒造組合 会長 古賀 醸治

〒840-0047 佐賀県佐賀市与賀町2-11  
TEL 0952-24-3201 FAX 0952-24-3204

(平成28年5月2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	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	天吹酒造(資)	849-0113	0942-89-2001	www.amabuki.co.jp	元禄元年	清酒:天吹	花酵母を使った新しい酒造りは先人達の努力の継承と新しい感覚を持った蔵人達の手で個性豊かなお酒を次々と誕生させています。香り豊かなお酒でくつろぎの時間を豊かに過ごしてもらいたい。香りと共にお届けするのが天吹の使命であり喜びでもあります。	要連絡	裏大吟醸 愛山 純米吟醸 いちご酵母	愛山を自家精米40%まで磨く。アペリアの花酵母が醸す華やかな甘い香り、味の広がりとコク、後味のキレがある。 いちごの花酵母が醸すいちごを連想させるような香りと甘酸っぱくスッキリとした味わいで食中酒にもぴったり。
	木下 壮太郎	佐賀県三養基郡みやき町東尾2894	0942-89-3450	info@amabuki.co.jp	1688年	焼酎:天吹				
02	(資)基山商店	841-0214	0942-92-2300	kihotsuru.com	大正9年	基峰鶴	新しい杜氏になって2年目の蔵。香り高くなく、味が爽やかとしたキレのある酒を造っております。姉と弟(杜氏)のコンビで醸します。	要連絡	基峰鶴純米吟醸山田錦 基峰鶴 純米酒	爽やかな吟醸香にスッキリとした旨味の純米吟醸。 しっかりとした米の旨味にスッキリとしたキレ味。
	小森 純一	佐賀県三養基郡基山町大字宮浦151	0942-92-0181	kihotsuru@gmail.com	1920年					
03	窓乃梅酒造(株)	849-0203	0952-68-2001	www.madonoume.co.jp	元禄元年	窓乃梅	創業元禄元年(1688年)以来佐賀藩、鍋島家の御用蔵として藩主に酒を献上してきた、佐賀県最古の酒蔵です。佐賀の酒らしい、米の旨みを充分に出した旨口の酒で、食中酒として料理との相性の良い酒を目指しています。	要連絡	大吟醸・香梅・窓乃梅 特別純米 窓乃梅	山田錦を精米歩合35%で仕込んだ大吟醸酒。華やかな香りちキレのある、深い味わいの酒。 佐賀県産の酒造好適米を60%精米歩合で仕込んだ旨口の酒。クルーズトレイン『なつなつ星』で使用されている。
	古賀 醸治	佐賀県佐賀市久保田町新田1640、1833	0952-68-4084	info@madonoume.co.jp	1688年	蒼天(麦)				
04	大和酒造(株)	840-0201	0952-62-3535	www.sake-yamato.co.jp	寛永17年	肥前杜氏	背振山系の伏流水が湧き出る良水の地で日本酒、焼酎、リキュール等を醸している。敷地内に観光酒蔵「ぎやらりー大和」を開業し商品の試飲・購入が出来る。ふるさとあつての酒づくりを忘れず、世界へ羽ばたく蔵を目指している。	○ 要連絡	肥前杜氏	大吟醸、純米大吟醸、純米吟醸、純米とラインアップ。おいしく飲みやすいそれぞれの個性を伝えたい。
	北島 恭一	佐賀県佐賀市大和町尼寺2620	0952-62-3536	info@sake-yamato.co.jp	1640年	菱娘		ひし焼酎 菱娘	日本で唯一、ひしの実を使った焼酎。地域限定のオリジナル商品。	
05	(有)吉武酒造場	840-2212	0952-45-1625		推定-江戸時代末期	御宴	地酒の持つ雰囲気とうまささを伝え、人々から愛され続ける酒。それが「御宴」(ぎょえん)	×	本醸造 原酒 “御宴” 上撰酒 “御宴”	豊醇でふくよかな香りが自慢 アルコール度数18° ふっくらと口当りがよく、のどごしさやかな酒。アルコール度数15°
	吉武 昌一	佐賀県佐賀市川副町犬井道735	0952-45-1625	CBY05014@nifty.ne.jp	推定-1860年頃					
06	小柳酒造(株)	845-0001	0952-73-2003		江戸文化年間	高砂	米どころ佐賀平野と名水100選の小城市に立地し、酒蔵等14件が国登録有形文化財佐賀県遺産に登録されています。見学(要予約)歓迎です。	○ 要連絡	純米吟醸 高砂金瓶 高砂 庫出し原酒	全量酒造好適米を使用。優しい吟醸香と口あたりがまろやかな旨口酒です。 熟成した原酒で「日本酒ってうまいナ」と実感出来ます。冷や、オンザロックでどうぞ。
	小柳 平一郎	佐賀県小城市小城町903	0952-73-4656	taka3n5@agate.plala.or.jp	1804年~1818年					
07	天山酒造(株)	845-0003	0952-73-3141	www.tenzan.co.jp/main/ info@tenzan.co.jp	明治8年	清酒:天山	「和醸良酒」の精神で酒造りに取り組んでおり、「山田錦」の栽培にも情熱を注いでいます。酒蔵の前を流れる祇園川は、天山山系の水を集める清流で全国有数のホテルの名所です。	要連絡	地酒 天山 超辛口 天山	濃厚まろやかリッチな味わいはNYをはじめ海外でも人気。竹の皮を一本ずつ手巻きした独特なパッケージ話題。 「キリッ」とした男性的な味わい。ただ辛いだけの日本酒を卒業した方へおすすめの「辛くて旨いお酒」です。
	七田 謙介	佐賀県小城市小城町岩蔵1520	0952-72-7695		1875年	焼酎:がばい				
08	東鶴酒造(株)	846-0012	0952-76-2421	www.azumatsuru.server-shared.co.jp qzfhf2y9n@ray.ocn.ne.jp	天保元年	東鶴	天保元年創業以来、地元で愛される酒造りをして参りました。天山山系の伏流水とその水に合うお米を使用し、米の旨味がしっかりと感じられるお酒を目標に醸しています。	要連絡	東鶴 特別純米酒 東鶴 純米吟醸山田錦	米の旨味と後味のキレの良さを目標に醸しているお酒です。 やさしい旨味と上品な香りが特徴のお酒です。
	野中 保斉	佐賀県多久市東多久町別府3625-1	0952-76-2432		1830年					
09	鳴滝酒造(株)	847-0824	0955-74-3125	mpn.gjn.or.jp/narutaki/ narutaki@vc1.people-i.ne.jp	昭和49年	聚楽太閤	前身を遡れば300年を超える歴史を有する佐賀県唐津市の銘酒蔵。天下人の伝説に彩られた名水の地に蔵を構え、口当たり柔らかく優しい味わいの酒を醸す。	要連絡	聚楽太閤 大吟醸 聚楽太閤 純米吟醸	華やかな吟醸香と透明感のある軽やかな味わい。 上品な香りと穏やかでやや軽めの味わい。
	古館 正典	佐賀県唐津市神田3272-1	0955-74-3126		1974年	大唐津				
10	小松酒造(株)	849-3211	0955-62-2408	www.manrei.jp/	江戸末期	万齢	平成2年に製造休止した蔵を七代目当主が自ら杜氏として平成10年に製造を復活。小さくてもキラリと輝く酒蔵でありたいと考えています。清酒は全量好適米使用。	要連絡	万齢 特別純米酒 おおち	弊社の中心となるお酒。精米歩合55%。使用米はすべて地元契約の山田錦と西海を使用。 清酒製造の技術を随所に応用した独自の三段仕込みで醸した純米焼酎。麴米は酒造好適米を使用。
	小松 大祐	佐賀県唐津市相知町千束1489	0955-62-3031			おおち(米)				
11	(名)樋渡酒造場	848-0022	0955-23-2332		明治6年	万里長	伊万里市東部に位置し、区の氏神様を頂く今岳山は蔵の真東にあります。その今岳山の伏流水を酒の仕込みに使い、肥前杜氏、蔵人、家人と和をもって醸しております。	要連絡	純米酒 万里長 ニュータイヨウチョウ	佐賀県産山田錦を100%使用。口に含めば広がるお米の香り。米の旨みをほどよく引き出した後味すっきりな純米酒。 清酒造りのアルコール24度で甘いお酒。殿方にはもちろん、ご婦人もオンザロック、ストレートでどうぞ。
	樋渡 一孝	佐賀県伊万里市大坪町乙4482	0955-23-2306	hiwatashi@hb.tp1.jp	1873年	太洋湖				
12	(株)田中酒造	848-0101	0955-25-0003		明治元年頃	弓取	明治初期に創業し現在は地元を中心に漁師町という土地柄、酒好きな漁師たちには人気があり熱烈なファンが多いです。	×	弓取	口当りが良く、ひきしまった味。昔、伊万里では相撲が盛んで弓取式からこの名を付けました。
	田中 興人	佐賀県伊万里市波多津町辻905	0955-25-0003							
13	川浪酒造(名)	849-4256	0955-28-3110			富士の雪				
	川浪富士夫	佐賀県伊万里市山代町久原1629	0955-28-3110							
14	松浦一酒造(株)	849-4251	0955-28-0123	www.matsuraichi.com info@matsuraichi.com	正徳6年	松浦一	良い酒造りには、良い原料から。原料にこだわり、手造りで大量生産しない酒造りを目指しています。	○	大吟醸 松浦一 特別純米酒 松浦一	西有田産山田錦100%使用。華やかな香りとスッキリのどごしの酒。 西有田産山田錦を55%まで磨き上げ有田泉山の湧水で仕込んだ酒。食中酒に最適で冷やからぬる燗まで楽しめる。
	田尻 泰浩	佐賀県伊万里市山代町楠久312	0955-28-1455		1716年					
15	古伊万里酒造(有)	848-0034	0955-23-2516	www://sake-koimari.jp/ info@sake-koimari.jp	明治42年	古伊万里	創業明治42年(1909年)佐賀伊万里にて日本酒を醸し続けて100有余年。先代から引き継ぐ技を礎に、お客様に笑顔で飲んでいただける日本酒を造り続けたいと思います。	要連絡	古伊万里 純米吟醸 古伊万里 前 純米酒	2013年全米日本酒飲評会吟醸の部グランプリ受賞。柔らかな甘みと香りに包まれつつ涼やかにのどもとを通るキレ味。 柑橘系の味わいもち、オールマイティに食事に合わせやすい食中酒。燗でも冷やでもOKです。
	前田 くみ子	佐賀県伊万里市二里町中里甲3288-1	0955-23-8560		1909年					
16	(名)松尾酒造場	849-4154	0955-46-2411	www.miyanomatu.com HZN01446@nifty.com	宝 年間	宮の松	「飲みあきない酒」を目標に、「もっと先がある」を合言葉に、ていねいな手造りを心がけています。	要連絡 (紹介のみ)	純米大吟醸 宮の松 特別純米 宮の松	極少量の限定品ですが「飲みあきない酒」の究極を目指しています。 普段飲みで食中酒でも、酒だけでも杯が進みます。
	松尾 守蔵	佐賀県西松浦郡有田町大木宿乙617	0955-46-2412		1750年代	龍門峡				
17	宗政酒造(株)	844-0014	0955-41-0020	www.nonnoko.com munemasa@nonnoko.com	昭和60年	宗政	宗政酒造は佐賀県産の原料にこだわった酒造りを行っています。多くの商品が佐賀県原産地呼称管理制度の認定を受けており、安心安全で美味しい商品をお届けしています。	○	宗政 純米吟醸-15 焼酎 のんのこ黒	フルーティーな香りとやさしい甘味、ほのかな酸味と旨味のバランスが良い。IWC2015リージョナルトロフィー受賞酒 佐賀県産二条大妻を原料に焼酎の原点とも言える「黒麹仕込」により甘く豊かな香りと軽快な口あたりの本格焼酎。
	宗政 寛	佐賀県西松浦郡有田町戸矢乙340-28	0955-41-0021		1985年	のんのこ				
18	中島酒造(資)	849-0506	0952-86-3079		元禄年間	不老長寿				
	中島 惇	佐賀県杵島郡江北町大字上小田1503	0952-86-4530							
19	井手酒造(有)	843-0301	0954-43-0001	www.toranoko.co.jp	明治元年	虎之児	佐賀県南西部の嬉野温泉(日本三大美肌の湯)に創業時の面影を残す酒蔵あり、酒造最盛期には蔵に泊まり込み自宅温泉で体を癒やし蔵人たちが和をもって伝統を守り醸す美酒。	要連絡	大吟醸 杜氏の誉 虎之児 純米酒	伝統の手作りの鍛えた技と手間隙をかけた長期低温発酵のしずく搾り吟醸と飲みやすさが魅力の感じ取れる逸品。 酒造好適米と純良な水だけで昔風につくった天然醸造酒。純米酒らしいしっかりとした味わいになめらかな喉ごしで飲みごたえある酒。
	井手 洋子	佐賀県嬉野市嬉野町下宿乙806-1	0954-43-0002	ide@toranko.co.jp	1866年					
20	瀬頭酒造(株)	849-1425	0954-66-2014	www.azumacho.co.jp/ seto@azumacho.co.jp	寛政元年	東長	寛政元年創業。佐賀県塩田町に生まれた東長は、200年土地の人達に子孫代々飲みつがれています。米の一粒一粒にこだわり…。そこにあるのは、今では忘れられがちな正直な酒造りの姿。東長は美しきふるさとが育んだ酒です。	×	大吟醸・東長 金紋・東長	地元農家と自社田んぼで社員自らが作った山田錦を35%以下まで丹念に磨き、多良岳山系の清冽な水で造った酒。 佐賀県産米だけを使用。米本来の旨味・甘味を引き出し高級酒に用いられる伝統的な三段仕込みで一番人気の酒。
	瀬頭 平治	佐賀県嬉野市塩田町五町甲3117	0954-66-2023		1789年					
21	五町田酒造(株)	849-1425	0954-66-2066	www.azumaichi.com setoh@azumaichi.com	大正11年	東一	「米から育てる酒造り」蔵人等で日本一の酒米・山田錦を育てています。誠心誠意を込めて米から造りあげた東一純米酒シリーズをお楽しみください。	×	東一 純米大吟醸 東一 山田錦 純米酒	南国フルーツ系の香りとふくらみのある上品な味わいが特徴。 米の旨味を充分に引き出し、まろやかで飲みやすく、ぬる燗もおすすめてです。
	瀬頭 一平	佐賀県嬉野市塩田町五町甲2081	0954-66-5470		1922年	日本一				
22	矢野酒造(株)	849-1311	0954-63-2008	www.yanosouzou.jp	寛政8年	竹の園	創業二百年。小規模ながらも地元で根づいた商売で市民から親しまれています。妙なこだわりを持つことなく出来ることを丁寧に確実にこなす造りを行なっています。	要連絡	肥前蔵心 純米吟醸 肥前蔵心 生酛純米	ほどよい吟醸香と淡麗で落ちついた味わいです。食中酒にぴったりの逸品。全米日本酒飲評会三年連続金賞。 酸味と旨味が絶妙に調和した濃醇な純米酒。複雑で懐の深い味わいで料理との相性抜群。燗酒にも向きます。
	矢野 善紀	佐賀県鹿島市高津原3903-1	0954-63-2363	yanosake@mocha.ocn.ne.jp	1796年	肥前蔵心				
23	(有)馬場酒造場	849-1315	0954-63-3888	www.nogomi.co.jp info@nogomi.co.jp	寛政7年	能古見	肥前耶馬溪と云われる能古見峡、その山紫水明な位置でオーナー杜氏を含め5名で製造している400石の小蔵です。お客様から「信頼される蔵元」を目指しています。	×	能古見 大吟醸 能古見 純米吟醸	山田錦を35%精日して醸した弊社のフラッグシップなお酒。ソフトの中にもリゴの様なきれいな香りがたなびく。 地元で契約した鹿島産山田錦を50%精日して醸したお酒。メロンやバナナを思わせる芳しい果実香。
	馬場 一郎	佐賀県鹿島市三河内乙1365	0954-63-3889		1795年					
24	幸姫酒造(株)	849-1321	0954-63-3708	www.sachihime.co.jp	昭和9年	幸姫	昭和9年創業。初代が一人娘に幸せになってほしいとの願いを込めて名付けられました。「食中酒にふさわしい純米酒」をモットーに、県産米をメインとして製造を行っています。また観光酒蔵としても営業しており、常時蔵見学も可能。	○	純米大吟醸 幸姫 特別純米酒 幸姫	山田錦100%使用の純米大吟醸。精米歩合38%。フルーティな香りとキレの良い味わい。 山田錦100%使用の特別純米酒。やや辛口で、キレの良い味わい。
	峰松 幸弘	佐賀県鹿島市古枝甲599	0954-63-3709	info@sachihime.co.jp	1934年					
25	(資)光武酒造場	849-1322	0954-62-3033	www.kinpa.jp/ info@kinpa.jp	元禄元年	光武	「伝統の中からの革新」を合言葉に時流を的確につかみ、昔からの酒造りの伝統は守りながらも一つ一つの製品の品質向上には絶え間のない努力を続けています。	×	手造り純米酒 光武 黒麹芋焼酎 魔界への誘い	麴米に山田錦、掛米にレイホウを50%まで精米し仕込む。芳醇で豊かに旨みのある味わいとフルーティな芳香が特徴。 鹿児島県産の黄金千貫芋を使用。黒麹で仕込む。黒麹特有の香りと味わいのまろやかさが特徴の芋焼酎。
	光武 博之	佐賀県鹿島市浜町乙2421	0954-62-3075		1688年	魔界への誘い				
26	富久千代酒造(有)	849-1322	0954-62-3727	nabeshima.biz/ info@nabeshima-saga.com	大正末期	鍋島	鍋島のコンセプトは「地元で愛され、地元の人々が誇れる地酒を目指し」です。地元の特約店を中心に佐賀発信のお酒として平成10年に発売を開始しました。フレッシュでミネラル感のある酒質です。	×	鍋島 大吟醸 鍋島 純米吟醸山田錦	フルーティな香りでしっかりとボディのあるお酒です。 口に含むと上品な米の旨味を感じられるお酒です。
	飯盛 直喜	佐賀県鹿島市浜町1244-1	0954-62-6638							
27	(株)峰松酒造場	849-1322	0954-63-2468	www.hizenny.com	大正3年	菊王将	大正3年創業の古い酒蔵で、鹿島市の肥前浜宿の中にあり酒蔵見学もやっています。静かな佇まいの肥前浜宿においで下さい。甘酒ソフトクリームも売っています。	○	純米大吟醸 菊王将 純米吟醸 肥前浜宿	濃厚でありながらあと味スッキリの香り豊かなお酒です。 フルーティーで青りんごをおもわせる様なお酒です。
	峰松 一清	佐賀県鹿島市浜町乙2761-2	0954-63-2468	oushiyo@po.asunet.ne.jp	1914年	肥前浜宿				