

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

大分県酒造組合 会長 二階堂 雅士 〒870-0818 大分県大分市新春日町1-3-43
TEL 097-543-9901 FAX 097-543-9903

(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	倉光酒造(名) 篠田 公明	870-0127 大分県大分市森町825	097-521-2528 097-521-2529		元治元年 1864年	倉光 沙羅	大分市内唯一清酒製造を行っている蔵元である。		
02	小野酒造(株) 小野 宗之	879-5405 大分県由布市庄内町東長宝454-1	097-582-0211 097-582-2702		大正元年 1912年	銀蝶 由布岳(麦)	九州の名峰由布岳の裾野に位置し豊かな自然の恵みを受けながら営む小さな田舎蔵です。昔からの製法を堅実に守り、懐かしい味わいのある酒造りを心掛けています。		麦焼酎 由布岳 やわらかくゆっくとひろがってくる甘味。のどをスツと抜けていく爽やかなのど越しが特徴の麦焼酎です。
03	(有)麻生本店 麻生 裕輔	879-5432 大分県由布市庄内町畑田16-2	097-582-0008 097-582-0023		明治元年 1868年	豊後富士 奴さん			
04	(有)中野酒造 中野 淳之	873-0002 大分県杵築市南杵築2487-1	0978-62-2109 0978-63-4160	chiebijin.com info@chiebijin.com	明治7年 1874年	智恵美人 ちえびじん	明治7年、創業当時の女将の名「智恵」(ちえ)の名にあやかり「智恵美人」と名づけ140年に亘り日本酒を製造しております。蔵地下200mの井戸水、モンドセレクション3年連続最高金賞受賞した仕込み水にて酒を醸しています。	○	智恵美人 純米大吟醸 本格焼酎 ちえびじん 酒米の王様山田錦を地元で栽培。35%まで精米して最高峰の逸品です。 純米大吟醸酒他、良質な酒粕を主原料に黄麹、清酒酵母で仕込んだ香り豊かな本格焼酎です。
05	小野酒造(有) 小野 憲二	879-1307 大分県杵築市山香町野原1353-2	0977-75-0011 0977-75-0026		明治2年 1869年	貴運久 豊後男酒			貴運久 豊後男酒 水良し、米良し、山香の里で醸したやや甘口ながら後味すっきりうま口。 すっきりとした飲み口、後味の良さ、飲みあきない男の酒。
06	二階堂酒造(有) 二階堂 雅士	879-1506 大分県速見郡日出町2849	0977-72-2324 0977-72-0222	www.nikaido-shuzo.co.jp/ www.nishinoseki.com/ info@nishinoseki.com	慶応2年 1866年	二階堂(麦) 西の関 美吟	慶応2年創業7代にわたり、製法は、家伝として代々後継者のみ受け継がれ門外不出。昭和48年麦100%の麦焼酎を全国で最初に生産発売した『麦焼酎の元祖』。		二階堂 二階堂 吉四六 芳醇な香りと、まろやかな舌ざわりは、和・洋・中、どの料理との組み合わせにも相性が良い。 本来の製品を、蒸留製成後にじっくりと熟成させ、芳醇な香りとまろやかな舌ざわりを更に高めた最高級品。
07	みろく酒造(株) 中山 信一	879-1302 大分県杵築市山香町立石2245-4	0977-28-6888 0977-28-6882		平成18年 2006年	十王(麦)	大分県産原材料にこだわった焼酎づくりをつづけています。		十王 地元産大麦を100%使用し、常圧蒸留によりしっかりとした味と香りのある麦焼酎に仕上げました。
08	萱島酒造(有) 萱島 進	873-0513 大分県国東市国東町綱井392-1	0978-72-1181 0978-72-1182	www.nishinoseki.com/ info@nishinoseki.com	明治6年 1873年	西の関 美吟	大分県国東半島で教科書通りの造りを基本として継承しています。	要連絡	
09	(有)矢野酒造場 矢野 秀	873-0204 大分県国東市安岐町成久11	0978-67-0011 0978-67-0012	y-shuzou@oct-net.ne.jp	明治16年 1883年	松乃露 森羅万象	小さな小さな蔵から心を込めてお届けします。		森羅万象 純米 森羅万象 本醸造
10	(有)南酒造 南 瑠美	873-0222 大分県国東市安岐町下山口269-1	0978-67-0024 0978-67-2426		明治元年 1868年	とっばい(麦)	大分県の北部、国東半島にて明治元年創業の南酒造は、地元で愛される焼酎造りをモットーに、伝統の製法を頑なに貫く焼酎専門の蔵元です。		とっばい 麦本来の奥深い味わい、華やかですっきりした香りや口当たりなど、バランスのとれた酒質です。
11	(株)久家本店 久家 里三	875-0023 大分県臼杵市江無田382	0972-63-8000 0972-63-8022	www.ichinoide.co.jp info@ichinoide.co.jp	万延元年 1860年	一の井手 常蔵(麦)	流行に左右されることなく豊後水道の魚を中心とした地元の食材に合う、コメ・ムギ・イモといった原料本来の旨味がしっかりとてた酒造りを目指しています。	○	上撰 一の井手 旨口で適度な酸味を感じる。しっかりとした切れ味と馥郁とした含み香。豊後水道の魚料理と相性抜群。
12	小手川酒造(株) 小手川 励人	875-0041 大分県臼杵市臼杵538	0972-62-3335 0972-62-4626	www.fundokin.co.jp/kotegawa/ kotegawasyuzo@sage.ocn.ne.jp	安政2年 1855年	宗麟 白寿(麦)	作家の故、野上弥生子の生家として知られ、当時のままの風情で海鼠(なまこ)壁の土蔵と昔ながらの重厚な店構え。	○	宗麟 白寿 芳醇な風味、キメ細やかなコクのある旨味。(原酒)女性に人気。 麦の風味を生かした爽やかでくせのない本格焼酎。
13	藤居酒造(株) 藤居 徹	875-0201 大分県臼杵市野津町野津市213-2	0974-32-2008 0974-32-2410	www.fujii-shuzo.com fujiiyuzo@giga.ocn.ne.jp	明治5年 1872年	龍梅 豊後の里(麦)	明治5年の創業以来よりの伝統と技術を基に和醸良酒を信条とし、人と自然の調和を目標に環境に配慮した酒造りをしております。	○	龍梅 豊後の里 百三十年の伝統を受け継ぐ当社の代表銘柄。おだやかな香りややわらかな味わいがお楽しみいただけます。 豊かな香り、芳醇な味わい、爽やかなあと味と三拍子調和の取れたいわゆる大分型の麦焼酎です。
14	(資)赤嶺酒造場 赤嶺 謙一	875-0201 大分県臼杵市野津町野津市164-1	0974-32-2001 0974-32-4161	dotton@us.oct-net.jp	明治18年 1885年	どっどん(麦)	豊後の田舎町杜氏である店主がこつこつと守りつづけた蔵の味です。		どっどん 大麦100%の本格麦焼酎。よりいっそう風味を増し、ほのかな芳香とまろやかさが口の中に広がります。
15	ぶんご銘醸(株) 狩生 孝之	879-3105 大分県佐伯市直川横川亀の甲789-4	0972-58-5855 0972-58-5857		明治43年 1910年	鶴城 ぶんご太郎(麦)		要連絡	鶴城 ぶんご太郎 香りと味のバランスがとれた食中酒タイプ。上品な上立香とほど良い旨味、軽快なのど越しが特長。 雑味のないきれいな酒質で口に含むとやわらかな透明感のある甘みが広がります。
16	大地酒造(資) 大地 正一	876-0832 大分県佐伯市船頭町14-14	0972-22-0074 0972-22-4440	www.saiki.tv/~ochi-s/about.html	明治18年 1885年	天真雪正宗 豊後浄瑠璃(麦)			
17	小野富酒造(株) 小野 富太郎	876-0803 大分県佐伯市駅前1-3-14	0972-22-0427 0972-23-0427	www.tenka-muteki.co.jp info@tenka-muteki.co.jp	明治23年 1890年	天下無敵(米) 男の港(他)	昔ながらの単式常圧蒸留で精製のための近代的ろ過の方法はとらず炭のみによるろ過を数回行っています。酔い心地・酔い覚めの爽やかな健康酒をめざしています。		天下無敵 男の港 炭ろ過を数回行うのみなのでまろやかな風味は残るが飲み口はすっきりしている。ロック・水割りが向く。 独特の風味は長期にわたる樽貯蔵により醸し出されたもので、ストレート・オンザロックお好みで。
18	吉良酒造(資) 吉良 文紀	879-6643 大分県豊後大野市緒方町下自在359	0974-42-2205		明治10年 1877年				
19	浜嶋酒造(資) 浜嶋 弘文	879-6643 大分県豊後大野市緒方町下自在381	0974-42-2216 0974-42-3090	www.takakiya.co.jp/	明治22年 1889年	鷹来屋 さぶろう(麦)	平成9年より蔵元自ら杜氏となり、完全手造りによるこだわりの酒造りをしています。	○	鷹来屋 さぶろう 山田錦100%の旨味とキレのあるやさしいお酒です。 くせのないスッキリとして飲みやすい麦焼酎です。
20	牟礼鶴酒造(資) 森 俊樹	879-6201 大分県豊後大野市朝地町市万田570	0974-72-0101 0974-72-0103	www.oct-net.ne.jp/~mureduru/ mureduru@oct.net.ne.jp	明治37年 1904年	牟礼鶴 黄鐘(麦) 牟礼鶴 杏越(麦)	明治年代の創業時より培ってきた清酒製造技術をもとに現在は焼酎の製造を行っております。奥豊後に湧く水や空気、人のぬくもりを感じていただきたいと思ひます。		牟礼鶴 黄鐘 牟礼鶴 杏越 常圧蒸留の麦焼酎。力強く豊かな味わいを持ちながら、やわらかさや優しさを感じるのが特徴。 減圧蒸留の麦焼酎。おだやかな香りとすっきりとした味わいのなかにほのかに感じる旨みがアクセント。
21	藤居醸造(資) 藤居 淳一郎	879-7401 大分県豊後大野市千歳町新殿150-1	0974-37-2016 0974-37-2002	taimei-fujii.co.jp/ fujii@taimei-fujii.co.jp	昭和4年 1929年	特蒸泰明(麦) 舞香(麦)	小さな蔵だからこそ貫ける信念と、ここで醸した“飲みごたえのある麦焼酎”をぜひご賞味ください。	要連絡	特蒸泰明 舞香 常圧蒸留のみの麦焼酎。麦本来の香ばしい香りと、飲みごたえのある重量感が特徴。 常圧蒸留の麦焼酎を3年間ホーロータンクで寝かせた長期貯蔵酒。熟成酒特有のまろやかな味わいが特徴。

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)
22	丹誠酒類(株) 森 健太郎	879-6643 大分県豊後大野市緒方町下自在519-1	0974-42-2125 0974-42-2126	www14.plala.or.jp/tansei/ bunki@viola.ocn.ne.jp	昭和46年 1971年	延寿 丹誠 荒城の月(麦)	昭和46年10月に清酒メーカー3社が集まり、共瓶場丹誠酒類(株)を設立。最初は清酒のみを生産、販売していたがその内全酒類卸免許を取得又焼酎乙類も製造販売する。	○	丹誠 大吟醸	大吟醸の香り、その旨みは食前酒としても食中酒としても充分楽しめます。
									荒城の月浪漫	口当たりが柔らかくコクや旨みも深い。長期間寝かした味はお湯割り、ロック共に充分楽しめます。
23	佐藤酒造(株) 佐藤 克比古	878-0201 大分県竹田市久住町久住6197	0974-76-0004 0974-76-0005		大正6年 1917年	久住千羽鶴	標高700メートルという寒造りには絶好な条件のもと久住山の伏流水を使い、社氏と蔵人が一体となって精米から麹造り、もろみ発酵、しぼりまで行います。			
24	萱島酒類(株) 萱島 進	878-0012 大分県竹田市竹田町398	0974-63-3816 0974-62-2754	seimei@lion.ocn.ne.jp	平成21年 2009年	豊後の清明(麦)	2009年の秋、清酒「西の関」萱島酒造の子会社として稼働を始めました。清酒造りの技術を最大限に活用し本格焼酎麦の製造に取り組んでいます。	○	豊後の清明	大分県の大半が麦麹仕込みに対して清明は米麹仕入です。口当りはソフトですっきり、旨味豊かな本格焼酎です。
25	クンチョウ酒造(株) 富安 宏	877-0005 大分県日田市豆田町6-31	0973-23-6262 0973-23-6265	kuncho.com/ info@kuncho.com	昭和7年 1932年	薫長 豊の国(麦)	伝統的な古い町並みにある築300年以上の酒蔵を大切に守りながら、良質の原料と日田の豊かな地下水を使って清酒や甘酒、焼酎の製造に取り組んでいる。	○	純米酒 薫長	ふっくらとした旨みと豊かなコクのある純米酒は食事の味を引き立てる飲み飽きしないお酒です。
									麦焼酎 豊の国	素朴で飾らない「豊の国」は味も香りも穏やかで、色々な飲み方が楽しめるすっきりとした飲み口の麦焼酎です。
26	(株)井上酒造 井上 睦子	877-1107 大分県日田市大肥2220-1	0973-28-2211 0973-28-2910	kakunoi.com/ inoue-sa@basil.ocn.ne.jp	文化元年 1804年	初代 百助(麦) 角の井	創業文化元年以来、英彦山系の清らかな水と緑豊かな山々に囲まれた日田の郷で、伝統の味を守りつつ、製法、素材に一切の妥協を許さない銘酒を創り出しています。	要連絡	初代 百助	選り抜いた麦を原料に白麹を使用し低温発酵で仕込んだ淡麗でソフトな味わいです。
									上撰 角の井	自然豊かな日田の郷で造られた、常温でも燗でも美味しいコクのある日本酒です。
27	老松酒造(株) 福村 康廣	877-1107 大分県日田市大鶴町2912	0973-28-2116 0973-28-2848	www.oimatsu.com/ info@oimatsu.co.jp	寛政元年 1789年	閻魔(麦) 山水	豊かな自然、美しい水に恵まれた天領日田の地に酒蔵を興して223年目を迎える当社は、地元はもとより日本全国のお酒愛好者に愛される酒造りに努めています。	要連絡	樽熟成麦焼酎 閻魔(樽)	ほど良い樽の香りとマイルドな口あたりの麦焼酎。水割りやオンザロック、お湯割りでも美味しいのが特徴。
									特別純米酒 山水	しっかりとした深い味わいながらキレのある特別純米酒 冷して、または常温でご賞味いただきたいお酒です。
28	八鹿酒造(株) 麻生 益直	879-4692 大分県玖珠郡九重町右田3364	0973-76-2888 0973-76-3071	www.yatsushika.com info@yatsushika.com	元治元年 1864年	銀座のすずめ(麦) 笑門八鹿	豊かな自然に恵まれた大分県九重の地で創業百四十余年の歴史あり。「酒造りは、人づくり」を理念に、その一滴、一滴、に銘酒八鹿の伝統の技が生きている。	○	銀座のすずめ琥珀	パーボン古樽で熟成させたなめらかな舌触り、スモーキーな風味、ふくよかに広がる余韻が特長です。
									純米大吟醸「源」	吟醸香を重視し、日本酒本来の「旨味」を引き出した純米大吟醸。香りが強すぎず、食中酒としても最適です。
29	亀の井酒造(資) 長野 雄人	879-4411 大分県玖珠郡玖珠町小田777	0973-72-0206 0973-72-5055		享保年間 1720年代	亀の井 玄亀	地元農家で栽培した酒造好適米五百万石を主に使用し、安心安全な清酒を清冽な気候の中で九重山糸万年山の清澄な伏流水でていねいな手造りで醸しています。		純米酒 亀の井 山鹿仕込み	地元で栽培した酒造好適米五百万石を使用し、米の旨味を山鹿仕込みで引き立たせています。燗酒に最適です。
									大吟醸 玄亀	華やかですが落ち着いた香りで、食中酒にも最適です。
30	西の誉銘醸(株) 石井 嘉英	879-0112 大分県中津市福島2065-2	0979-32-2600 0979-32-6689	www.yukichinosato.com yukichi@dream.ocn.ne.jp	慶応4年 1868年	西の誉 嘉時(麦)	1868年創業。清酒、麦・芋・米焼酎を製造。モンドセレクション受賞の日田天領水を使用した商品開発に取り組んでいる。		西の誉 上撰	伝統的な手法を使い造られた自慢の清酒です。アルコール度数15度以上16度未満。
									嘉時	日田天領水を使用した本格麦焼酎。まろやかな味わいとすっきりとした喉越しに仕上げられています。
31	旭酒造(株) 中 正義	871-0030 大分県中津市中殿町3-3-6	0979-22-0348		昭和10年 1935年	耶馬美人 げってん			耶馬美人	
									げってん	
32	(有)江本商店 江本 憲保	872-0001 大分県宇佐市長洲369	0978-38-0012 0978-38-5881		明治44年 1911年					
33	久保酒蔵(株) 久保 雅彦	872-0001 大分県宇佐市長洲3581-1	0978-38-0109 0978-38-4775	www.kubosyuzou.jp g-kubosyuzou@dolphin.ocn.ne.jp	寛政元年 1789年	久保(麦) やばの古城(麦)	1789年創業の当蔵は大分県の北部、宇佐市長洲にあります。現在は麦焼酎の製造に取り組んでいます。	○	長洲蒸留蔵 久保	地産麦の手造り焼酎。麦本来の香りを醸し出す常圧蒸留。
									やばの古城	飲み口がスツクリしていてクセのないさわやかな麦焼酎です。
34	(株)小松酒造場 小松 弘見	872-0001 大分県宇佐市長洲3341	0978-38-0036 0978-38-1113	koma2.main.jp/ koma2sake@gmail.com	明治元年 1868年	豊潤 黜の松	昭和63年に製造を休止していましたが、平成20年六代目の帛省を機に製造を再開。蔵元自ら社氏となり、親子二代、小さな仕込みで丁寧に醸しています。	○	豊潤 特別純米	米のうま味とほのかに香る含み香スツクリとした後味で料理を引き立てます。幅広い温度でお楽しみ頂けます。
									豊潤 特別純米 芳醇辛口	山田錦を使用し爽快感あふれる超辛口純米酒に仕上げました。日本酒度プラス13。
35	山田酒造場 山田 尚司	879-0607 大分県豊後高田市新栄1216	0978-22-2222 0978-22-3984		明治31年 1898年	豊乃関				
36	(有)常徳屋酒造場 中園 誠	879-0471 大分県宇佐市四日市1205-2	0978-32-0011 0978-32-7861	jyoutokuya@iris.ocn.ne.jp	明治40年 1907年	正直の誉 常徳屋(麦)	昭和59年に近隣の蔵3社と協業開始。焼酎蔵へ移行。その後、平成15年に独立。100年の歴史を持ちながら「第2の創業」としてスタートしたばかりです。		常徳屋	まろやかさ・旨み・爽やかさを兼ねそなえたバランスの心地よい、贅沢な定番酒の逸品です。
									常徳屋 道中	地元、宇佐産ハダカ麦を全量使用。香り高い濃醇でキレの良い喉越しです。
37	縣屋酒造(株) 重松 和孝	872-0522 大分県宇佐市安心院町折敷田130	0978-44-0022 0978-44-0001	agataya@cap.ocn.ne.jp	正徳2年 1712年	萬歳松 縣屋(麦)	創業1712年(正徳二年)、おかげ様で平成24年度には、300周年を迎えさせていただきます。品質第一でご奉仕させていただきます。	○	萬歳松	甘口で旨味の強い清酒です。昔から地元の方々から可愛がって頂いています。
									縣屋	麦焼酎本来の原料の風味を生かした本格焼酎です。
38	三和酒類(株) 和田 久継	879-0495 大分県宇佐市山本2231-1	0978-32-1431 0978-33-3030	www.iichiko.co.jp	昭和33年 1958年	いいちこ(麦) いいちこ日田全麹(麦)	昭和33年の創業。地元・宇佐市の清酒蔵3社(現在は4社)が集まって設立。主力製品である「いいちこ」は豊前地方の方言で「いいですよ」の意。	要連絡	いいちこ	厳選した大麦と大麦麹と天然の清冽な水だけで醸しました。まろやかで飲み飽きしないうまさの魅力です。
									いいちこ 日田全麹	大麦麹だけを原料とする「全量大麦麹仕込み」が特徴。かぐわしい香りと深くやさしい旨みをお楽しみ下さい。
39	四ッ谷酒造(有) 四ッ谷 芳文	872-0001 大分県宇佐市長洲4130	0978-38-0148 0978-38-6130	www.shochuya.com	大正8年 1919年	兼八(麦) 宇佐むぎ(麦)	四ッ谷酒造は、宇佐八幡のお膝元、周防灘を望む大分県宇佐市に位置し、四ッ谷兼八により1919年に創業しました。本格焼酎専業蔵で麦焼酎を製造しています。		兼八	麦本来の香りと味を最大限に引き出すよう努力し、香ばしい麦の香りと深みある味が楽しめる本格麦焼酎です。
									宇佐むぎ	味と香りの調和を大切にし、やわらかくて、きれいな飲み口の焼酎です。
40	(株)民潮酒舗 今戸 葉二	872-0032 大分県宇佐市江須賀2846	0978-38-0808 0978-38-1717	minchousyuhco.jp/ info@minchousyuhco.jp	大正11年 1922年	民潮	大正11年に創業。昭和14年、宇佐海軍航空隊の指定商(御用達)。戦後は全国八幡宮の総本社宇佐神宮の御用達を頂き、御神酒、清酒を奉納しています。		民潮 純米酒	アルコール度数15.3度。精米歩合60%。冷でよし燗でよしの旨酒。
									六郷満山 にごり酒	滑らかな舌ざわりと独特の甘味。深い旨味とコクが特徴。5度前後で冷やして飲むと格別の味わい。
41	大分銘醸(株) 重松 和孝	872-0522 大分県宇佐市安心院町折敷田204-3	0978-44-2250 0978-44-2251	www.oitameijyo.co.jp/ futabayama@oitameijyo.co.jp	昭和59年 1984年	双葉山 安心院蔵(麦)	宇佐市内の蔵元3社が合理化のために設立した共同ピン詰会社(現在は2社)。飲食の安全を最優先し、何よりもお客様に喜んでいただける品質を追求しています。	○	木鶏 双葉山 大	不滅の記録をもつ地元出身の大横綱、双葉山を顕彰し、後世にその名を伝える甘口タイプの一品です。
									高精白 安心院蔵	原料大麦を50%まで精白し、ゆっくりと低温で発酵させることで、さわやかな香りと旨みを引き出しています。