日　本　酒　造　組　合　中　央　会　　組　合　員　名　簿　（ＰＲ用）

秋田県酒造組合　　会 長　小玉 真一郎　　〒010-0944 秋田県秋田市川尻若葉町1-12
TEL 018-863-6455　FAX 018-862-0940

（平成25年6月27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	受賞歴	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	新政酒造（株）	010-0921	018-823-6407	www.aramasa.jp	嘉永5年	新政	１８５２年（嘉永五年）創業。今では日本最古となった日本醸造協会六号酵母の発祥蔵として有名。純米蔵を目指して県内産酒造好適米を全量使用している。	全国新酒鑑評会 金賞（2009）	要連絡	特別純米「六號」	協会六号酵母の特徴を引き出した、さわやかな純米酒。食中酒にもうってつけ。
	佐藤 卯兵衛	秋田県秋田市大町６－２－３５	018-864-4407	info@aramasa.jp	1852年	厚徳				純米吟醸「六號」	大正から昭和初期のレシピを参考に醸す。六号酵母の原初の姿を求めた純米吟醸酒。
02	秋田醸造（株）	010-0021	018-832-2818		大正8年	ゆきの美人	蔵元社氏が、昔ながらの秋田流の酒造りを現代の技術と感性でアレンジし、新しい日本酒の世界を追及している。	全国新酒鑑評会 金賞（2011/2010）		純米吟醸 ゆきの美人	さわやかな酸味とすっきりとした心地よい旨味が口に広がる、食中酒向きの仕上がりです。
	小林 忠彦	秋田県秋田市楢山登町５－２	018-831-1345	akijo@cna.ne.jp	1919年	竿灯				純米大吟醸 ゆきの美人	程よい香り、さわやかな酸味と膨らみは食事の邪魔をせず、飲み飽きしない仕上がりです。
03	秋田酒類製造（株）	010-0934	018-864-7331	www.takashimizu.co.jp/	昭和19年	高清水	江戸、明治、大正、昭和と酒造りをしていた１２の酒造家が完全企業合同をして発足。全国新酒鑑評会での金賞をはじめ、様々な鑑評会で高く評価されております。	全国新酒鑑評会 金賞（2011/2010/2009）	○	高清水 大吟醸 瑞兆	最高級山田錦を使用。吊し下げられた酒袋からしみ出てきたしずくを、一滴一滴じっくりと集めました。
	諸橋 正弘	秋田県秋田市川元むつみ町４－１２	018-863-9379	web@takashimizu.co.jp	1944年					高清水 純米大吟醸	秋田酒こまちを丁寧に45%まで磨き、秋田流寒仕込みで醸しあげました。ふくよかな香りが際立つお酒です。
04	國萬蔵酒造（株）	010-1631	018-828-1311		明治41年	酔楽天	蔵の信条である「不易流行」の精神を継承し、伝統の技術と新しい時代感覚を融合させた酒造りをしている。又、酒造りの水を地域の皆様にも使っていただいている。	全国新酒鑑評会 金賞（2010）全米日本酒歓評会 金賞（2010）		大吟醸 酔楽天	フルーティな芳香とまろやかですきとおるような風味が特徴です。氷を浮べて、冷蔵庫で冷やしてどうぞ。
	野本 眞子	秋田県秋田市新屋元町２３－９	018-828-1318	akitabare@mild.ocn.ne.jp	1908年					純米酒 古式 純造り	軽快で口あたりがなめらかな飲み心地につい時を忘れるほど。冷やからお燗まで幅広く楽しめます。
05	秋田酒造（株）	010-1631	018-828-1311		明治41年	酔楽天	蔵の信条である「不易流行」の精神を継承し、伝統の技術と新しい時代感覚を融合させた酒造りをしている。又、酒造りの水を地域の皆様にも使っていただいている。	全国新酒鑑評会 金賞（2010）全米日本酒歓評会 金賞（2010）		大吟醸 酔楽天	フルーティな芳香とまろやかですきとおるような風味が特徴です。氷を浮べて、冷蔵庫で冷やしてどうぞ。
	野本 眞子	秋田県秋田市新屋元町２３－２８	018-828-1318	akitabare@mild.ocn.ne.jp	1908年					純米酒 古式 純造り	軽快で口あたりがなめらかな飲み心地につい時を忘れるほど。冷やからお燗まで幅広く楽しめます。
06	（株）那波商店	011-0946	018-845-1260	jizakemonogatari.net/	明治4年	銀鱗	秋田県の中央部沿岸（日本海沿）で秋田市土崎にあります。秋田山内流の秋田式酒造りの伝統を大切に守り続け旨みのある酒質の商品を醸し造っております。	全国新酒鑑評会 金賞（2011/2010/2009）	○	大吟醸 いちうろこ呑舟	精米歩合35%、秋田酒こまちを原料米に使用。香りおだやかで軽快な口当り。そよ風の様に爽快なおいしさ。
	那波 尚志	秋田県秋田市土崎港中央１－１６－４１	018-846-7800	info@jizakemonogatari.net	1904年	竜乃涙				竜乃涙 純米吟醸	精米歩合55%、秋田酒こまちを使用。秋田酵母NO12で醸し、軽快な口当りに後味の旨味が特徴のお酒。
07	福禄寿酒造（株）	018-1706	018-852-4130	www.fukurokuju.jp/index.html	元禄元年	福禄寿	秋田県中央部干拓地八郎潟の東に位置する。創業以来自社地下水を仕込水とし地元「五城目町酒米研究会」の酒米を使用。蔵の前では五百年以上続く朝市もある。	全国新酒鑑評会金賞（2010/2009）入賞（2011）東北清酒品評会 優等賞（2010）	○	一白水成 特別純米酒	米の旨みが十二分にご堪能できます。秋田酒こまち＆吟の精を使用。
	渡邉 康衛	秋田県南秋田郡五城目町下夕町４８	018-852-4132	info@fukurokuju.jp	1688年	一白水成				福禄寿 大吟醸	香り豊かで芳醇旨口。
08	小玉醸造（株）	018-1504	018-877-2100	www.kodamajozo.co.jp	明治12年	太平山	秋田流の生もと仕込みの発祥蔵。伝統の技を代々受け継いでおります。キレが良く、旨みのある味わいが特長。国内外の多くのファンに支持を受けております。	全国新酒鑑評会 金賞（2009）ＩＷＣ トロフィー（2009）ゴールドメダル（2009）全米日本酒歓評会	○	太平山 天巧	香り高く、喉ごしの良い純米大吟醸。太平山を代表するお酒。山田錦を使い完全手造りで仕上げています。
	小玉 真一郎	秋田県潟上市飯田川飯塚飯塚３４－１	018-877-2104	info@kodamajozo.co.jp	1879年					太平山 生もと純米	太平山伝統の生もと仕込みで醸した純米酒。独特の旨みとキレ味が特長です。原料米は地元産美山錦。
09	（株）北鹿	017-0043	0186-42-2101	hokushika.com・www.hokushika.jp/	昭和19年	北鹿	秋田県の北部に広がる穀倉地帯の中心部の大館市。優れた米の産地であり、良水の湧き出る酒造りに適したこの地で伝統の製法に改良を加えた“秋田流生酛仕込”で醸します。	全国新酒鑑評会 金賞（2011/2010/2009）東北清酒鑑評会 優等賞（2011/2010/2009）	○	北秋田 大吟醸	山田錦100%使用。良質な天然水で厳寒時期に丹精込めて仕込みました。香りと口当たりのよい旨味が特徴。
	岩谷 正人	秋田県大館市有浦２－２－３	0186-49-7223	m-iwaya@sekaitaka.com	1944年	雪の十和田				特撰 本醸造 生酛	上質で力強いキレのある味わいのお酒。スローフード 燗酒コンテスト2011年において栄える金賞受賞。
10	かづの銘酒（株）	018-5201	0186-23-2053		明治5年	千歳盛	十和田八幡平国立公園近くに蔵が位置し、厳しい冬の清新な気候と水で寒造に徹し、小形の仕込みで丁寧に大事に育て上げている。			純米吟醸 花輪ばやし	香りと美味さが際立つ究極の酒で、みちのくの短かい夏を回想させてくれるロマンの酒。
	田村 清司	秋田県鹿角市花輪中花輪２９	0186-23-2571	titosez@ink.or.jp	1872年	地底の神秘				特別純米酒 左多六	軽快な中にも膨らみの味と香りで、まろやかな飲み口の本物志向の酒。
11	（名）西村醸造店	016-0811	0185-52-3341	www.shirakami.or.jp/~rakuizumi/	大正13年	楽泉	北前船が交易の為に行来していた時代から能代を見つめて来た蔵元であり、小蔵ならではのきめ細かな手造りを守り、飲み飽きしない調和のとれた酒質に取組んでいる。			十六代	華やかな香り上品な味、16代目（現社長）が水に米にこだわって醸した不朽の名品。
	西村 佑一	秋田県能代市日吉町１４－２８	0185-52-3343	rakuizumi@shirakami.or.jp	1924年	白神の風				白神の風	上品な香りとすっきりした後味。味の深さと含み香あり香味豊かな旨酒。白神山水使用の逸品です。
12	喜久水酒造（資）	016-0804	0185-52-2271	www.shirakami.or.jp/~kikusui/	明治8年	朱金泥能代	旧国鉄の廃トンネルを補修して、現在吟醸酒などの酒を保管、管理する貯蔵庫として利用している。清酒の他に酒粕から造られる焼酎などがある。	全国新酒鑑評会 金賞（2011）秋田県清酒品評会 優等賞（2011）秋田県知事賞（2011） 東北清酒鑑評	○	純米大吟醸 朱金泥能代	純米の味と香りが楽しめる辛口のスッキリとしたフルーティな大吟醸酒です。
	平澤 喜三郎	秋田県能代市万町６－３７	0185-54-1553	kikusui@shirakami.or.jp	1875年	高階徳夫				本格米焼酎 ホワイトオーク樽	減圧蒸留焼酎をホワイトオーク樽で1年間熟成させ、ほのかに漂うシェリー酒のような香りを楽しんで欲しい。
13	山本（名）	018-2678	0185-77-2311	www.shirataki.net/	明治34年	白瀑	裏山の白神山地に湧き出る豊富な天然水を直接酒蔵まで引き込み、仕込みを始めとする全ての工程に湧き出たままの状態で使用している。平成２２年より全量を純米仕込みに切り替え。		要連絡	純米 ど	
	白瀑	秋田県山本郡八峰町八森町八森２６９	0185-77-2312	sirataki@shirakami.or.jp	1901年					純米吟醸 山本	
14	秋田誉酒造（株）	015-0823	0184-22-5231	www.osake.or.jp/kuramoto/u181.html	昭和19年	秋田誉	気候風土、蔵人一体の酒造り。酒質の基調は辛口です。純米酒、吟醸酒のブランドとして「秋田美人」の銘柄があります。日本の食卓に日本の飲み物をお勧めします。		○	純米吟醸 亀の尾造り	幻の酒米と云われる「亀の尾」を蔵人が栽培、醸造。お手軽にお飲みいただけるカップ酒としても販売。
	猪股 春夫	秋田県由利本荘市砂子下３	0184-22-5232	a.homare@sirius.ocn.ne.jp	1944年	智水（粕）				本格焼酎 智水古酒12年貯蔵	４１度の原酒を水を一滴も加えず、12年以上貯蔵。清酒蔵の風格ある本格焼酎です。
15	（株）齋彌酒造店	015-0011	0184-22-0536	yukinobosha.jp/	明治35年	雪の茅舎	明治３５年創業の当蔵は、蔵内の湧水を仕込水に使い、自社酵母による低温長期発酵で醸し、櫂入れなし、加水なし、ろ過なしの三無い醸造を実践しております。	全国新酒鑑評会 金賞（2011）ＩＷＣ ゴールドメダル（2011）	○	雪の茅舎 純米吟醸	爽やかな果実を想わせる香りを醸し出しながら、スッキリとした喉越しの無濾過原酒です。
	齋藤 浩太郎	秋田県由利本荘市石脇石脇５３	0184-24-4558	info@yukinobosha.jp	1902年	由利正宗				雪の茅舎 山廃純米	山廃仕込みの酸の高さが味の広がりと喉越しのキレを醸し出し、燗上がりのする無濾過原酒です。
16	天寿酒造（株）	015-0411	0184-55-3165	www.tenju.co.jp	明治7年	天寿	「酒造りは米作りから」と地元産の米にこだわり、地元農家と酒米研究会を結成。無農薬米等にも挑戦しながら、地元の酒としてのこだわりを持って醸しています。	ＩＷＣ 金賞（2011）全米日本酒歓評会 金賞（2011）	○	大吟醸 天寿	「天寿」の粋を極めた大吟醸。清楚な香りと「美山錦」ならではのふくよかな味わいが魅力。
	大井 建史	秋田県由利本荘市矢島町城内八森下１１７	0184-55-3167	info@tenju.co.jp	1874年	鳥海山				純米吟醸 鳥海山	天寿酒米研究会が育て上げた美山錦特上米を100%使用。華やかな香りと隠やかな口あたりの純米吟醸。
17	（株）飛良泉本舗	018-0402	0184-35-2031	www.hiraizumi.co.jp	長享元年	飛良泉	創業より五百有余年。「はでな桜の花よりも、地味ながらふくらみのある梅の花のような酒を造りたい」を信条に、頑固なまでに山廃仕込みにこだわり続けている。	全国新酒鑑評会 金賞（2011）東北清酒鑑評会 優等賞（2011）秋田県清酒品評会 県知事賞（2011）優等賞	○	飛良泉 山廃純米酒	山廃独特の酸味が際立った個性的な酒。すっきりとした香りと深い味わいの蔵元推奨品。
	斎藤 雅人	秋田県にかほ市平沢中町５９	0184-35-2030	info@hiraizumi.co.jp	1487年					飛良泉 山廃純米粕取焼酎	重厚な風味と山廃の粕ならではの深く豊かな香りは山廃の造りを多く手掛ける当蔵ゆえ実現できた個性ある逸品。
18	（株）佐藤酒造店	015-0404	0184-55-3010	www.dewanofuji.co.jp	明治40年	出羽の冨士	当蔵は、日本百名山の一つ「鳥海山」の麓に存り、米、水、気候が清浄で、酒造りに適しています。秋田酒のやわらかな口当りをお試し下さい。	全国新酒鑑評会 金賞（2010）入賞（2011/2009）		出羽の冨士 精撰	地元で人気の晩酌用のお酒。燗酒がおすすめ。やや甘口で秋田酒らしいやわらかな口当りです。
	佐藤 誠	秋田県由利本荘市矢島町七日町２６	0184-55-3012	dewa@dewanofuji.co.jp	1907年	鳥海誉				鳥海誉 上撰本醸造	口当りの良さで人気。常温、冷やが飲みやすい。やや辛口タイプ。
19	福乃友酒造（株）	019-1701	0187-72-4141	www.fukunotomo.co.jp/	大正2年	福乃友	秋田の米どころ仙北平野で収穫される元気な米を使用して酒造りをしています。丹精込めて育てあげた米の旨みがお口に広がる、“農純（濃醇）”な一杯をご堪能ください。		○	純米吟醸 冬樹	おいしいお米を食べて育った秋田美人のように透明でまっすぐな味わいに仕上げました。
	一星 雅彦	秋田県大仙市神宮寺本郷野８２－６	0187-72-4140	info@fukunotomo.co.jp	1913年					60純米酒	キリッと冷酒もよし、ぬる燗もよしのオールマイティーな贅沢純米酒。
20	（名）栗林酒造店	019-1404	0187-84-2108	harukasumi.com	明治7年	春霞	名水百選の里、秋田県六郷で創業。じっくり味わえる食中向きのお酒を醸しています。		要連絡	春霞 純米大吟醸	水のやわらかさ、米の味わいを感じる純米大吟。香りも程よく華やかです。
	栗林 啓亮	秋田県仙北郡美郷町六郷米町５６	0187-84-3570	info@harukasumi.com	1874年					春霞 純米吟醸 青ラベル	料理との相性が良いお酒です。じっくりと味わっていただきたいです。
21	出羽鶴酒造（株）	019-1901	0187-74-2600	www.igeta.jp/	慶応元年	出羽鶴	たおやかな出羽丘陵の山ふところに抱かれるように立つ蔵。「天の恵み、地の利、人の和」をもって日本酒、本格焼酎、梅酒と、様々なお酒を醸しています。	全国新酒鑑評会 金賞（2011）東北清酒鑑評会 優等賞（2011）	○	大吟醸 飛翔の舞	淡麗にしてまろやか。口当り極めてやわらかく、口中での香り豊かな大吟醸。
	伊藤 辰郎	秋田県大仙市南外悪戸野８１	0187-74-2610	info@igeta.jp	1865年					自然米酒 松倉	篤農家による特別栽培米（栽培期間中農薬不使用）で仕込んだのびやかでコクのある純米酒。
22	刈穂酒造（株）	019-1701	0187-72-2311	www.igeta.jp/	大正2年	刈穂	創業以来９０余年にわたってこだわり続けてきた「手造り」ということ。その本当の意味は、造り手の心を酒に込めることにあります。	秋田県清酒品評会 優等賞（2011）東北清酒鑑評会 優等賞（2011）	○	大吟醸	豊富に湧き出る独特の中硬水によって、あくまで淡麗ながら透明感のある香りとキレが特長の大吟醸。
	伊藤 辰郎	秋田県大仙市神宮寺神宮寺２７５	0187-72-2517	info@igeta.jp	1913年					山廃純米超辛口	蔵伝承の山廃酛で極限まで醗酵に挑んだ超辛口純米酒。辛さだけでない凝縮された旨味が広がります。
23	八千代酒造（名）	019-1404	0187-84-1020		大正4年	八千代	北東北は秋田、奥羽山脈の沃野に広がる扇状地六郷は、清水の湧水郡で昭和６０年国の環境庁より「名水百選」の指定を受けた清水の町です。		要連絡	秋田酒こまち仕込 大吟醸	フルーティな香り、ふくよかな味は日本酒独得のものと思われる。
	後藤 堅太郎	秋田県仙北郡美郷町六郷本道町６０	0187-84-1020	yatiyo@khaki-plala.or.jp	1915年					八千代 超辛口	キレがよく、さらりとした呑み口が人気。カラ口にはやはりおさしみかな。
24	（有）奥田酒造店	019-2411	018-892-3001	www.chiyomidori.com/	延宝年間	千代緑	三百余年の伝統を継承しながら手造りのやさしくおだやかなお酒を醸しております。今後も酒質の向上とともに、小仕込の吟醸・純米吟醸に力を入れて醸していきます。		要連絡	重右衛門の酒	麹米に山田錦、掛米に地元産美山錦を使用した瓶燗火入れの純米吟醸原酒。凛とした米の旨みをご堪能下さい。
	奥田 重裕	秋田県大仙市協和境境１１３	018-892-2799	okuda@chiyomidori.com	1673年	重右衛門の酒				活性本生にごり酒	昔ながらのにごり酒。火入れ殺菌せず、瓶内醗酵の微炭酸の爽やかさと、酸味。旨味の絶妙なハーモニー。
25	（名）鈴木酒造店	014-0207	0187-56-2121	www.hideyoshi.co.jp	元禄2年	秀よし	雪深い秋田は、奥羽山脈の扇状地にある吟醸蔵です。代表銘柄「秀よし」は秋田藩主より頂戴し、藩の御用酒として三百有余年の間、地元に愛されてきたお酒です。	ＩＷＣ 最高賞（2011）	○	秀よし 大吟醸	山田錦40%精米、復数酵母使用。米の旨味と香りを表現。飲食とのバランス、優雅な味わいを演出します。
	鈴木 直樹	秋田県大仙市長野二日町９	0187-56-2124	info@hideyoshi.co.jp	1689年					秀よし 純米吟醸 秋の田	酒こまち50%精米、自社と協会酵母のブレンド。インターナショナル・サケ・チャレンジで最優秀賞受賞。

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			
								受賞歴	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	（名）秋田富士酒造店	014-1412	0187-65-2502		大正11年	秋田富士	どんな食べ物の味でも引きたてるうまさ、後に残らないキレの良さを追求。特定名称酒を中心に丁寧な酒造りを行っています。		要連絡	秋田富士　純米吟醸	高級シャンパーニュと同じシュール・リー方式で、澱と一緒に6年間長期熟成しさせた純米吟醸酒です。
	佐々木　孝	秋田県大仙市藤木字西八圭31			1923年					純米吟醸　角間川	
27	（株）高橋酒造店	019-1404	0187-84-1201	www.egao-okusimizu.com	明治29年	奥清水	名水百選として選定された六郷湧水群の「宝門清水」を仕込み水に使い、厳選された酒米を大事に生かした酒造りを行っている。		要連絡	大吟醸　奥清水	厳選した秋田県湯沢産・秋田酒こまちを40%まで磨き使用。杜氏の自信作です。
	小山　潤一郎	秋田県仙北郡美郷町六郷宝門清水72－13	0187-84-1202	info@egao-okusimizu.com	1896年					シャンパー乳	さっぱりとした飲み口の純米酒。さわさわした口当たりが心地いいですよ。
28	八重寿銘醸（株）	014-0016	0187-62-0226		昭和39年	八重寿	八重寿は県内随一の穀倉地仙北平野に位置し（花火の町）大仙市（旧大曲市）の中心部に有り、酒質は冬の寒さの中でじっくり育てる為、まろやかで喉ごしの良い酒。			大吟醸　秋田酒こまち	秋田で生れた酒造好適米「秋田酒こまち」を使用した大吟醸。サッパリ系のおつまみに合せやすい。
	飯嶋　康雄	秋田県大仙市若竹町26－19	0187-63-6884	yaesumeijo@rapid.ocn.ne.jp	1964年	白神山地の四季				特別純米酒　白神山地の四季	901酵母のうみだすふくらみのある味が特徴。魚の蒲焼、旨煮等に合わせやすい。
29	秋田清酒（株）	014-0801	0187-63-1224	www.igeta.jp/	昭和47年	やまとしずく	仙北平野の篤農家が育んだ酒造好適米、枯れることのない雄物川系の湧水、そして新時代の日本酒造りに挑む秋田清酒の逸品。		○	やまとしずく　純米吟醸	地元篤農家による酒造好適米と極軟水で仕込んだ純米吟醸。柔らかで涼やかな香味が特長です。
	伊藤　洋平	秋田県大仙市戸地谷天ヶ沢83－1	0187-66-2277	info@igeta.jp	1972年					やまとしずく　山廃純米酒	蔵伝承の山廃仕込みによって丁寧に醸造しました。口中でたっぷり旨味をのせて転がりキレ良く引いていきます。
30	金紋秋田酒造（株）	014-1412	0187-65-3560	www.kinmon-kosyu.com/	昭和48年	金紋秋田	熟成によって新しく広がる日本酒の世界を追求しています。熟成酒を使って造る日本酒や梅酒、寝かせる事によっても日本酒は素晴らしい力を持っていることを広めていきたいと思っています。			山吹	4年以上の熟成酒をベースに20年ものをブレンド。日本酒に時間軸という新しい概念を取り入れ、味の向上を図っております。
	佐々木　孝	秋田県大仙市藤木西八圭34－2	0187-65-2381		1973年	山吹				十年の旨み	十年という歳月をかけ熟成させた古酒をブレンド。なめらかで甘さのない米本来の深い旨みをご堪能下さい。
31	阿桜酒造（株）	013-0041	0182-32-0126	www.azakura.co.jp/	明治19年	阿櫻	明治十九年にかまくらで有名な雪深い町、秋田県横手市に創業された伝統ある酒蔵です。また横手市のシンボルである横手城の別名は阿櫻城とも呼ばれております。	全国新酒鑑評会　金賞（2010）	○	阿櫻　寒仕込純米大吟醸原酒　美郷錦仕込み	大潟村産「美郷錦」を38%まで自家精米し、芳醇でまろやかな味わいが特徴のお酒です。
	田中　文悟	秋田県横手市大沢西野67－2	0182-32-3448	info@azakura.co.jp	1886年						
32	舞鶴酒造（株）	013-0105	0182-24-1128		大正7年	朝乃舞	秋田県横手盆地の中心に位置し、豊富で良質な湧水に恵まれた土地で、先人からの伝統の手法を大切に継承し、食とともに楽しめる純米酒を醸している。			山廃仕込純米酒　田从	山廃仕込独特の酸味が通にはたまらない香味。燗にするとより一層味わい深くなりさめても味崩れしない。
	工藤　幹男	秋田県横手市平鹿町浅舞浅舞184	0182-24-1129	asanomai@poplar.ocn.ne.jp	1918年	田从				減農薬純米酒　田从	完熟醗酵堆肥と光合成微生物を利用し丹精込めた減農薬米で仕込み淡麗な味わいの中にも旨味のある味わい。
33	浅舞酒造（株）	013-0105	0182-24-1030	www.amanoto.co.jp	大正6年	天の戸	蔵から半径５キロ以内の酒米（ＪＡ秋田ふるさと酒米研究会産）を全量使用し、蔵内に自噴するやわらかな湧水を仕込水とする酒造り。製品は、すべて純米酒です。	全国新酒鑑評会　金賞（2010/2009）入賞（2011）	○	特別純米酒　天の戸　美稲	おだやかな香りと米の旨味がここち良い。飲みあきしない食中向きの純米酒です。冷や（常温）やぬる燗で。
	柿﨑　秀衛	秋田県横手市平鹿町浅舞浅舞388	0182-24-0708	info@amanoto.co.jp	1917年						
34	備前酒造本店	013-0521	0182-26-2004	www11.plala.or.jp/dainagawa/	大正3年	大納川	蓋麹に和釜の蒸し、舟での搾りと昔ながらの手造りの製法を続けています。地元の米と、蔵元の井水で「地酒」を醸します。	ＩＷＣブロンズメダル（2011）	○	特別純米酒　大納川	バランスの良い酸味と、すっきりした味わい。秋田酵母の果実香がよくでています。
	備前　雄一	秋田県横手市大森町大森 169-4	0182-26-2005	bizen-@khaki.plala.or.jp	1914年	山内杜氏				特別本醸造　山内杜氏	キレの良い辛口の味わい。山内地区の米と、天然の湧水で醸しています。秋田県内限定販売。
35	日の丸醸造（株）	019-0701	0182-42-1335	www.hinomaru-sake.com	元禄2年	日の丸	元禄２年創業。地元産の酒造好適米をベースに全量自家で精米し手造りで手抜きのない酒造りでコクとキレのバランスのとれた酒質を追求いたしております。	東北清酒鑑評会　仙台国税局長賞（2010）秋田県清酒品評会　秋田県知事賞（2010）	要連絡	大吟醸　まんさくの花	山田錦を45%迄磨き、蔵人の技と知恵を結集させ醸した気品ある味わいの大吟醸酒。
	佐藤　譲治	秋田県横手市増田町七日町114－2	0182-42-1337	info@hinomaru-sake.com	1689年	まんさくの花				純米吟醸　まんさくの花	地元酒米研究会栽培米を用いた飲み飽きしない香味の味吟醸酒。
36	両関酒造（株）	012-0813	0183-73-3143	www.ryozeki.co.jp/	明治7年	両関	１８７４年創業の酒蔵で東北の灘といわれる秋田県湯沢市に位置している。清酒、焼酎と、多くの商品開発に取り組んでいます。	全国新酒鑑評会　金賞（2011/2010）　ＩＷＳＣ金賞（2006）最高金賞（2007）	○	純米大吟醸雪月花	両関発祥の伝統的な「低温長期醸造法」と高精米で、最高峰の「うまい酒」を目指した中庸でなめらかな酒です。
	伊藤　康朗	秋田県湯沢市前森4丁目3－18	0183-72-2515	ryozeki@ryozeki.co.jp	1874年					銀紋	25年以上、地元で親しまれている定番です。その昔、地元嗜好の一級クラスの味を志しています。
37	秋田銘醸（株）	012-0814	0183-73-3161	www.ranman.co.jp	大正11年	爛漫	大正１１年、秋田の酒を全国に進出させる目的で県内の政財界などが出資し設立されました。会社創立以来、酒造技術と設備の整備改良に努め、品質第一主義で酒造りを続けています。	全国新酒鑑評会　金賞（2010）東北清酒鑑評会　優等賞（2011）	○	純米大吟醸美酒	秋田県が開発した酒造好適米「秋田酒こまち」100%使用。果実を思わせる上品な芳香とスッキリした切れ味が特徴。
	京野　勉	秋田県湯沢市大工町4－23	0183-72-3724	ranman@ranman.co.jp	1922年					純米酒まなぐ凧	秋田県JAこまち契約栽培米「あきたこまち」100%使用。米の旨味と酸味、バランスのとれた新鮮な香味が特徴。
38	㈱木村酒造	012-0844	0183-73-3155	www.fukukomachi.com	元和元年	福小町	酒造りひと筋３９０余年手造りにこだわり手間を惜しまず蔵と蔵人の心を１本１本にこめ雪深い秋田湯沢の地で厳寒の冬期のみ醸造しています。	全国新酒鑑評会　金賞（2011/2010/2009）	○	大吟醸　福小町（山田錦）	華やかな吟醸香、そしてキレイな味わい。何一つ欠ける事のない絶妙なバランス酒通もうならせる逸品です。
	米山　忠行	秋田県湯沢市田町2－1－11	0183-73-3154		1615年	秋田杜氏				純米吟醸　秋田杜氏	滑らかでやや辛口タイプロに含んだ時に華ぴらく味わいが酒の余韻を残し、一口一口と味わいを深めます。
39	武石　孝次	012-0055	0183-73-3002		明和2年	銀嶺白山	半年間白銀に覆われる雪山「白山」から流れ出る清水で醸すことから銀嶺白山と命名。店頭販売の取り扱い店はわずかで、ほとんどは直接販売のため究極の地酒の一つといえるかも知れません。			精撰　銀嶺白山	
	武石　孝次	秋田県湯沢市山田川原56			1765年					純米酒　山田川	
40	秋田県醗酵工業（株）	012-8511	0183-73-3106	www.oenon.jp	昭和20年	一滴千両	蔵のある湯沢市は秋田県南部に位置し、水質が良く、酒造りが盛んな地域。甲類焼酎や乙類焼酎・清酒等を製造・販売しており、県内外から好評を得ている。	全国新酒鑑評会　金賞（2010）	○	一滴千両　大吟醸	酒造好適米「山田錦」を100%使用。華やかな香りの中に、しっかりとした旨味と酸味が調和した大吟醸酒。
	清水　春夫	秋田県湯沢市深堀中川原 120-8	0183-72-2816		1945年	そふと新光				そふと新光	ロックや水割りで爽やかな酔い心地を楽しめる他、クセが無いので、酎ハイ等お好みの味で飲むことができる。