日　本　酒　造　組　合　中　央　会　　組　合　員　名　簿　（ＰＲ用）

北海道酒造組合　　会　長　　川村　哲夫　　〒062-0902　北海道札幌市豊平区豊平2条1丁目1－1　第7ナベビル
TEL　011-887-0047　　FAX　011-887-0048

（令和8年4月30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			
								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）
01	日本清酒（株）	060-0053	011-221-7106	www.nipponseishu.co.jp	明治5年	千歳鶴	明治５年創業、札幌唯一の酒蔵。地産地消にこだわり地域社会と地域の食文化に貢献できることを願って商品を提供しています。	全国新酒鑑評会　金賞 札幌国税局新酒鑑評会　金賞 スローフードジャパン燗酒コンテスト 金賞	○	千歳鶴　大吟醸　吉翔	最高級の酒造好適米「山田錦」を使用、華やかな果実香と爽やかな余韻を忍ばせるお酒。
	佐藤　友治	北海道札幌市中央区南三条東5－2	011-207-6026		1872年					千歳鶴　純米大吟醸	北海道産酒造好適米を使用、香りと味のバランスのとれたお酒。
02	田中酒造（株）	047-0031	0134-23-0390	www.tanakashuzo.com	明治32年	宝川	１８９９年創業。小樽の地酒「宝川」を造り続けております。製造場の亀甲蔵は、北海道の冷涼な気候を活かし一年中、酒を仕込んでいます。常時、見学ができます。	全国新酒鑑評会　金賞 札幌国税局新酒鑑評会　金賞 南部杜氏自醸清酒鑑評会 優等賞 全国酒類コンクール 第１位	○	純米大吟醸　宝川	北海道ニセコ町産酒造好適米「彗星」を100%使用、フルーティーな香りと上品な深い味わいが特長です。
	田中　一良	北海道小樽市色内3丁目2－5	0134-22-7210	honten@tanakashuzo.com	1899年	北の一星				魔法の一滴　本みりん	北海道産もち米を使用し、米本来の上品な甘みが楽しめます。お料理又はデザートのシロップにもお奨めです。
03	（有）二世古酒造	044-0083	0136-22-1040	www.nisekoshuzo.com	大正5年	二世古	大正５年創業の二世古酒造は、「加水調整をしない原酒」・「水」・「空気」・「環境」にこだわる酒蔵です	札幌国税局新酒鑑評会　金賞		活性酒　えぞの誉	清酒酵母が生きている、手詰め生にごり酒
	水口　汪	北海道虻田郡倶知安町旭４７	0136-23-2110	nisekosyuzou@agate.plala.or.jp	1916年	えぞの誉				京極	仕込水に、日本名水百選「羊蹄のふきだし湧水」を使い、すっきりとした味の酒です。
04	（株）森ノ醸造所	〒048-1311	080-1986-6048	www.morino-brewery.jp	令和7年	森ノ醸造所	森ノ醸造所が目指すのは、酒をつくることだけではない。酒造りを持続的に続けられる風土を未来へつなぐこと。この森から始まる物語が、次の世代の誰かの行動の種になることを願って。		×	森ノ酒	複層的な旨味に、柑橘を思わせる爽やかなニュアンス。余韻に向かって木桶発酵由来のほのかな苦味と風味が現れ、味わいを端正に引き締めます。
	北原　亮庫	北海道磯谷郡蘭越町吉国7番地8		contact@morino-brewery.jp	2025年					UPAS	微細な オリ由来の旨味に、青リンゴや柑橘を思わせる爽やかな香り。繊細な泡とともに味わいが広がり、木桶由来のほのかな苦味が余韻を引き締めます。
05	函館五稜乃蔵（株）	042-0917	0138-84-5177	https://hakodate-goryo.co.jp	令和6年	五稜	2024年、函館市に半世紀ぶりの酒蔵を創設。地元 亀尾町をはじめ北海道産酒米のみを使用し、新たな地酒と地方創生と共に、函館高専と連携した醸造・発酵学の研究を行います。			五稜	地元 亀尾町の酒米をはじめ北海道産酒米のみを使用し、函館の魚介類とのマリアージュにこだわった純米酒。
	漆嵜　照政	北海道函館市亀尾町28番1	0138-84-5188		2024年						
06	箱館醸蔵（有）	041-1121	0138-65-5599	www.gohhou.jp/	令和3年	郷宝	『箱館醸蔵』はかつて箱館奉行が統治した道南地域を「郷」と捉え、郷で生産される酒造好適米と郷に聳える名峰横津岳の伏流水を主原料としたお酒を醸します。	札幌国税局新酒鑑評会　金賞	○	郷宝	すっきりとした呑み口でありながら、コクと奥行きをしっかりと感じられる『淡麗旨口』の純米酒を、
	冨原　節子	北海道亀田郡七飯町大中山1－2－3		office@gohhou.jp	2021年						道南テロワールを追求しながら、道南の米・水・人で箱館のお酒を醸してまいります。
07	小林酒造（株）	069-1521	0123-72-1001	www.kitanonishiki.com/	明治11年	北の錦	創業明治１１年「北海道でしか醸せない、味わえない酒とは？」を追求し、２０１０年からは１００%北海道産米特定名称酒蔵への切替を実現しました。	札幌国税局新酒鑑評会　金賞	○	特別純米酒　まる田	酒本来の色と米の力強い旨味こそ酒の命。そんなテーマに基づいた辛口のお酒です。
	小林　米三郎	北海道夕張郡栗山町錦3－109	0123-72-5035	info@kitanonishiki.com	1878年	まる田				純米大吟醸暖簾ラベル	フランスのクラマスターにて最高級のプラチナ賞受賞酒。香り華やかにして、米の旨味がしっかり整った甘口タイプです。
08	金滴酒造（株）	073-1103	0125-76-2341	https://www.kinteki.co.jp/	明治39年	金滴	新十津川の米・水・人を活かした酒造りを行い、新十津川産酒造好適米「吟風」「きたしずく」をメインに空知産の酒造好適米を多く使い、全種道産米で仕込んでいます。	札幌国税局新酒鑑評会　金賞	○	本醸造　金冠　金滴	飲み口のスッキリとしたキレの良いお酒
	名取　重和	北海道樺戸郡新十津川町字中央71-7	0125-74-4112	**info@kinteki.co.jp**	1906年	新十津川				特別純米酒　新十津川	新十津川産酒造好適米「吟風」を使用。辛口ですっきりとしたお酒
09	髙砂酒造（株）	070-0030	0166-23-2251	www.takasagoshuzo.com	明治32年	国士無双	旭川の地と共に歩んできた髙砂酒造は、北海道の大自然の恩恵を活かせる唯一無二の酒蔵として、これからもこの地でしか造れない「旨し酒」を醸し続て参ります。	札幌国税局新酒鑑評会　金賞 スローフードジャパン燗酒コンテスト 金賞	○	純米吟醸酒　国士無双	北海道産酒造好適米「きたしずく」を55%まで精米し、華やかな柑橘系の香りで、旨味とコクが感じられる純米吟醸酒です。
	宮﨑　徹	北海道旭川市宮下通17－右1	0166-22-0973	1hp@takasagoshuzo.com	1899年	旭神威				純米大吟醸酒　氷温貯蔵　旭神威	高砂の伝統と醸造技術の粋を結集して造るこの酒は、山田錦を35%まで高精米し、長期間低温発酵を行い、搾った新酒を生の状態で氷温貯蔵します。
10	合同酒精株式会社 旭川工場	078-8334	0166-31-4131	http://www.oenon.jp/product/sake/taisetsunokura/	平成10年	大雪乃蔵	合同酒精㈱旭川工場内にて、平成10年に大雪乃蔵として北海道産米と大雪山の伏流水にこだわった清酒造りを始めました。	全国新酒鑑評会　金賞 札幌国税局新酒鑑評会　金賞		純米吟醸　絹雪　大雪乃蔵	道産米「吟風」を精米歩合50%まで磨き、絹のごとく透きとおったなめらかさと優雅な香りが特徴。
	伊藤　慈洋	北海道旭川市南4条通20丁目1955	0166-32-2788		1988年	北の誉				純米生酒　北の誉	道産米を100%使用したフルーティーな香りとフレッシュな味わいの生酒
11	男山（株）	079-8412	0166-48-1931	www.otokoyama.com/	明治20年	男山	男山は寛文年間、伊丹において醸造をはじめ、江戸時代から古今第一の名酒として将軍家の愛飲を受け、歌麿の浮世絵にも描かれ、現代に継承された伝統の名酒です。	**全国新酒鑑評会　金賞** **札幌国税局新酒鑑評会　金賞** **モンドセレクション 最高金賞**	○	男山純米大吟醸	海外の酒類コンクール金賞受賞。香味のバランスに重点をおいてつくられた手造りの吟醸酒。
	山崎　與吉	北海道旭川市永山2条7－1－33	0166-48-1910	info@otokoyama.com	1887年					男山生酛純米	伝統的な手造りの醸造法である、生酛造りの芳醇な辛口酒。
12	三千櫻酒造(株)	071-0402	0166-82-6631	https://michizakura.jp/	明治10年	三千櫻	全て小仕込み、吟醸造り、柔らかく品のあるお酒を目指しています。	能登杜氏自醸酒品評会・能登町長賞・北国文化賞・石川県杜氏杜氏信仰協議会長賞 iwc BRONZE PRIZE　岐阜県新酒鑑評会・連合会長賞 札幌国税局新酒鑑評会　金賞		三千櫻	優しく食に寄り添う、飲み飽きしないお酒です。
	山田　耕司	北海道上川郡東川町西2号北23番地	0166-82-5533	info@michizakura.jp	1877年						
13	上川大雪酒造（株）緑丘蔵	078-1761	01658-7-7388	https://kamikawa-taisetsu.co.jp	平成29年	上川大雪	2017年、酒蔵のなかった上川地区に創設。地域に愛される地酒と地方創生を目指し、全量北海道産の酒米を使用し、小さな仕込タンク、伝統的な手法で純米酒のみを造っています。	札幌国税局新酒鑑評会 金賞 KuraMaster2019純米酒部門プラチナ賞　2021北のハイグレード食品認定 北海道産米でつくる日本酒アワード	○	上川大雪	大雪山系の超軟水と北海道産酒造好米を使用し、食材によく合う食中酒を目指した、まさに「のまさる酒」。
	塚原　敏夫	北海道上川郡上川町旭町25－1	01658-7-7377	info@kamikawa-taisetsu.co.jp	2017年	神川				神川	上川地区の地域還元酒。地元で愛され、この地に来て飲んでいただきたい気持ちを込めています。
14	上川大雪酒造（株）碧雲蔵	080-0834	0155-67-7648	https://kamikawa-taisetsu.co.jp	令和2年	十勝	2020年、帯広畜産大学構内に創設の酒蔵。国立大学構内の酒蔵は日本初。酒蔵のなかった十勝で新たな地酒造りと大学と連携した日本酒の次代に向けた人材育成を行います。	札幌国税局新酒鑑評会 金賞 北海道産米でつくる日本酒アワード 2022グランプリ受賞	○	十勝	清流・札内川水系の中硬水と北海道産酒造好適米を使用し、力強さとキレのある地元に愛される食中酒を目指します。
	塚原　敏夫	北海道帯広市稲田町西2線15番1	0155-67-7649	info@kamikawa-taisetsu.co.jp	2020年						
15	国稀酒造（株）	077-0204	0164-53-1050	https://www.kunimare.co.jp/	明治15年	國稀	明治１５年創業の現在日本最北の酒蔵。明治、大正期の店舗、蔵の見学が人気。辛口の酒が多く左党に人気。北海道産酒造好適米吟風使用の酒も多数製造。	全国新酒鑑評会　金賞 札幌国税局新酒鑑評会　金賞 南部杜氏自醸清酒鑑評会 優等賞 KuraMaster　純米酒部門金賞	○	國稀　特別純米酒	米の旨味を活かした純米酒ながらスッキリとした飲み口。新鮮な海産物とよく合う辛口酒。
	林　花織	北海道増毛郡増毛町稲葉町1－17	0164-53-2001	info@kunimare.co.jp	1882年	千石場所				國稀　北海鬼ころし	日本最北の酒蔵【国稀】を代表する人気の酒。キリッとした口あたりの香り高い超辛口。
16	福司酒造（株）	085-0831	0154-41-3100	https://www.fukutsukasa.jp/	大正8年	福司	納得のいく手づくりの酒　北の風土に産まれた心に滲みる銘酒　淡麗な五味と芳醇な香を整えた釧路の地酒です	全国新酒鑑評会　金賞 札幌国税局新酒鑑評会　金賞		福司　純米吟醸酒	北海道産のお米を丁寧に醸した純米吟醸酒。純米造りの優しい甘さと酸味、食事の邪魔にならない微かな吟醸香が特徴です。
	梁瀬　之弘	北海道釧路市住吉2－13－23	0154-41-3302	info@fukutsukasa.jp	1919年					福司　特別純米酒	福司の中でも“味わい”を重視した芳醇でふくよかな純米酒。ぬる燗がとても旨いオススメの逸品。
17	(株)碓氷勝三郎商店	087-0041	0153-23-2010		明治20年	北の勝	明治２０年９月に根室市で誕生した銘柄です。酒造りの基本に徹した作業を行い、その中で日々新しい造り、味を研究している。	全国新酒鑑評会　金賞 南部杜氏自醸清酒鑑評会 優等賞 札幌国税局新酒鑑評会　金賞		鳳凰	芳醇な香りと、飲み飽きしないスッキリとしたお酒です。
	碓氷　ミナ子	北海道根室市常盤町1－6	0153-24-3212		1887年					大海	キリリとした味わいと、飲みやすさが好評のお酒です。
18	札幌酒精工業（株）	063-0830	011-661-1211	http://www.sapporo-shusei.jp	昭和8年	喜多里（芋）	昭和８年に創業。メインは連続式蒸留焼酎だが、近年は道内の契約栽培農家から黄金千貫や二条大麦等の供給を受け、道産原料の本格焼酎の製造に力を入れている。			本格芋焼酎　喜多里	黄金千貫の試験栽培から取り組んだ北海道初の本格芋焼酎。スッキリとした飲み口が特徴。
	毛利　光一	北海道札幌市西区発寒十条1－1－1	011-663-6383	mail　@sapporo-shusei.jp	1933年	本格焼酎 北海道（他）				米焼酎 北海道	北海道産の米100%使用。低温発酵、時間をかけて蒸留する事により、洗練された味わいの米焼酎。