

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

青森県酒造組合 会長 福本 修明

〒038-0059 青森県青森市油川字柳川1-3

TEL 017-764-0040 FAX 017-764-0045

(令和4年4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	
								蔵元学	特微(例:アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)
01	(株)西田酒造店 西田 司	038-0059 青森県青森市油川大浜46	017-788-0007 017-788-2553	www.densyu.co.jp	明治11年 1878年	田酒 喜久泉	明治11年創業。田酒(でんじゆ)は純米酒、喜久泉(きくずみ)はすべて吟醸酒。すべての酒に活性炭を全く使用しないため米及び麹本来の色及び香りがある。	田酒 特別純米酒	青森県産「暮吹雪」を55%まで精米した純米酒。米の旨味と米と麹由来の色があり、穏やかな香りの酒。
								喜久島 大吟醸	兵庫産「山田錦」を40%まで精米した大吟醸酒。上品な旨味と練されたフルーティーな香りの酒。
02	鳩正宗(株) 福本 修明	034-0001 青森県十和田市三本木稲吉176-2	0176-23-0221 0176-24-2532	www.hatomasa.jp sake@hatomasa.jp	明治32年 1899年	鳩正宗 八甲田おろし	明治32年創業、十和田市唯一の蔵元。「地酒は、地方食文化の結晶である」という誇りのもとに、米の旨みを生かした酒造りを目指しています。	鳩正宗 純米大吟醸 華想い	気品ある香りとしつかりとした旨みがフランス産と調和し、全体としてさわやかでコクのある味わいが特徴です。
								八甲田おろし 大吟醸 華吹雪50	華やかな香りとさわやかでキレイな旨味が特徴です。
03	桃川(株) 上田 友司	039-2293 青森県上北郡おいらせ町上明堂112	0178-52-2241 0178-52-3145	www.momokawa.co.jp info@momokawa.co.jp	明治22年 1889年	桃川 ねぶた	創業以来一貫して「品質第一主義」を掲げ、社社と一級酒造技術士との連携により造られる酒は、お客様はもちろん各産評会でも高い評価を頂いている。	桃川純米酒	みちのの寒冷な地で醸され、米の旨味を十分に活かしたまろやかでコクと旨みを楽しめるコクの桃川
								ねぶた淡麗純米酒	奥入瀬川水系の水を使用。辛口でキレイな味わいは、冷やでもぬるでも楽しめる辛口ねぶた。
04	(有)関乃井酒造 関 全彦	035-0031 青森県むつ市柳町1-5-15	0175-22-3261 0175-22-3259	www.sekinoi.co.jp information@sekinoi.co.jp	明治24年 1891年	関乃井 北勇	本州最北端の醸造場 下北半島唯一の醸造場で、地元の人々に愛される、本場の地酒造りを目指しております。	純米吟醸 寒立馬	大平津と津軽海峽を望む本州最北端の地に力強く生きる、野放馬をイメージして作り上げた、逸品です。
								上撰・関乃井	冷やでよし、熱燗でもまたよし、飲みごまきのこい、地元、関乃井の定番。
05	(株)盛田庄兵衛 盛田 佳子	039-2525 青森県上北郡七戸町七戸230	0176-62-2010 0176-62-2036	www.morishou.co.jp morishou@morishou.co.jp	安永6年 1777年	駒泉 作田	ほんとうにうまい酒を伝えたい。	本醸造 駒泉	スッキリとマイルドな辛口です。八甲田山系高瀬川伏流水(軟水)と青森県産米を用いております。
								純米酒 作田	軽さとコクの調和した純米酒です。料理との相性も市販品より冷やから温燗まで楽しめます。
06	尾崎酒造(株) 尾崎 大	038-2744 青森県西津軽郡野付町漁師町30	0173-72-2029 0173-72-6655	www.ozakishuzo.com andou-suigin@ozakishuzo.com	萬延元年 1860年	安東水軍 神の座	世界自然遺産・白神山地の伏流水を使用し、地元から愛されるお酒を目指している。	特別純米酒 安東水軍	すっきりとした軽やかなふくらみのある純米酒
								神の座	ほのかな香りとまろやかな味わいの酒
07	(株)鳴海醸造店 鳴海 信宏	036-0377 青森県黒石市中町1-1	0172-52-3321 0172-52-3819	www.apple1181.jp/funastobin/ kkunoif@f.ne.jp	文化3年 1806年	菊乃井 稲村屋文四郎	創業文化三年で二百年以上の歴史をもつ。母家は平成十年黒石市の文化財として、外様は平成十七年伝統物産選定として指定。昔ながらの手法で醸し出している。	大吟醸 稲村屋文四郎	初代当主が酒造業を始める時に頂いた屋号「稲村屋」を酒名とした。香り高く辛口で濃醇でふくらみのある酒。
								純米吟醸 津軽の吟	青森県の酒造好適米「華想い」を50%まで精米。県産酒で低温醸造した米の旨みがいかにされている酒。
08	(株)中村亀吉 中村 和佳子	036-0377 青森県黒石市中町12	0172-52-3361 0172-52-3362	narumjizoten.com kikuno@beach.ocn.ne.jp	大正2年 1913年	玉垂 亀吉	大正二年創業以来、磨き抜いた当社伝来の酒造技術の粋を尽くして、蔵の個性と南八甲田山系の豊富な伏流水を汲み上げ醸造しております。	玉垂 大吟醸	大寒の凍てつく寒さの時期にのみ丹念に低温熟成させた上品な風味をもつ珠玉の逸品です。
								特別純米辛口酒 亀吉	口当たりが良くほのかな香みとまろやかな味わいのある「こだわりの酒」
09	六花酒造(株) 北村 裕志	036-8066 青森県弘前市市外瀬田217	0172-35-4141	www.joppari.com/ ec_staff03@joppari.com	享保4年 1719年	じよっぱり 津軽海峡	享保4年(1719年)創業の青森県津軽(弘前)の酒蔵。白神山地源流の伏流水と青森県産米で醸す清酒じよっぱりをはじめ、青森県産米を蒸留して出来る焼酎津軽海峡、青森県産のこだわった原料でリキュールを製造する。	純米大吟醸 じよっぱり華想い	青森県酒造好適米「華想い」を40%まで精米し、白神山地源流の伏流水を使用。優美な香りと米の旨みが調和している純米大吟醸です。
								焼酎40度【米】津軽海峡	青森県産米を原料に高麗し、更にフランスより輸入したブランデー用の燗で再高麗しました。お米本来のまるみのある風味を生かした味わい。
10	(株)松緑酒造 千田 祐理子	036-8366 青森県弘前市駒越町58	0172-34-2233 0172-34-2234	https://matsu-midori.com/ info@matsumidori-s.com	明治37年 1904年	松緑 六根	岩木山系の伏流水と青森県産米を伝統の手作業に加え、全量無濾過で米の旨みを残しました。	松緑 純米酒	蔵酵母と県産米を使用した米の旨みを感じるお酒です。
								純米大吟醸 六根 ひすい	華想い40%精米、青森県産米を使用したフランス産より、上品なお酒。
11	(株)力ネタ玉田酒造店 玉田 陽造	036-8217 青森県弘前市茂森町 81	0172-34-7506 0172-34-7507	jyonkara@galaxy.ocn.ne.jp	貞享2年 1685年	津軽じよんから 華一風	飲む人の心を動かす愛される酒を造る事を基本に丹精込めて出荷しております。原料はすべて青森県産を使用。小さな蔵ながら根強い人気を持つ。	津軽じよんから 本醸造	やわらかな口当りで、ゆっくりと長く呑みだされる、味わい。
								華一風 特別純米酒	華やかな香りが特徴。若竹のようなみずみずしい口当りで、喉ごしはジューシーな味わい。
12	白神酒造(株) 西澤 誠	036-1443 青森県弘前市米ヶ袋村元 22	0172-86-2106 0172-86-2529	www.sirakami-sake.jp info@sirakami-sake.jp	昭和63年 1988年	白神 山助	白神山地の麓にあり特定名称だけ産る小さな酒蔵で、山麓仕込を中心に、自然をいかした酒造りを目指し日々取り組んでいる蔵です。	白神 大吟醸	青森の酒米「華想い」使用の香りフルーティーで味のなめらかな。魚から肉まで合う飲みやすい大吟醸です。
								白神 山麓純米酒	白神山地の自然をお酒で表現した辛口の純米酒で、オール青森県産米で醸した食中酒です。
13	三浦酒造(株) 三浦 剛史	036-8316 青森県弘前市石渡5-1-1	0172-32-1577 0172-32-1581	houhai@proffocn.ne.jp	昭和5年 1930年	豊歪	銘柄「豊歪」は、青森県で開発された酒造好適米、豊歪に由来。現在、この豊歪米を醸して酒を醸している蔵は全国でもこの蔵元だけ。	純米吟醸 豊歪米55	豊歪米の旨みが充分にあり、ふくらみのある豊かな味わいのある酒。食中酒としておすすめです。
								特別純米酒 豊歪	蔵内の井戸水(岩木山伏流水)で仕込んだこのお酒は、スッキリした飲み口です。
14	八戸酒類(株)八鶴工場 橋本 八右衛門	031-0086 青森県八戸市八日町1	0178-43-0010 0178-43-0313	https://hachinohe-syurui.com/ hatsuyu8@15.alpha-net.ne.jp	天明6年 1786年	八鶴	八鶴蔵は230年の歴史を持ち、八戸市の中心街に位置します。酒造りは良質の湧水を用い、肌を刺す寒風の中で醸した南部流儀の寒造り酒です。	三戸のどんぶり	米と水だけで造った純米にごり酒です。銘柄品のPininにごり酒もあります。
								大吟醸 八鶴	大吟醸酒特有の芳醇な香りと品のある味わい、そして喉越しが良くみずみずしい。最高峰に位置づけられる逸品。
15	八戸酒類(株)五戸工場 佐々木 誠	039-1554 青森県三戸郡五戸町川原町12	0178-62-2115 0178-62-3013	http://hachinohe-syurui.com/ sake.jyoku@gmail.com	昭和19年 1944年	如空	なだらかな丘陵地と奥州街道の宿駅として名高い五戸町の一角にある酒蔵。五感で醸す手造り、低温長期発酵の南部流儀に頑固一徹にこだわっています。	山田錦を用い、南部社氏が伝統の技で醸し出した如空ブランドの最高峰の酒。豊かな香りと気品のあふれる酒が特徴。	
								如空 純米酒 金ラベル	華吹雪を60%まで精米、十号酵母で醸し出した人気商品。ふくやかな旨みと喉越しの良い風味が特徴。
16	八戸酒造(株) 駒井 庄三郎	031-0812 青森県八戸市湊町本町9	0178-33-1171 0178-34-1174	www.mutsu8000.com/ info@mutsu8000.com	安永4年 1775年	陸奥男山 陸奥八仙	『陸奥男山』は淡麗辛口酒。『陸奥八仙』は純米酒以上で、米の旨味を感じる芳醇な辛口酒。近年米作りにも着手し、米作りから酒造りの一貫作りを目指している。	陸奥八仙 特別純米酒	穏やかな優しい香りと米の旨味を感じるやや辛口の純米酒。冷やから燗酒まで楽しめるお酒です。
								陸奥八仙 赤ラベル	香り、味、キレとバランスのとれた、わりややくインパクトのある当社一押し純米生原酒。
17	(株)菊駒酒造 三浦 弘文	039-1554 青森県三戸郡五戸町川原町12	0178-62-2323 0178-62-6639	www.kikumoma.com kikumoma@yellow.plala.or.jp	明治43年 1910年	菊駒	百年を超えて、地元で愛され育まれた味。南部駒の雄姿と菊のやさしさを銘柄に託して、これらも菊駒らしい飲み続けても飽きない酒を無心に造ってゆきたい。	菊駒 大吟醸	上品で透明感のある果実の様な飲み味。味わいの輪郭がはっきりしていないが繊細で爽やかな飲みごこちです。
								菊駒 純米酒	菊駒の酒造りの基本となる小川酵母(協会10号酵母)仕込。清酒一お燗まで幅広い温度帯でお楽しみ下さい。
18	六趣醸造工房 木村 英裕	039-3213 青森県上北郡六ヶ所村鹿原内子内337-3	0175-71-3335 0175-71-3336	rokushu.com/	平成18年 2006年	六趣(長芋)	六ヶ所村の特産品である長いもを使用し、ケセの少ないライトな口当たりの焼酎です。	六趣	レギュラー酒 原料 長いも・麦こうじ 内容量900ml±20度
								六趣Special	長期貯蔵原酒 原料 長いも・麦こうじ 内容量720ml±35度