日　本　酒　造　組　合　中　央　会　　組　合　員　名　簿　（ＰＲ用）

岩手県酒造組合　　会　長　　久慈 浩介　　〒020-0876　岩手県盛岡市馬場町4-19
TEL　019-623-6121　　FAX　019-622-6334

（令和７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	蔵見学	代表的な商品 商品名	代表的な商品 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	菊の司酒造（株） 山田　栄作	020-0585 岩手県岩手郡雫石町長山狼沢１１－１	019-693-3330 019-693-3335	www.kikunotsukasa.jp/ info@kikunotsukasa.jp	安永年間 1772－1780年	菊の司、七福神	吟醸酒や純米酒の商品化に早くから取り組み、岩手の酒造好適米「結の香」「吟ぎんが」「ぎんおとめ」を主に米の旨みが感じられる酒造りをしている。造りの９割が特定名称酒、８割が純米酒系となっている。	要確認	純米大吟醸　てづくり七福神 菊の司心星-shinboshi-	「吟ぎんが」を使用し、純米らしいやわらかなお米の旨味と淡麗な喉越しを表現しました。調整ろ過はせずに瓶詰めしております。 「ぎんおとめ」を使用し丁寧に低温発酵させた女性にも人気の純米吟醸酒です。
02	（株）桜顔酒造 工藤　明	020-0811 岩手県盛岡市川目町２３－１８	019-622-6800 019-622-6825	http://sakuragao.com/ info@sakuragao.com	昭和２７年 1952年	桜顔	盛岡市の東、たたら山の麓にあり、自然に恵まれた酒蔵で清酒造りは行なわれています。南部杜氏の伝統の技で良酒醸造に取り組んでいます。	要確認	桜顔　特別純米酒　五割五分磨 銀河鉄道の夜	岩手県産「ぎんおとめ（精米55%）」を使用し、麹と酵母も県オリジナルで南部杜氏が仕込んだオール岩手のお酒です。 岩手を代表する文学者「宮澤賢治」の作品をモチーフに商品化した清酒。もちろん原料米は吟ぎんがを使用。
03	赤武酒造（株） 古舘　秀峰	020-0857 岩手県盛岡市北飯岡１－８－６０	019-681-8895 019-681-8897	www.akabu1.com hide3650@gmail.com	明治２９年 1896年	AKABU、浜娘	盛岡市の盛南に2013年、新蔵を建設し志ある若者達が集結。情熱と愛情と根性で日本酒「ＡＫＡＢＵ」を醸しています。妥協せず仕込みひとつひとつを大切に日々進化する酒造りをテーマに進んでいます。	不可	AKABU　純米吟醸 AKABU　極上ノ斬	「吟ぎんが」を使用し芳醇旨口を深く追求して醸した純米吟醸酒。ほのかな香りと味わいをバランスよく造りあげました。 酒造好適米「結の香」にて一本一本丁寧に仕上げることにより心地良い旨みと極上の斬れを生み出しました。
04	（株）わしの尾 工藤　朋	028-7111 岩手県八幡平市大更２２－１５８	0195-76-3211 0195-76-3212	www.washinoo.co.jp sake@washinoo.co.jp	文政１２年 1829年	鷲の尾	昔、岩手山には大鷲が生息し巌鷲山と呼ばれていた為、この山の麓の酒蔵という意味で「鷲の尾」（わしのお）と命名されました。	要確認	金印 北窓三友	かつて二級酒と呼ばれたお酒ですが、地元に愛される味を守り続けて、ファンの支持を受けています。 岩手県の酒造好適米、吟ぎんがを麹米に、ぎんおとめを掛米に使ったやわらかくて旨みのある純米酒です。
05	（有）月の輪酒造店 横沢　孝之	028-3303 岩手県紫波郡紫波町高水寺向畑１０１	019-672-1133 019-676-5011	www.tsukinowa-iwate.com kura@tsukinowa-iwate.com	明治１９年 1886年	月の輪、宵の月	明治１９年創業。代々当主が杜氏になり伝統の技、味を極め相伝して参ります。現在は、創業５代目の横沢裕子が杜氏を務めます。	要確認	大吟醸　宵の月 純米酒　月の輪	「大吟醸の味わいをこの価格で」、高品質のお酒をお求め易いお値段で、との願いを込めた逸品です。 昭和60年発売以来、当蔵一番人気のお酒。「燗良し冷やよしの食中酒」としてご支持をいただいております。
06	（株）紫波酒造店 田中　文悟	028-3447 岩手県紫波郡紫波町宮手泉屋敷２－４	019-673-7706 019-673-7570	 hiroki@tj8.so-net.ne.jp	明治３６年 1903年	廣喜、喜平治	創業は明治３６年。純米酒を中心に昔ながらの手造りで多彩な味のある酒を醸している。現在、南部杜氏女性第一号の小野杜氏が酒造りに励んでいる。	要確認	大吟醸原酒　廣喜 特別純米原酒　喜平治	山田錦を４０%まで精米し、低温長期間じっくりと醸した大吟醸。華やかな香りと爽やかな喉ごしが特徴。 米の味をいかした飲みごたえがある濃醇な酒。冷でよし燗でよし、ロックも格別です。
07	（名）吾妻嶺酒造店 佐藤　元	028-3453 岩手県紫波郡紫波町土舘字内川５	019-673-7221 019-673-7222	www.azumamine.com info@azumamine.com	貞享元年 1684年	あづまみね、悠楽	岩手らしさのある酒造りを目指して、酒米の持ち味を引き出した純米酒の仕込みを心掛けています。南部杜氏発祥の地として誇り自信を持っています。	要確認	あづまみね　純米吟醸　美山錦 吾妻嶺　純米　美山錦	南部杜氏の伝統の技と美山錦の持ち味を最大に引き出した、やさしい口当りとキレのある旨味がある純米吟醸酒 冷やでもお燗でも楽しめる美山錦を使った純米酒。やさしい口当りと口中に広がる米の旨味が楽しめます。
08	髙橋　良司 髙橋　良司	028-3452 岩手県紫波郡紫波町片寄字堀米３６	019-673-7308 019-673-8343	https://shop.horinoi.jp horinoi@celery.ocn.ne.jp	大正１１年 1922年	堀の井	酒造米の専用田を所有しており米づくりからの一貫した酒造りを行っております。全量は賄えませんが地域の風土を生かした純米酒“堀米”等があります	要確認	純米酒　堀米 上撰　堀の井	“地酒とは自家米で造るもの”より自家生産米１００%使用した純米酒　力強く中華や油料理にもよい 地元に多く消費されしっかりとした味、飲み易く燗酒も良いアルコール１５度精米６０%
09	喜久盛酒造（株） 藤村　卓也	024-0103 岩手県北上市更木３－５４	0197-66-2625 0197-66-2922	kikuzakari.jp kikuzakari1894@gmail.com	明治２７年 1894年	喜久盛、鬼剣舞 タクシードライバー	岩手県北上市唯一の造り酒屋である当社は岩手県産米のみを使い、純米酒だけを製造しております。	不可	純米吟醸酒　鬼剣舞 純米原酒　タクシードライバー	岩手県北上市の農家と契約栽培した『亀の尾』を１００%使用しております。 映画業界で活躍する高橋ヨシキ氏が命名とラベルデザインを手掛けました。原料米は精米歩合55%の『かけはし』です。
10	（資）川村酒造店 川村　直孝	028-3101 岩手県花巻市石鳥谷町好地１２－１３２	0198-45-2226 0198-45-6005	 	大正１１年 1922年	南部関	米の旨みを最大限引き出し、味わい深くキレの良い酒造りをしている蔵です。	不可	純米酒、南部関 	和・洋・中を問わず、食事を引き立てるレギュラー純米です。熱燗の燗冷ましが秀逸。
11	岩手銘醸（株） 及川　啓子	029-4208 岩手県奥州市前沢新町１３	0197-56-3131 0197-56-3142	www.iwate-meijo.com/ info@iwatemeijo.jp	昭和３０年 1955年	岩手誉、奥六	岩手銘醸は1955年から続く、岩手県奥州市の酒蔵です。 地元の奥州市、近隣の金ヶ崎町、平泉町のお米を中心に酒造りをしています。	要確認	奥州ノ龍　特別純米酒 奥六　純米吟醸生酛	金ヶ崎町産米「亀の尾」を使用しお米の旨味と酸味のバランスの良いお酒です。 奥州市産米「結の香」を使用し膨らみのある甘さ、軽快な酸を楽しめるお酒です。
12	世嬉の一酒造（株） 佐藤　航	021-0885 岩手県一関市田村町５－４２	0191-21-1144 0191-21-1143	www.sekinoichi.co.jp staff@sekinoichi.co.jp	大正７年 1918年	世嬉の一、金色堂	大正ロマンただよう蔵では清酒をはじめ蔵ビールなど多くの新商品を開発しながら、岩手のよさを伝えていこうと考えております。	要確認	大吟醸　世嬉の一 吟醸酒　金色堂	世の人々が嬉しくなる一番の酒を目指して、南部杜氏が醸造した、香り豊かな大吟醸です。 世界文化遺産となった平泉中尊寺への献上しているお酒です。飲む人が嬉しくなるお酒づくりを目指してます。
13	磐乃井酒造（株） 東海林　明弘	029-3205 岩手県一関市花泉町涌津舘７２	0191-82-2100 0191-82-2101	www.iwanoi.co.jp/ info@iwanoi.co.jp	大正６年 1917年	磐乃井、百磐	大正６年創業、岩手県の最南端に位置し温暖な気候が上質米を育てる。町民が株主の地元企業、まちの気候風土に根差した地酒造りに取り組んでいる。	要確認	純米大吟醸　真心　紺ラベル 百磐　純米酒 赤ラベル	岩手の酒米「吟ぎんが」を使用。おだやかな香りが感じれら、コクがありながらスッキリした味わいです。 岩手の酒米「ぎんおとめ」を使用。香り控えめですっきりとキレのある味わいです。
14	酔仙酒造（株） （本社：大船渡工場） 金野　連	022-0004 岩手県大船渡市猪川町久名畑１３６－１ (本)岩手県陸前高田市高田町大石１－１	0192-47-4130 0192-47-4135	 	昭和１９年 1944年	酔仙、雪っこ	東日本大震災で甚大な被害を受けましたが、同業者の工場を借り受け酒造りを再開いたしました。今まで酒造りを行って来た気仙地方に戻るためがんばっています。	要確認	活性原酒「雪っこ」 酔仙　大吟醸	蔵で生まれた白い雪っこ。季節限定でこの季節にしか味わえないとろりとした口当りとほんのりとした酔心地。 深みのある吟醸香と滑らかな味わいの大吟醸です。
15	（株）浜千鳥 新里　進	026-0045 岩手県釜石市小川町３－８－７	0193-23-5613 0193-23-0510	hamachidori.net info@hamachidori.net	大正１２年 1923年	浜千鳥、仙人郷 ゆめぼなみ	三陸の海と山の幸に恵まれ、さらりとした口当たりを目指しております。「自然とひとつになった酒造り」を基本姿勢とし、蔵独自の景色を表現してまいります。	要確認	浜千鳥　大吟醸 浜千鳥　純米吟醸 吟ぎんが	岩手県のオリジナル酵母「ジョバンニの調べ」で造りました。香り高く、品格あるお酒です。 酒米、酵母、こうじ菌すべて岩手オリジナル。三陸の新鮮な海の幸との相性が良い。
16	上閉伊酒造（株） 新里　佳子	028-0501 岩手県遠野市青笹町糠前３１－１９－７	0198-62-2002 0198-62-2003	https://kamihei-shuzo.jp tono@kamihei-shuzo.jp	寛政元年 1789年	國華の薫 遠野小町	仕込み時期はマイナス20℃近くになる日もある岩手県遠野市。清冽な空気と霊峰「六角牛山」の伏流水で醸す酒は、お客様の喜怒哀楽に寄り添う酒でありたいと願っています。	要確認	國華の薫　純米大吟醸　結の香 國華の薫　赤色二次発酵	岩手県酒造好適米「結の香」を使用。米の旨みを引き出したやさしい香りとなめらかなのどごしが特徴です。 赤色酵母を使用し、瓶内で二次発酵させたピンク色の発泡清酒。果実を思わせるフルーティーな味わいです。
17	（株）菱屋酒造店 齊藤　敦子	027-0006 岩手県宮古市鍬ケ崎下町５－２４	0193-62-3128 0193-63-8524	homepage3.nifty.com/hisiya/ hisiya_miyako@mbm.nifty.com	嘉永５年 1852年	千両男山、菱屋	１８５２年創業以来宮古で酒造業を続ける。宮古市で唯一残った酒造会社として地域に密着した酒造のために、東日本大震からの復興を目標に頑張っています。	要確認	大吟醸鴻 特別純米酒	兵庫県産山田錦を使用した香り高い大吟醸です。宮古の魚（鮭など）に合ううまい酒 酒造好適米のみを使用した日本酒の味がしっかり付いた純米酒です。
18	泉金ホールディングス（株） 八重樫　義一郎	027-0501 岩手県下閉伊郡岩泉町岩泉太田３０	0194-22-3211 0194-22-3210	www.ginga.or.jp/senkin/ senkin@galaxy.ocn.ne.jp	安政元年 1854年	龍泉八重桜	《龍泉　八重桜》は龍泉洞地底湖の名水と岩泉の豊かな風土で育まれてきました。安政年間より、定評ある爽快淡麗な飲み口は、南部杜氏入魂の酒造りによって受け継がれています。	要確認	龍泉　八重桜　大吟醸 岩泉　松茸酒	龍泉洞地底湖の水で高精白の山田錦を醸しました。気品ある華やかな香りとさわやかな旨みが好評の逸品。 地元岩泉産の松茸をふんだんに龍泉八重桜に漬け込み、森の王様「松茸」の風格を楽しめるお酒に仕上げました。
19	（株）福来 大澤　光太	028-8111 岩手県久慈市宇部町５－３１	0194-56-2221 0194-56-2222	www.maroon.dti.ne.jp/fukurai fukurai@m10.alpha-net.ne.jp	明治４０年 1907年	福来、久慈川	岩手県北沿岸の小さな蔵です。南部杜氏伝統の技術を活かし、手造りならではの肌理細やかな酒造を心がけております。	要確認	大吟醸　福来 辛口大吟醸 久慈川	兵庫県産山田錦を精米歩合４０%に磨き仕込んだ大吟醸。華やかな吟醸香と上品な味わい。 酒造好適米を精米歩合50%に精米して仕込んだ辛口の大吟醸。スッキリと滑らかな味わい。
20	（株）南部美人本社蔵 久慈　浩介	028-6101 岩手県二戸市福岡上町１３	0195-23-3133 0195-23-4713	www.nanbubijin.co.jp sake@nanbubijin.co.jp	明治３５年 1902年	南部美人、芳梅	1902年創業。1997年から海外への進出に積極的に挑戦し、現在60カ国以上に輸出し世界中の方から親しまれるようになりました。近年ではクラフトジン・クラフトウォッカを製造販売、更に新規事業としてウィスキー製造に取組んでいます。古くから伝わる日本酒製造の伝統と新規事業の取組みによって躍進し続けます	可	南部美人　特別純米酒 南部美人　糖類無添加梅酒	「ぎんおとめ」を主原料とし、ふわっとやさしい果実のような香りと上品な旨みで後味すっきり。究極の食中酒を目指し造ったお酒 糖類を一切加えず、純米酒と梅だけで造られた梅酒。ベトつかずすっきりしており食事との相性も良いお酒。
	（株）南部美人馬仙峡蔵 久慈　浩介	028-6102 岩手県二戸市下斗米字上野平６７－３０	（共通）	（共通）	（共通）	（共通）	（共通）	（共通）	（共通）	（共通）