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　松岡 俊太郎　　〒020-0876 岩手県盛岡市馬場町4-19
TEL 019-623-6121　FAX 019-622-6334

（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	菊の司酒造（株） 山田 栄作	020-0885 岩手県盛岡市紺屋町4－20	019-624-1311 019-624-6592	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 純米酒　菊の司　吟ぎんが仕込	「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。 「吟ぎんが」本来の旨みに酸を管かせ、味わい深い染み渡る純米酒に設計しました。酵母はIw201を使用し、上立ちは穏やかながら、含んだ際にはしっとりとした芳香が広がります。
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48年 1973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	南部の雫　大吟醸 銀河鉄道の夜	岩手県産吟ぎんが、ぎんおとめを使用し、酵母も県酵母を用いた岩手の地酒大吟醸。 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	廣田　英俊 廣田　英俊	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。冷てよし燗でよし、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	元治元年 1864年	吾妻嶺、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 info@kikuzakari.jp	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。熟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、玉の春	品質を第一に考え、地域に根付いた酒造りを大事にし、平成30年、全国新酒鑑評会において金賞を受賞、平成元年、岩手県新酒鑑評会で県知事賞第一位を受賞しました。	要確認	純米吟醸「夢ふぶき」 酒蔵のとらまづ	岩手の酒造好適米「吟ぎんが」、酵母「ゆうこの想い」、種麹「黎明平泉」を使用した純米吟醸酒です。 低アルコール（12度）、濃醇甘口（日本酒度－45）、どぶろくタイプのにごり酒です。
	岩手銘醸(株)玉の春工場 及川　啓子	029-0803 岩手県一関市千厩町千厩字北方134	0191-52-2150 0191-52-2560	 	 	 	 	要確認	 	
12	両磐酒造（株） 松岡　俊太郎	021-0032 岩手県一関市末広1－1－16	0191-23-3392 0191-23-3391	seisyu-kanzan.com info@seisyu-kanzan.com	昭和19年 1944年	関山	昭和１９年、東磐井郡・西磐井郡に１９社あった酒蔵が企業合同で発足。両方にある磐で「両磐酒造」とした。一杯、又一杯と呑み飽きしない酒を目指しています。	要確認	超特撰大吟醸原酒 関山純米吟醸	岡山県産山田錦を原料米として厳寒期南部杜氏の技と磐井の清水で醸す。風格ある大吟醸原酒。 岩手県産吟ぎんがを原料米とし磐井の清水と南部杜氏の技で醸す。爽快で淡麗な味で皆様から愛される純米吟醸
13	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麓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。
14	磐乃井酒造（株） 阿部　徳彦	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。
15	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。
16	（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。
17	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	 kokka@echna.ne.jp	寛政元年 1789年	国華の薫 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	純米大吟醸　結の香 特別純米酒　たえの酒	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。 東日本大震災後に実った3株の稲穂から収量を増やした奇跡のお米「大槌復興米」を使用。
18	（株）菱屋酒造店 齋藤　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。
19	泉金酒造（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醸されてきました。爽快淡麗な飲み口に定評、南部杜氏入魂の酒造りは安政年間より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磨きあげました。気品ある華やかな香りとさわやかなコクが自慢の逸品。 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。
20	（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	www3.alpha-net.ne.jp/users/fukurai fukurai@m10.alpha-net.ne.jp	明治40年 1907年	福来、涼霞	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 特別純米酒　涼霞	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。 地元久慈産の酒造好適米「ぎんおとめ」100％で仕込んだ特別純米酒。精米歩合60％。
21	（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	原料米のほとんどを岩手県産米を使用し、南部流手造り技法を用いて醸しています。近年では特許を取得した製造方法によるリキュール製造にも力を入れています。	要確認	南部美人　大吟醸 南部美人　糖類無添加梅酒	一番寒い時期に蔵心の力を込めて醸す酒で、華やかな香りとしっかりとした味のバランスのあるキレの良いお酒。 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）