



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		
								蔵見字	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)
	佐藤 伸行	秋田県大仙市若竹町26-19	0187-63-6884	yaesumejo@rapid.ocn.ne.jp	1964年	白神山地の四季	るお酒の提供を致します。			
26	阿櫻酒造(株)	013-0041	0182-32-0126	www.azakura.co.jp/	明治19年	阿櫻	明治十九年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。	要連絡	阿櫻 純米大吟醸原酒 奥細線	大湯村産「美郷錦」を38%まで自家精米にて丁寧に磨き上げ、芳醇でまろやかな味わいが特徴のお酒です。
	信川 晃洋	秋田県横手市大沢西野67-2	0182-32-3448	info@azakura.co.jp	1886年	かまくら			阿櫻 特別純米 中取り限定品	酒米「秋田酒こまち」を60%精米し協会9号酵母で醸造。濃醇な旨味と酸の効いたキレのある辛口純米酒です。食中酒に。
27	舞鶴酒造(株)	013-0105	0182-24-1128	asanomai@poplar.ocn.ne.jp	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。	不可	山鹿仕込純米酒 田从	山鹿仕込独特の酸味が通にはたまらない香爽。欄にする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		1918年	田从			減農薬純米酒 田从	完熟醸造堆肥と光合成微生物を利用し丹精込められ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。
28	浅舞酒造(株)	013-0105	0182-24-1030	www.amanoto.co.jp	大正6年	天の戸	「酒は田んぼから生まれる」をモットーに、蔵内に自噴するやわらかな湧水で、純米酒を醸しています。	○	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ろ良い。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。
	柿崎 常樹	秋田県横手市平鹿町浅舞浅舞388	0182-24-0708	info@amanoto.co.jp	1917年	夏田冬蔵				
29	株式会社大納川	013-0521	0182-26-2004	https://dainagawa.co.jp	大正3年	大納川	2019年より新体制となり大幅酒質改善しました。全量瓶貯蔵、低アルコール無濾過原酒、自社蔵付き酵母使用、大森子ロワール揚げ、少数精蔵蔵人6名にて愛情込めた手仕込みの酒造りに取り組んでおります。	○	大納川天花	大納川天花は「甘くてキレる」をイメージし、自社酵母使用の無濾過低アルコール原酒、特約店限定販売。
	田中 文悟	秋田県横手市大森町大森169	0182-26-2005	info@dainagawa.co.jp	1914年	大納川天花			山内村氏	山内村の米・水・人で醸した山内村氏の郷の地酒。秋田県内限定販売。
30	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中心に自家精米し、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しております。	要連絡	純米大吟醸 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純米大吟醸酒。
	佐藤 謙治	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爽のバランスのとれた味吟醸酒。
31	両関酒造(株)	012-0813	0183-73-3143	www.ryozeiki.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。	要連絡	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」を目指した中層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	ryozeiki@ryozeiki.co.jp	1874年				銀紋	永年に亘って、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。
32	秋田銘醸(株)	012-0814	0183-73-3161	www.ranman.co.jp	大正11年	爛漫	大正11年、秋田の酒を全国に運出させる目的で県内の政財界人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。	○	純米酒まなぐ風	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爽が特徴。
	京野 學	秋田県湯沢市大工町4-23	0183-72-3247	ranman@ranman.co.jp	1922年	香り爛漫			香り爛漫「純米大吟醸」	秋田県が生んだ「こまち酵母スペシャル」と「秋田酒こまち」を使用。果実を思わせる上品な芳香とスツクリした切れ味。
33	(株)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400年。手造りにこだわり手間を惜しまず、蔵人の心を1本1本にこめながら雪深い秋田湯沢の地で丁寧な醸造をおこなっております。	○	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。酒造を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	kimura-shuzo@fukukomachi.jp	1615年	角右衛門			純米吟醸 福小町	良質な酒造好適米を贅沢に磨き上げ、フルーティーかつなめらかな味わいに仕上げた香爽豊かな純米吟醸酒。
34	秋田県醸造工業(株)	012-8511	0183-73-3106	www.onon.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。	○	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。
	大原 孝浩	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。