日　本　酒　造　組　合　中　央　会　　組　合　員　名　簿　（ＰＲ用）

秋田県酒造組合　　会　長　伊藤康朗　　〒010-0944 秋田県秋田市川尻若葉町1-12
TEL 018-863-6455　FAX 018-862-0940

（令和8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	新政酒造（株） 佐藤　祐輔	010-0921 秋田県秋田市大町６－２－35	018-823-6407 018-864-4407	www.aramasa.jp info@aramasa.jp	嘉永5年 1852年	新政	新政酒造は、約100年前に発見された清酒酵母「きょうかい6号」の発祥蔵です。吟醸酒を生み出した蔵のひとつであり、酒造業会屈指の銘醸蔵として名を馳せておりましたが、八代目蔵元の代になってからは、「生酛造り」や「木桶仕込」など、伝統的酒造りを徹底的に追求する新しい姿へと生まれ変わりました。昨今は、農業を経営の基軸と定めて自社田を運営するなど、原料米の栽培から醸造までを一貫して担う"農醸一体"の体制を築いております。まさに「新政」は、飲む日本文化であり、味わう伝統的浪漫そのものです。	不可	Colors　カラーズ	秋田の酒米の個性を味わっていただくための火入れシリーズ。個々の酒米の魅力を最も発揮する精米歩合で醸造し全量木桶仕込み。「新政」の味わいを安定的に余すところなく楽しめる最もスタンダードなラインである。
									No.6　ナンバーシックス	6号酵母の魅力をダイレクトに表現することを目的に醸造される新政の唯一の定番生酒。精米歩合がことなる3つのタイプがあり、蔵内では極低温で品質管理されているので、通年で楽しめるラインである。
02	秋田醸造（株） 小林　忠彦	010-0021 秋田県秋田市楢山登町５－２	018-832-2818 018-831-1345	https://yukinobijin.com/ akijo@cna.ne.jp	大正8年 1919年	ゆきの美人 竿灯	蔵元杜氏が、昔ながらの秋田流の酒造りを現代の技術と感性でアレンジし、新しい日本酒の世界を追及している。		純米吟醸　ゆきの美人	さわやかな酸味とすっきりとした心地よい旨味が口に広がる、食中酒向きの仕上がりです。
									純米大吟醸　ゆきの美人	程よい香り、さわやかな酸味と膨らみは食事の邪魔をせず、飲み飽きしない仕上がりです。
03	秋田酒類製造（株） 平川　順一	010-0934 秋田県秋田市川元むつみ町４－１２	018-864-7331 018-863-9379	www.takashimizu.co.jp/ web@takashimizu.co.jp	昭和19年 1944年	高清水	江戸から昭和に酒造りを興した12軒の酒蔵が企業合同し発足。酒銘「高清水」は、秋田市民の憩いの場「高清水公園」にちなみ公募により決定。本社蔵と御所野蔵の2つの仕込み蔵を持ち、それぞれが各鑑評会で高く評価されている。	○	高清水　純米大吟醸	45%精米の秋田酒こまちを、伝統の秋田流寒仕込みで醸す。ふくよかな香りが際立ち、酸味と旨味が口中でやわらかに広がります。
									高清水 精撰 辛口	口に含んだ印象はキリッと端整。徐々に円みを帯びて口中で香り、旨味が十分ふくらんだところで、最後にピンときれる。
04	秋田酒造（株） 野本　翔	010-1631 秋田県秋田市新屋元町２３－２８	018-828-1311 018-828-1318	https://www.akitabare.jp/ akitabare@mild.ocn.ne.jp	明治41年 1908年	酔楽天 秋田晴	蔵の信条である「不易流行」の精神を継承し、伝統的技術と新しい時代感覚を融合させた酒造りをしている。又、酒造りの水を地域の皆様にも使っていただいている。	要相談	大吟醸　酔楽天	フルーティな芳香とまろやかですきとおるような風味が特徴です。氷を浮べて、冷蔵庫で冷やしてどうぞ。
									純米酒　古式　純造り	軽快で口あたりがなめらかな飲み心地につい時を忘れるほど。冷やからお燗まで幅広く楽しめます。
05	（株）那波商店 那波　尚志	011-0946 秋田県秋田市土崎港中央１－１６－４１	018-845-1260 018-846-7800	www.jizakemonogatari.net info@jizakemonogatari.net	明治4年 1871年	銀鱗 竜乃涙	秋田県の中央部沿岸（日本海沿）で秋田市土崎にあります。秋田山内流の秋田式酒造りの伝統を大切に守り続け旨みのある酒質の商品を醸し造っております。	要相談	kurukuru	回転ドリルを利用した、秋田流生酛仕込みの純米吟醸。幸せが廻ってくるお酒です。
									竜乃涙　純米吟醸	精米歩合55%、秋田酒こまちを使用。秋田酵母NO12で醸し、軽快な口当りに後味の旨味が特徴のお酒。
06	福禄寿酒造（株） 渡邉　康衛	018-1706 秋田県南秋田郡五城目町下タ町４８	018-852-4130 018-852-4132	www.fukurokuju.jp/index.html info@fukurokuju.jp	元禄元年 1688年	福禄寿 一白水成	秋田県中央部干拓地八郎潟の東に位置する。創業以来自社地下水を仕込水とし地元「五城目町酒米研究会」の酒米を使用。蔵の前では五百年以上続く朝市もある。	不可	一白水成　特別純米酒	米の旨みが十二分にご堪能できます。秋田酒こまち＆吟の精を使用。
									福禄寿　大吟醸	香り豊かで芳醇旨口。
07	小玉醸造（株） 小玉　真一郎	018-1504 秋田県潟上市飯田川飯塚飯塚３４－１	018-877-2100 018-877-2104	www.kodamajozo.co.jp info@kodamajozo.co.jp	明治12年 1879年	太平山	秋田流の生もと仕込みの発祥蔵。伝統の技を代々受け継いでおります。キレが良く、旨みのある味わいが特長。国内外の多くのファンに支持を受けております。	○	太平山　天巧	香り高く、喉ごしの良い純米大吟醸。太平山を代表するお酒。山田錦を使い完全手造りで仕上げています。
									太平山　生もと純米	太平山伝統の生もと仕込みで醸した純米酒。独特の旨みとキレ味が特長です。原料米は地元産美山錦。
08	（株）北鹿 岩谷　正人	017-0043 秋田県大館市有浦２－２－３	0186-42-2101 0186-49-7223	hokushika.com ・ www.hokushika.jp/ m_iwaya@sekaitaka.com	昭和19年 1944年	北鹿 北秋田	秋田県の北部に広がる穀倉地帯の中心部の大館市。優れた米の産地であり、良水の湧き出る酒造りに適したこの地で伝統の製法に改良を加えた“秋田流生酛仕込”で醸します。	○	北秋田　大吟醸	良質な天然水で厳寒時期に丹精込めて仕込みました。香りと口当たりのよい旨味が特徴。
									本醸造　生酛	上質で力強いキレのある味わいのお酒。スローフード　燗酒コンテストにおいて栄えある金賞受賞。
09	千歳盛酒造（株） 村上　雅彦	018-5201 秋田県鹿角市花輪中花輪２９	0186-23-2053 0186-23-2571	https://chitosezakari.jp/ titosez@ink.or.jp	明治5年 1872年	千歳盛 地底の神秘	十和田八幡平国立公園近くに蔵が位置し、厳しい冬の清新な気候と水で寒造に徹し、小形の仕込みで丁寧に大事に育て上げている。	○	純米吟醸　花輪ばやし	香りと美味さが際立つ究極の酒で、みちのくの短かい夏を回想させてくれるロマンのお酒。
									純米吟醸　チトセザカリ　絹色	パイナップルやバナナを想わせる南国系フルーツの香りがあり、雑味の少ないなめらかな口当たりが続く心地よいお酒です。
10	喜久水酒造（資） 平澤　喜三郎	016-0804 秋田県能代市万町６－３７	0185-52-2271 0185-54-1553	www.shirakami.or.jp/~kikusui/ kikusui@shirakami.or.jp	明治8年 1875年	朱金泥能代 高階徳夫	旧国鉄の廃トンネルを補修して、現在吟醸酒などの酒を保管、管理する貯蔵庫として利用している。清酒の他に酒粕から造られる焼酎などがある。	○	純米大吟醸　朱金泥能代	純米の味と香りが楽しめる辛口のスッキリとしたフルーティな大吟醸酒です。
									本格米焼酎　ホワイトオーク樽	減圧蒸留焼酎をホワイトオーク樽で1年間熟成させ、ほのかに漂うシェリー酒のような香りを楽しんで欲しい。
11	（株）山本酒造店 山本　友文	018-2678 秋田県山本郡八峰町八森町八森２６９	0185-77-2311 0185-77-2312	www.shirataki.net/ sirataki@shirakami.or.jp	明治34年 1901年	白瀑 山本	裏山の白神山地に湧き出る豊富な天然水を直接酒蔵まで引き込み、仕込みを始めとする全ての工程に湧き出たままの状態で使用している。平成２２年より全量を純米仕込みに切り替え。		純米　ど辛	日本酒度+15の超辛口。口に含んだ際には、ほのかな甘さを感じるが、飲み込むと辛さが押し寄せる。
									山本ピュアブラック	グレープフルーツを連想させるジューシーな酸味と、スパッと切れる後味の良さが特徴。
12	秋田誉酒造（株） 猪股　春夫	015-0875 秋田県由利本荘市砂子下３	0184-22-5231 0184-22-5232	www.osake.or.jp/kuramoto/13akitahomare.html a.homare@sirius.ocn.ne.jp	昭和19年 1944年	秋田誉 秋田美人	気候風土、蔵人一体の酒造り。酒質の基調は辛口です。純米酒、吟醸酒のブランドとして「秋田美人」の銘柄があります。日本の食卓に日本の飲み物をお勧めします。	不可	純米吟醸　亀の尾造り	幻の酒米と云われる「亀の尾」を蔵人が栽培、醸造。お手軽にお飲みいただけるカップ酒としても販売。
									本格焼酎 気品一滴 智水41度	41度の原酒で水を一滴も加えない風格ある本格焼酎です。
13	（株）齋彌酒造店 齋藤　浩太郎	015-0011 秋田県由利本荘市石脇字石脇53	0184-22-0536 0184-24-4558	http://yukinobosha.jp/ info@yukinobosha.jp	明治35年 1902年	雪の茅舎 由利正宗	明治３５年創業の当蔵は、蔵内の湧水を仕込水に使い、自社酵母による低温長期発酵で醸し、櫂入れなし、加水なし、ろ過なしの三無い醸造を実践しております。		雪の茅舎　純米吟醸	爽やかな果実を想わせる香りを醸し出しながら、スッキリとした喉越しの無濾過原酒です。
									雪の茅舎　秘伝山廃	山廃仕込みが味の広がりを醸し出し、喉越しに余韻の残る燗上がりのする無濾過原酒です。
14	天寿酒造（株） 大井　永吉	015-0411 秋田県由利本荘市矢島町城内八森下１１７	0184-55-3165 0184-55-3167	www.tenju.co.jp info@tenju.co.jp	文政13年 1830年	天寿 鳥海山	目指すは「地元で出来る最高の酒」。「酒造りは米作りから」の考えのもと、地元産の米にこだわり、地元農家と天寿酒米研究会を設立。飽くなき向上への情熱と納得ゆくまで育てた米、恵まれた水、そして伝統の匠がこの蔵と銘酒の歴史を今も守り続けています。	○	大吟醸　天寿	「天寿」の粋を極めた大吟醸。清楚な香りと「美山錦」ならではのふくよかな味わいが魅力。
									純米大吟醸　鳥海山	天寿酒米研究会産酒造好適米を使用し農大花酵母で醸し上げた、華やかな香りとジューシーな酸味が特徴。
15	（株）飛良泉本舗 齋藤　雅人	018-0402 秋田県にかほ市平沢中町59	0184-35-2031 0184-35-2030	www.hiraizumi.co.jp info@hiraizumi.co.jp	長享元年 1487年	飛良泉	創業より五百有余年。「はでな桜の花よりも、地味ながらふくらみのある梅の花のような酒を造りたい」を信条に、頑固なまでに山廃仕込みにこだわり続けている。	不可	飛良泉　山廃純米酒	山廃独特の酸味が際立った個性的な酒。すっきりとした香りと深い味わいの蔵元推奨品。
									飛良泉　山廃純米粕取焼酎	重厚な風味と山廃の粕ならではの深く豊かな香りは山廃の造りを多く手掛ける当蔵ゆえ実現できた個性ある逸品。
16	（株）佐藤酒造店 佐藤　博之	015-0404 秋田県由利本荘市矢島町七日町26	0184-55-3010 0184-55-3012	www.dewanofuji.co.jp dewa@dewanofuji.co.jp	明治40年 1907年	出羽の冨士 鳥海誉	当蔵は、日本百名山の一つ「鳥海山」の麓に存り、米、水、気候が清浄で、酒造りに適しています。秋田酒のやわらかな口当りをお試し下さい。		出羽の冨士　精撰	地元で人気の晩酌用のお酒。燗酒がおすすめ。やや甘口で秋田酒らしいやわらかな口当りです。
									鳥海誉　上撰本醸造	口当りの良さで人気。常温、冷やが飲みやすい。やや辛口タイプ。
17	福乃友酒造（株） 一星　雅彦	019-1701 秋田県大仙市神宮寺本郷野82－6	0187-72-4141 0187-72-4140	www.fukunotomo.co.jp/ info@fukunotomo.co.jp	大正2年 1913年	福乃友	秋田の米どころ仙北平野で収穫される元気な米を使用して酒造りをしています。丹精込めて育てあげた米の旨みがお口に広がる、“農純（濃醇）”な一杯をご堪能ください。	○	純米吟醸　冬樹	おいしいお米を食べて育った秋田美人のように透明でまっすぐな味わいに仕上げました。
									60純米酒	キリッと冷酒もよし、ぬる燗もよしのオールマイティーな贅沢純米酒。
18	（名）栗林酒造店 栗林　直章	019-1404 秋田県仙北郡美郷町六郷米町56	0187-84-2108 0187-84-3570	harukasumi.com info@harukasumi.com	明治7年 1874年	春霞	名水百選の里、秋田県六郷で創業。 秋田の酒米、美郷錦で、じっくり味わえる食中向きのお酒を醸しています。		春霞　緑ラベル	秋田の酒米、美郷錦で仕込んだ純米吟醸酒。
									春霞　赤ラベル	料理との相性が良いお酒です。じっくりと味わっていただきたいです。
19	出羽鶴酒造（株） 伊藤洋平	019-1901 秋田県大仙市南外悪戸野81	0187-74-2600 0187-74-2610	www.igeta.jp/ dewatsuru@oregano.ocn.ne.jp	慶応元年 1865年	出羽鶴 やまとしずく	自然豊かな出羽丘陵の山ふところに佇む酒蔵。蔵元・蔵人が酒米づくりから取り組み、「和醸良酒」の信念をもって酒を醸しています。日本酒、本格焼酎、梅酒等のリキュール、そして麹系飲料にも取り組んでいます。	要連絡	自然米酒　松倉	契約農家による特別栽培米（栽培期間中農薬不使用）で仕込んだのびやかでコクのある純米酒。
									やまとしずく純米吟醸	蔵周辺の田園地帯で栽培した酒米と水だけを使い、創業時の想いを込めて醸した純米吟醸。
20	刈穂酒造（株） 伊藤洋平	019-1701 秋田県大仙市神宮寺神宮寺275	0187-72-2311 0187-72-3722	www.igeta.jp/ kariho@oregano.ocn.ne.jp	大正2年 1913年	刈穂	創業以来こだわり続けてきた『手づくり』という伝統。酒米、麹、酵母そして醗酵に蔵人が五感を研ぎ澄ませて向き合い、心を込めて醸す。それが刈穂の酒造りの信条です。私たちは先人から受け継いだ技を磨き、進化させることで日本酒の新たな価値の創出を目指します。	要連絡	吟醸酒六舟	豊富に湧き出る独特の中硬水によって、淡麗で透明感のある香と酒米のあざやかな旨味が醸し出された吟醸酒。
									山廃純米超辛口	蔵伝承の山廃酛で極限まで醗酵に挑んだ超辛口純米酒。辛さだけではない洗練された旨味が広がります。
21	（有）奥田酒造店 奥田　重徳	019-2411 秋田県大仙市協和境境１１３	018-892-3001 018-892-2799	www.chiyomidori.com/ okuda@chiyomidori.com	延宝年間 1673年	千代緑 重右衛門の酒	三百余年の伝統を継承しながら手造りのやさしくおだやかなお酒を醸しております。今後も酒質の向上とともに、小仕込の吟醸・純米吟醸に力を入れて醸していきます。	要連絡	重右衛門の酒	麹米に山田錦、掛米に地元産美山錦を使用した瓶燗火入れの純米吟醸原酒。凛とした米の旨みをご堪能下さい。
									活性本生にごり酒	昔ながらのにごり酒。火入れ殺菌せず、瓶内醗酵の微炭酸の爽やかさと、酸味。旨味の絶妙なハーモニー。
22	（名）鈴木酒造店 鈴木　松右衛門	014-0207 秋田県大仙市長野二日町9	0187-56-2121 0187-56-2124	www.hideyoshi.co.jp info@hideyoshi.co.jp	元禄2年 1689年	秀よし 龍蟠	秋田藩主が当蔵の酒を「秀でて良し」と激賞され、「秀よし」の酒名を賜りました。藩の御用酒として三百有余年の間、地元に愛されてきたお酒です。酒蔵見学は人気のため、要予約になります。	○	松声 純米吟醸酒	「秋田酒こまち」50%精米、協会1501酵母で仕込みました。IWC2019年で最優秀賞受賞。
									秀よし 純米酒	秋田「めんこいな」と「協会1501酵母」で仕込み、落ち着いた味わいと風雅な香りは料理を選ばない。
23	（名）秋田富士酒造店 佐々木　孝	014-1412 秋田県大仙市藤木字西八圭31	0187-65-2502		昭和11年 1936年	秋田富士	どんな食べ物の味でも引きたてるうまさ、後に残らないキレの良さを追求。特定名称酒を中心に丁寧な酒造りを行っています。	要連絡	秋田富士　純米吟醸	高級シャンパーニュと同じシュール・リー方式で、澱と一緒に6年間長期熟成しさせた純米吟醸酒です。
									純米吟醸　角間川	
24	（株）高橋酒造店 小山　潤一郎	019-1404 秋田県仙北郡美郷町六郷宝門清水72－13	0187-84-1201 0187-84-1202	www.egao-okusimizu.com info@egao-okusimizu.com	明治29年 1896年	奥清水	名水百選として選定された六郷湧水群の「宝門清水」を仕込み水に使い、厳選された酒米を大事に生かした酒造りを行っている。	要連絡	純米大吟醸　奥清水	山田錦40%×美郷雪華酵母使用、美郷町の自然の美しさ・静けさから生まれた至極の純米大吟醸。
									純米大吟醸ミサトヨシノ	美郷町に育つ吉野桜から採取した酵母を使用した純米大吟醸。ほんのりと華やかな香りがたつのが特徴です。

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）
25	阿櫻酒造（株）	013-0041	0182-32-0126	www.azakura.co.jp/	明治19年	阿櫻	明治十九年に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　美郷錦	大潟村産「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。
26	舞鶴酒造（株）	013-0105	0182-24-1128		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	山廃仕込純米酒　田从	山廃仕込独特の酸味が通にはたまらない香味。燗にすると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	asanomai@poplar.ocn.ne.jp	1918年	田从			減農薬純米酒　田从	完熟醗酵堆肥と光合成微生物を利用し丹精込め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。
27	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ち良い。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。
	柿﨑　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				
28	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をしました。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、大森テロワール掲げ、少数精鋭蔵人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			山内杜氏	山内村の米・水・人で醸した山内杜氏の郷の地酒。秋田県内限定販売。
29	日の丸醸造（株）	019-0701	0182-45-2005	https://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45	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　公治	秋田県横手市増田町七日町114－2	0182-45-2006	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味のバランスのとれた味吟醸酒。
30	両関酒造（株）	012-0813	0183-73-3143	www.ryozeki.co.jp	明治7年	両関	東北有数の豪雪地の自然に育まれた“旨味”を生かした酒造りに取り組んでいます。皆様に「美味しい」と喜んで頂けるお酒を醸す為に、良き伝統を重んじながら日々新しい取組を志しています。	要連絡	純米大吟醸雪月花	雪月花は、伝統的な手法を昇華させた上品でなめらかな旨味で地元で永年に亘って親しまれています。
	伊藤　康朗	秋田県湯沢市前森4－3－18	0183-72-2515	ryozeki@ryozeki.co.jp	1874年	花邑			純米吟醸花邑	花邑は新たな発想で“一口でうまい”といって貰えるような印象的な濃醇旨口に仕上げました。
31	秋田銘醸（株）	012-0814	0183-73-3161	www.ranman.co.jp	大正11年	爛漫	大正１１年、秋田の酒を全国に進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。	○	純米酒まなぐ凧	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味が特徴。
	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ッキリした切れ味。
32	（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寒造りをおこなっております。	要連絡	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。酒通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味豊かな純米吟醸酒。
33	秋田県醗酵工業（株）	012-8511	0183-73-3106	www.oenon.jp	昭和20年	一滴千両	秋田湯沢で一番新しい酒蔵の「一滴千両」。寒冷豪雪な気候と豊かな自然の恵みを活かし、若い酒蔵ならではの革新性、柔軟性をもって、一滴一滴に想いを込めた酒造りを行っています。		秋田 一滴千両　大吟醸ピンクラベル	Alc.16%、秋田県産「秋田酒こまち」100%使用、精米歩合40%、日本酒度－1．0。青リンゴを思わせる華やかな香りと優しい口当たり、やわらかで上品な味わいが楽しめる大吟醸酒です。ハタハタの塩焼き、枝豆など、素材の味わいを活かしたあっさりとした料理との相性が抜群です。
	岩崎 博充	秋田県湯沢市深堀字中川原 120-8	0183-72-2816		1945年	そふと新光			小野こまち　純米大吟醸	Alc.15%、秋田県産「秋田酒こまち」100%使用、精米歩合50%、日本酒度＋2．0。華やかな香りと、ふわりと広がる豊かな香りとやさしい甘味、スッキリとした後味が楽しめます。豚の角煮やサバの味噌煮など、白米に合うしっかりとした味付けの料理と合わせるのがおススメです。