

# 日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

福島県酒造組合 会長 有賀 義裕

〒960-0112 福島県福島市南矢野目古屋敷54-11

TEL 024-573-2131 FAX 024-573-2134

※全ての蔵見学の可否はご連絡にて確認してください

(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	(有)金水晶酒造店 斎藤 美幸	960-1241 福島県福島市松川町本町29	024-567-2011 024-567-5449	www.kinsuisho.com info@kinsuisho.com	明治28年 1895年	金水晶	福島市唯一の造り酒屋。社氏も福島市民。きれいで香りがあって飲み口もど越しも爽やかな日本酒を目指しています。全国新酒鑑評会で2008年から8年連続金賞のほか各種品評会で多数受賞しています。	蔵見学	金水晶 大吟醸 酒米の最高峰「山田錦」の中心部のみを使い丁寧に仕込んだ贅沢な味わい。各種品評会で金賞多数受賞。
								金水晶 純米吟醸 福島県が開発した酒米「夢の香」と「つくしま酵母」を使用した純福島産の福島県ブランド認証産品。豊かな味と香り。	
02	(株)樽物屋酒造店 齋藤 一哉	964-0905 福島県二本松市松岡173	0243-23-0164 0243-22-3163	senkonari.com himonoya@senkonari.com	明治7年 1873年	千功成	地元の酒にこだわり昔ながらの手作り製法にて醸造。皆様に喜んでいただける良い酒造りを基本としている。	蔵見学	千功成 大吟醸 袋吊り フルーティーな香りとお品の味のある味わい、至高の逸品
								千功成 金瓢 やや甘めのコクのある酒レギュラー酒。外に辛口タイプもある	
03	大七酒造(株) 太田 英晴	964-0902 福島県二本松市竹田1-66	0243-23-0007 0243-23-0008	www.daishichi.com info@daishichi.com	宝暦2年 1752年	大七	全国随一の正統的生酛造りと独自開発の超扁平精米技術。創業260年、卓越した匠の技と革新的技術で世界に躍進しています。各種コンクールで第一位多数。	要連絡	大七 純米生酛 正統的な生酛を代表する純米酒。深いコクがあり、燗上がりがある。お燗酒のコンクールで第一位多数。
								大七 箕輪門 生酛造りの純米大吟醸。独自の超扁平精米技術による緻密で上質な味わい。各種コンクールで第一位多数。	
04	大天狗酒造(株) 伊藤 滋敏	969-1136 福島県本宮市本宮九縄18	0243-33-2017 0243-33-2018	daitengsyuzo.com info@daitengsyuzo.com	明治5年 1872年	大天狗	創業は明治5年(西暦1872年)。福島県のほぼ中央に位置する本宮市のJR駅前にて、伝統の南部杜氏の心と技により、本宮の味を醸し出します。	蔵見学	大天狗 大吟醸 福島県が開発した夢の香米とうつくしま酵母を使用。芳醇な香りや辛口、すっきりした味わいが楽しめます。
								みずいろのまち もとみや 純米酒 ふくらみのある芳醇な香りが心地よい辛口の純米酒。クリーム料理などの相性が良いです。	
05	東日本酒造協業組合 遊佐 文治	964-0082 福島県二本松市休石167	0243-22-3117 0243-23-7602	higashinihonsyuzo.jp	昭和49年 1974年	奥の松	酒質第一をモットーに鑑評会の酒を普通酒と同じ設備 機械で醸造しています。さらなるレベルアップをめざして企業努力を重ねてまいります	蔵見学	
06	人気酒造(株) 遊佐 勇人	964-0027 福島県二本松市山田470	0243-23-2091 0243-23-2098	www.ninkico.jp info@ninkico.jp	平成19年 2007年	人気一	人気一は福島県の小さな蔵で、昔ながらの道具を使い伝統的な製法で造られている、吟醸しか造らない手づくりでしか造らない蔵です。	蔵見学	人気一 大吟醸 香りと味のみごとなバランス、旨味とキレのよさを兼ね備えたお酒。アルコール度17 精米歩合40%
								人気一 黒人気 純米吟醸 穏やかな吟醸香、純米ならではの幅のある味わい。アルコール度15 精米歩合60%	
07	(有)佐藤酒造店 佐藤 修子	963-8071 福島県郡山市富久山町久保田久保田5	024-922-1763 024-922-1763	satoushuzouten.jp fujino@c.g.mbn.or.jp	宝永7年 1710年	藤乃井	皆様にいつもよるごばれるお酒を造ることで。	蔵見学	藤乃井 原酒 濃厚な味。旨みがパッチリのパンチのある、やや辛口タイプ。飲んべえさまに大好評です。
								藤乃井 純米酒 純米酒特有の酸味、濃厚な味です。	
08	(有)渡辺酒造本店 渡辺 康広	963-0922 福島県郡山市西田町三町目桜内10	024-972-2401 024-971-3007	www.yukikomachi.co.jp www@yukikomachi.co.jp	明治4年 1871年	雪小町 類蔵(米)	地元で酒米を育て、高品質且つ値頃感のある大吟醸、吟醸、純米酒を中心に醸造。しっかりとした味わいの中にやわらかさを持たせた芳醇辛口の味わいが特徴。	蔵見学	雪小町 純米吟醸原酒 福島県産美山錦を100%使用し醸造した、芳醇で豊かな味わいの純米吟醸原酒。福島県ブランド認証酒。
								純米焼酎 類蔵 25度 日本酒(純米酒)と超低温減圧蒸留で仕上げた、極めてまろやかでやわらかい味わいが特徴の純米焼酎。	
09	佐藤酒造(株) 佐藤 淳	963-7766 福島県田村郡三春町中町67	0247-62-2816 0247-62-2881	www.boki.co.jp/sake satousyuzou@boki.co.jp	昭和54年 1978年	三春駒	日本三大桜のひとつ「滝桜」がある、小さな城下町「三春」の中心地にあり、南部杜氏の優れた技術を生かした手造り方法でいねいな酒造りをしています。	蔵見学	三春駒 大吟醸 大吟醸の気品ある香りとうま味のある味わいが醸し出されています。
								三春駒 純米酒 傳 純米酒本来の上質な香りと米のうま味を最高にふき出した気品ある味わいの純米酒です。	
10	(有)仁井田本家 仁井田 穂彦	963-1151 福島県郡山市田村町金沢高屋敷139	024-955-2222 024-955-5151	1711.jp info@1711.jp	正徳元年 1711年	自然酒 穂	「日本の田んぼを守る酒蔵になること」を使命として、創業300年を機に自社のすべての酒を「自然米」で仕込む全量自然米・全量純米造りの酒蔵です。	蔵見学	自然酒 純米原酒 日本最初の自然酒。自然米全量使用。生酛仕込みの自然米の旨み、甘みを最大限に引き出した濃醇甘口の純米原酒。
								穂 純米吟醸 自然米全量使用。白麹酒母仕込みの酸を柱にしたキレのある旨みと瑞々しい飲みやすさのある食中酒です。	
11	(有)玄葉本店 玄葉 祐次郎	963-4312 福島県田村市船引町船引北町通41	0247-82-0030 0247-82-0020		文政6年 1823年	あぶくま 奥州鶴	福島県の中通り、田村市に位置する小さな蔵。1823年(文政6年)創業。	蔵見学	あぶくま 本醸造 地元米を使用、地域の肴に合った晩酌用の地酒として愛されるお酒を目指し、仕込を行っております。
								大吟醸 あぶくま 手間を惜みず丁寧に仕込みをしています。山田錦40%精米。程よい吟醸の香りと上品な旨みのあるお酒です。	
12	たに川酒造(株) 山田 平四郎	963-1246 福島県郡山市田村町谷田川町畑113	024-955-2234 024-955-2234		文久年間	若関	あぶくま山系よりわき出る仕込み水を用い、蔵人全員が地元の人間で行っている地産地消にこだわっている酒蔵	蔵見学	
13	笹の川酒造(株) 山口 哲蔵	963-0108 福島県郡山市笹川1-178	024-945-0261 024-945-7559	www.sasanokawa.co.jp main@sasanokawa.co.jp	明和2年 1765年	笹の川 吟粒(他)	食の邪魔にならないよう、飲み易く優しい味を求めています。普通に「美味しい」と言っていただけで、飲み飽きしない酒造りを続けています。	蔵見学	笹の川 大吟醸から純米酒、佳撰まで幅広いラインナップ。どれも東北型の優しく飲み易く日常のシーンにピッタリ。
								蔵元焼酎 吟粒 純米酒を蒸留した贅沢な焼酎。清酒の味わいと焼酎のキレの良さがマッチした新感覚の焼酎。	
14	松崎酒造(株) 松崎 淳一	962-0503 福島県岩瀬郡天栄村下松本要谷47-1	0248-82-2022 0248-82-2107	matsuzakisyuzo.com info@matsuzakisyuzo.com	明治25年 1892年	廣戸川 羽鳥湖	太平洋と日本海の分水嶺にあたる山並、羽鳥湖に代表される美しい自然と気候、風土に位置し水にこだわり、米にこだわり、しっかりとした酒造りをしている。	蔵見学	純米吟醸生原酒しずく酒稲華かたり 原料米は地元農家との契約栽培による酒造好適米美山錦を用い、この米は減化学肥料、減農薬で作られている。
								夢の香 この酒は福島県から生れた酒造好適米夢の香と酵母を使用して造られた酒。	
15	(株)寿々乃井酒造店 鈴木 優子	962-0501 福島県岩瀬郡天栄村牧之内矢中1	0248-82-2021 0248-82-2071	facebook.com/suzunoil suzunoisyuzouten@yahoo.co.jp	文化8年 1811年	寿々乃井 寿月 自然流	昔ながらの製法と杜氏の技が生きた蔵です。	蔵見学	寿々乃井 本格酒 サラリとした飲み口、キリッとする味わい。毎日飲んでも飲みあきの来ない定番酒です。
								寿月 自然流 ふんわり広がる香りと味わい。コクのある特別純米酒です。	
16	若清水酒造(株) 佐藤 晋也	963-8112 福島県石川郡平田村北方寺屋敷18	0247-54-2019 0247-54-3108	wakashimizu.jp wakashimizu@sound.ocn.ne.jp	宝暦元年 1751年	若清水 やまんば	1751年創業時からの「四季の花」は現在も地元酒。平田村のチヨニシキを使用し、標高500mの山間地で造る日本酒はまろやか。	蔵見学	やまんば やまぶき色の「やまんば」は夏はロックがおすすめ。独特の味にファンも多い。
								古々酒ひらた 10年以上熟成させた味はやわらかく飲みやすい。お燗でも美味しい	
17	(株)矢澤酒造店 矢澤 真裕	963-5203 福島県東白川郡矢祭町戸塚41	0247-46-3101 0247-46-3610	www.yazawashuzo.co.jp info@nango41.jp	天保4年 1833年	南郷	1833年創業、福島県の最南端に位置し、気候温暖な特色をいかし、おだやかな酒と品質本位をモットーに伝統的な酒造りの技法を守っております。	蔵見学	南郷 純米吟醸 うらら 低温でゆっくりと醸したお酒で、さわやかな香りと春風醸造とした酒質、なめらかなのどしをお楽しみ下さい
								南郷 純米酒 おもさを感じさせない添麗型のお酒で、口中に引き込んでいくに従い熟成を帯びた味がひととけていきます。	
18	豊国酒造(資) 矢内 賢征	963-8305 福島県石川郡古殿町竹貫114	0247-53-2001 0247-53-2070	azuma-toyokuni.com mail@azuma-toyokuni.com	天保年間 1840年	東豊国 一歩己	昔、塩の道であった御所街道に位置する古殿町で「朝によし、昼になおよし、晩によし、飯前飯後その間もよし」と愛飲され続け今に致しております。	蔵見学	純米酒“超” 日本酒本来の姿、米と米麴だけでつくったお酒です。淡麗でコクのあるお酒です。
								一歩己 次世代の若き蔵人が醸し出す純米酒。己自身で一歩ずつ…。	
19	(名)大谷忠吉本店 大谷 浩男	961-0905 福島県白河市本町54	0248-23-2030 0248-23-2062	www.hakuyou.co.jp h-oya@hakuyou.co.jp	明治12年 1879年	白陽 登龍	福島県白河市の米、水、人が醸した生粋の地酒です。製造石数が150石程度の本場に小さな蔵ですが若い杜氏と経営者が手を携えて地元で愛される酒を目指し、日夜試行錯誤を続けています。	蔵見学	白陽 純米吟醸 穏やかな香りとコクのある味わいで幅広い料理と相性がよく、飲み飽きしない酒です。
								特別純米 登龍 若い兄弟杜氏が酒質の設計から全てを担った特別純米酒。しっかりとした味わいの辛口です。	
20	千駒酒造(株) 櫻井 慶	961-0903 福島県白河市年貢町15-1	0248-23-3057 0248-22-0259	www.senkoma-shuzou.co.jp senkoma@fancy.ocn.ne.jp	大正12年 1924年	千駒	今もなお城下町の風情残る白河に千駒はあります。ふる里を愛する地元杜氏と蔵人が丁寧に丁寧に手をかけ、酒のうまさを追求しています。	蔵見学	千駒 純米大吟醸 米の旨みを十分に生かした高級酒。
								千駒 特別純米酒 手造り 穏やかな香りと、ふくらみのある味わいが魅力です。	
21	有賀醸造(資) 有賀 義裕	961-0303 福島県白河市東釜子本町96	0248-34-2323 0248-34-2140	arinokawa.net info@arinokawa.net	安永3年 1774年	陣屋 生粋左馬	「一生の粋な酔いを」をモットーに、世界に誇れる日本酒の醸造を行うことで、地域の文化に向き合い、つねに求められるよきパートナーとして社会に貢献してまいります。	蔵見学	陣屋 大吟醸 本格的な大吟醸をリーズナブルに提供することで、飾らず気軽に飲める大吟醸ができました。
								純米大吟醸 生粋 左馬 米の旨味を生かし、辛口でありながら甘く感じられ、香りは大吟醸特有のフルーティーなお酒です。	
22	(名)大木代吉本店 大木 雄太	969-0213 福島県西白河郡矢吹町本町9	0248-42-2161 0248-42-2162	www.daikichi-sizengo.co.jp	慶応元年 1865年	自然郷 楽器正宗	醸造の可能性に挑戦し続け、皆様に美味しいお酒をお届けしたい	蔵見学	自然郷 大吟醸 磨き39%、華やかな香りと上質の甘さが特徴
								こんにちは料理酒 プロの料理人御用達、天然のAMノ酸が豊富に含まれる料理酒。	
23	白河銘醸(株) 大谷 恭太郎	961-8061 福島県西白河郡西郷村小田倉中庄司4-2	0248-25-1121 0248-25-2288	www.shirakawa-meijo.com sm_03@xvh.biglobe.ne.jp	昭和44年 1969年	谷乃越 会津磐梯山	1969年白河地方の清酒醸造家4社が出資して新会社として創業。昔から銘醸地として知られ、那須連峰の清冷な伏流水で、地の風味を生かした酒を醸造しています。	蔵見学	純米吟醸 谷乃越 那須連峰の清冽な湧水と、白河高原の清風に育くまれた「水と米の芸術品」
24	夢心酒造(株) 東海林 伸夫	966-0072 福島県喜多市北町2932	0241-22-1266 0241-25-7177	www.yumegokoro.com/	明治10年 1877年	夢心 奈良萬	「常に異なり、常に変わらない酒」をコンセプトにし、原料をすべて地元産にこだわり、喜多市の蔵元にししか出来ない本場の喜多の地酒を目指しております。	蔵見学	純米酒 夢心 福島県のブランド認証商品。福島県を代表する純米酒。冷やから燗で美味しく頂けます。
								純米大吟醸 奈良萬 華やかさは香りを控えめにし、どんな料理にも合わせやすい純米大吟醸。お燗にしてもおいしく頂けます	
25	小原酒造(株) 小原 公助	966-0074 福島県喜多市南町2846	0241-22-0074 0241-22-0094	www.oharashuzo.co.jp shop@oharashuzo.co.jp	享保2年 1717年	蔵粋 國光	1717年創業の酒蔵は、喜多市南町に位置している。伝統を重んじながら、新しい酒造りに挑戦している。純米酒しか造っていません。	蔵見学	大吟醸純米 交響曲 蔵粋 フルーティーな香りとやわらかな口当りは、純米造りの大吟醸でなければわからない味わいです。
								桃色にこり 桜ピチピチ 純米酒ながら桃色酵母がピンク色を出している。生なのでシャンパンのようにシワシワはじけている。	
26	(資)喜多の華酒造場 星 敬志	966-0862 福島県喜多市前田4924	0241-22-0268 0241-22-0268	www.kitano87.jp info@kitano87.jp	大正8年 1919年	喜多の華 金澤屋	祖先が金澤から来た事で家号が金澤屋です。企業整備令で廃業・復活時に喜多の華の銘柄で現在に至り8割が純米酒です。全量 精搾り = 醸造です。	蔵見学	辛口純米酒 +10 蔵太鼓 アルコール度数15.4 精米歩合・麴50%掛60% 日本酒度+10 飲みあきしない辛口純米酒です。
								純米生無濾過原酒 星自慢 アルコール度数17度 精米歩合 麴50%掛55% 日本酒度-1 じっくり楽しむお酒 肉料理もOK	
27	(資)大和川酒造店	966-0861	0241-22-2233	www.yaueimon.co.jp	寛政2年	大和川	喜多方風土、気候、地の水、地の米、伝統醸造技術によってこそこの美酒を造らうと、長	蔵見学	純米 カスモ子原酒 弥右衛門酒 大和川秘伝の代表銘柄。通常の倍近い量の麴で低温長期発酵させた伝家の甘美酒。冷やかオンザロックで。

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

福島県酒造組合 会長 有賀 義裕

〒960-0112 福島県福島市南矢野目古屋敷54-11  
TEL 024-573-2131 FAX 024-573-2134

※全ての蔵見学の可否はご連絡にて確認してください  
(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 要連絡	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)
27	佐藤 和典	福島県喜多方市寺町4761	0241-22-2223	sake@yauemon.co.jp	1790年	弥右衛門	い歴史の中で自信を持って酒造りに向かっています。	要連絡	純米大吟醸 酒星眼回 フルーティな香りと膨らみのある味。ラベルは小川芋銭の「最高の酒で最高の気分」という酒落た遊び心の書。
28	(資)吉の川酒造店 冠木 孝	福島県喜多方市1-4635	0241-22-0059 0241-22-0791	yoshinogawa@sky.plala.or.jp	明治3年 1870年	会津吉の川	当社は代々、少量で良いお酒を造る蔵として地元の人達に愛されており、地元喜多方で販売数量98%を売る、本当の意味での地酒です。きめ細かく、香の良いお酒です。	要連絡	大吟醸 吉の川 山田錦を使い寒中に、じっくりといてぬいに仕込まれてフルーティな香りで、味は滑らかで、まろやか。
									手作り純米酒 契約栽培された五百万石を100%使い、吟醸並に手造りされたお酒。飲み口が良くふくらみのあるお酒。
29	(有)峰の雪酒造場 佐藤 利也	福島県喜多方市桜ガ丘1-17	0241-22-0431 0241-22-0432	www.minenoyuki.com info@minenoyuki.com	昭和17年 1942年	峰の雪 美祿の森(リ)	酒造は俳句「四方の春慶雪爛たり峰の雪」より名付けた。峰は飯豊連峰を指す。飯豊山の清冽な伏流水を仕込み水にし、会津杜氏がじっくりと醸す蔵の蔵元です。	要連絡	峰の雪 峰の雪酒造の定番酒。スッキリとした味わいです。冷酒から熱燗まで美味しくお召上がり頂けます。
									美祿の森 会津の桜の花の蜂蜜と酵母だけで作ったお酒です。キレが良く、さわやかな酸味が特長です。
30	ほまれ酒造(株) 唐橋 裕幸	福島県喜多方市松山町村松常盤町2706	0241-22-5151 0241-24-4600	www.aizuhomare.jp info@aizuhomare.jp	大正7年 1918年	会津ほまれ	「安らぎと喜び、そして感動を与えるものづくり」を念頭に、雪峰飯豊山からの清冽な「喜多方水」を仕込水とし、口当りの優しい味わい深い酒造りが特徴です。	要連絡	会津ほまれ 純米大吟醸 極 全国新酒鑑評会、ワインコンクールIWCでの金賞受賞歴をもつ杜氏が造る、気品ある香りとしのける実力の味わいです。
									極 果実を思わせるような華やかでフレッシュな香り。爽やかで綺麗な甘みとキレのある気品ある味わいが特徴です。
31	笹正宗酒造(株) 岩田 悠二郎	福島県喜多方市上三宮町上三宮籬山675	0241-24-2211 0241-23-1575	www.sasamasamune.com order@sasamasamune.com	文政元年 1818年	笹正宗	「ほんものを造る」を社是として製造しております。近年は、米の生産地域を指定し、農家と協力して無農薬、有機米を栽培。米や水、人情といった風土を活かした酒造りを心がけております。	要連絡	大吟醸 ササ正宗 福島県産酒造好適米を使用した酒造好適米です。全国新酒鑑評会など多くの鑑評会で金賞をいただいております。
									純米吟醸 低温でじっくり発酵させた純米吟醸酒です。さわやかな香りとふくらみのある味わい、すべするような喉越しをお楽しみ下さい。
32	栄川酒造(資) 石川 純一	福島県耶麻郡西会津町野沢字本町甲1184	0241-45-2013 0241-45-2742	sakaekawa@nct.ne.jp	文化4年 1807年	美味爛倍 富国論	当社は創業文化4年。古き伝統を大切に、現代社会にマッチした味を追求し続けています。	要連絡	美味爛倍 冷やで飲むのはもちろんの事、燗をして飲むと2倍美味しくなるといって珍しいお酒です。
									富国論 当社の先祖である石川映作はアダムスミスの富国論を翻訳した人物である。その名前に因んで発売した酒です。
33	(資)会津錦 斎藤 孝典	福島県喜多方市高郷町西羽賀西羽賀2524	0241-44-2144 0241-44-2901	aizunishiki@amail.plala.or.jp	明治元年 1868年	会津錦	原料米をすべて地元喜多方産にこだわり、地下から豊富に湧き出る軟水で仕込んだお酒です。「おいしい また飲みたい」と言っていたかのように通達しています。	要連絡	さすけね 無濾過純米生原酒 「さすけね」は会津弁で「差支えない」「大丈夫」という感じの意味。ふくよかな香りほのかな酸味のお酒です。
									こでらんこ 無濾過生原酒 「こでらんこ」は会津弁で「こたえられないほどいい」という意味。深みのある濃厚な旨味、口あたりがよいお酒です。
34	花春酒造(株) 新井田 傳	福島県会津若松市神指町中四小見前24-1	0242-22-0022 0242-37-2100	www.hanaharu.co.jp hanaharu@hanaharu.co.jp	享保3年 1718年	花春	お酒を造って三百年。「会津のよさは酒の良さ」を願い、会津の米・自家精米・自醸酒にこだわり、のどかな気分に誘われる酒を造り続けてまいります。	要連絡	濃醇 純米酒 会津産米「まいひめ」を自家精米で丁寧に磨き上げ、低温熟成でじっくりと造り上げた、純米酒です。
									純米大吟醸 自家精米でのみ出来る米のゼイタク・・・伝統の技でじっくりと醸し出した「程良い香と旨さ」の純米大吟醸酒です。
35	名倉山酒造(株) 松本 善六	福島県会津若松市千石町2-46	0242-22-0844 0242-24-6179	www.nagurayama.jp info-3@nagurayama.jp	大正7年 1918年	名倉山 月弓	大正7年創業現在4代目、「杜氏と蔵人が醸し出す「きれいな甘さ」をテーマに「甘酸辛苦」の香味の調和を目指し、東北鑑評会17年連続優等賞などの実績がある。	要連絡	会津印 名倉山 味のバランスのとれた、癖のない飲みやすい酒です。お燗でも冷やでも、日本酒本来のうまさを味わえます。
									純米酒 月弓 全国日本酒コンテストグランプリ受賞。華やかさとふくよかさや併せ持つ調和の取れた飲みやすい純米酒。
36	山口(名) 山口 ゆり子	福島県会津若松市相生町7-17	0242-25-0054 0242-24-6533	blog.goo.ne.jp/kaisyuichi info@kaisyuichi.co.jp	寛永20年 1643年	会州一 儀兵衛	1943創業で江戸時代は、会津藩御用を努めていた。小さい蔵ながら、特定名称酒を中心として高品質の酒造りを心がけている。	要連絡	会州一 大吟醸 フルーティな香りと、すっきりした喉ごしが特徴。
									会州一 純米吟醸酒 福島県開発の「うつくしま燗(きらめき)酵母」を使用。さわやかな香りと辛口の味が人気。
37	(資)辰泉酒造 新城 壯一	福島県会津若松市上町5-26	0242-22-0504 0242-22-0503	tatsuizumi.co.jp info@tatsuizumi.co.jp	明治10年 1877年	京の華 辰泉	会津の米と水の良さを最大限に生かすべく、手と目の届く昔ながらの小仕込みによる酒造りをしています。造り手と飲む人が共感できる酒を目差して日々奮闘中。	要連絡	大吟醸 京の華 酒米「京の華」を使用。フルーティな香りと爽やかな味わいの最後に独特な旨みが広がります。
									粕取焼酎 辰泉 原材料の清酒粕をサナ式蒸留器を用い蒸留。もみ穀を燻したような香りが特徴的でほかに甘みがあります。
38	栄川酒造(株) 成田 恵一	福島県耶麻郡磐梯町更科中管根6841-11	0242-73-2300 0242-73-2586	www.eisen.jp info@eisen.jp	明治2年 1869年	栄川 榮四郎	1869年会津若松市内にて創業。以来「良い酒を造る」ことだけを追求し励んできました。平成元年に「名水百選の地」磐梯西山麓に醸造蔵を移転いたしました。	要連絡	大吟醸 榮四郎 創業者の名を冠した大吟醸酒。その名に恥ぬ醸造した、杜氏入魂の逸品です。
									榮川 特醸酒 地元で一番愛されているお酒。冷やから熱燗まで幅広く対応でき、後味のキレが良い定番酒です。
39	鶴乃江酒造(株) 向井 洋年	福島県会津若松市七日町2-46	0242-27-0139 0242-27-0339	www.tsurunoe.com tsurunoe@nifty.com	寛政6年 1794年	会津中將 ゆり	酒造りに恵まれた会津の風土を十分にいかし、会津杜氏の手により昔ながらの手作りで醸しています。全量精搾りから生まれるお酒は口当たりの良い仕上がりです。	要連絡	会津中將 純米 60%精米使用。濃縮中にもすっきりとしたキレ味。冷酒～お燗まで温度帯は自由に、和食中心の食事酒にお薦め
									純米大吟醸 ゆり 福島県産五百万石とうつくしま酵母にこだわって、酒造技能士の母娘が醸すお酒。口当り優しい辛口。
40	末廣酒造(株) 新城 猪之吉	福島県会津若松市日新町12-38	0242-27-0002 0242-27-0003	www.sake-suehiro.jp info@sake-suehiro.jp	嘉永3年 1850年	末廣 玄幸	1850年創業。歴史と伝統を重んじながらも常に時代の変化をとらえ、「末廣」ならではの独創性に富んだ酒造りを行っています。	要連絡	伝承山鹿純米 末廣 明治末期より創始者直伝の山鹿造りの純米酒。甘味と酸味のバランスは格別です。
									微発泡酒 ぶちぶち 瓶内2次発酵による自然の炭酸ガス含有。甘口で爽やかな低アルコール微発泡酒です。
41	(株)高橋庄作酒造店 高橋 亘	福島県会津若松市門田町一ノ堰村東755	0242-27-0108 0242-27-0108	aizumusume.a1a9.jp sakeshou@nifty.com	明治8年 1875年	会津娘 無為信	地元会津の米・水で造りあげる土産土法(どさんどぼう)の酒造りに取り組んでいます。	要連絡	会津娘 純米酒 会津産酒造好適米100%使用
42	宮泉銘醸(株) 宮森 義弘	福島県会津若松市東栄町8-7	0242-27-0031 0242-27-0032	www.miyaizumi.co.jp	昭和29年 1954年	宮泉 寫楽	昭和29年に創業しました。お客様に満足していただけるような商品造りを続けております。	要連絡	大吟醸 宮泉 華やかな立ち香に加え、口の中に入れると果実の様な含み香りが特徴です。
									寫楽 純米酒 飲み口は果実系の含み香りが特徴で、味わいは米の旨味がバランスよく、口の中で広がり後味はすっきりです。
43	磐梯酒造(株) 桑原 大	福島県耶麻郡磐梯町磐梯金上壇2568	0242-73-2002 0242-73-2028	www.bandaisuzou.com info@bandaisuzou.com	明治23年 1980年	磐梯山 会津桜	雪峰磐梯山の麓で、日本名水百選に選ばれた磐梯西山麓湧水群の清冽な伏流水と、頑固な会津杜氏の技によって醸し出された酒。それが『清酒磐梯山』です。	要連絡	磐梯山吟醸酒 上品な香りとすっきりした味わい。日本酒の旨みをお楽しみください。
									会津桜 地元会津産古代米(黒米)を原料の一部に使用した、赤い酒。低アルコールで甘口、女性に人気です。
44	(資)稲川酒造店 塩谷 隆一郎	福島県耶麻郡猪苗代町新町4916	0242-62-2001 0242-65-2167	www.sake-inagawa.com info@sake-inagawa.com	嘉永元年 1848年	稲川 七重郎	嘉永元年創業の酒蔵は、会津磐梯山の麓に位置し、美しい環境のもと品質第一をモットーに伝統を守りつつ、こだわりの酒造りに取り組んでいます。	要連絡	稲川 大吟醸 会津杜氏が技術の粋を尽くして醸した酒。華やかな香りがあり、上品で深い味わいのある酒。
									七重郎 赤ラベル 純米吟醸無濾過原酒。濾過もせず、割り水もしない原酒はさわやかな香りとしっかりとした旨味が特徴。
45	曙酒造(株) 鈴木 孝市	福島県河沼郡会津坂下町戊亥乙2	0242-83-2065 0242-82-3883	akebono-syuzou.com/ akebono@tenmei.co.jp	明治37年 1904年	一生青春 天明	「去年よりさらに良いものを」をコンセプトに、米の本来の個性、蔵人の個性、時代と共に成長する酒造りを目指しています。全品冷蔵貯蔵。	要連絡	天明 純米 無濾過本生 やさしく圧をかける槽しぼり後、濾過せず生で貯蔵。日々成長する天明が醸す酒の力をダイレクトに表現。
									一生青春 大吟醸 県ブランド認証第一号認定酒。瓶詰して冷蔵貯蔵。時間と共に増す芳醇な香りと旨みをお楽しみください。
46	豊國酒造(資) 高久 禎也	福島県河沼郡会津坂下町中一番甲3554	0242-83-2521 0242-83-2742	aizu-toyokuni.com jct12072@nifty.com	文久2年 1862年	会津豊國 學十郎	会津盆地の西側に位置する会津坂下町に1862年に創業の蔵元みずから杜氏をつとめ、蔵人と共に「手造りの酒」をつくり続けています。	要連絡	大吟醸 學十郎 長期低温発酵させた大吟醸酒。芳醇な香りと繊細な味わい。全国新酒鑑評会4年連続金賞受賞
									吟醸 真実 さわやかな吟醸香と、まろやかな口当たり。
47	(株)廣木酒造本店 廣木 健司	福島県河沼郡会津坂下町中二番甲3574	0242-83-2104 0242-83-4772		江戸時代中期	泉川 飛露喜	蔵元自らが杜氏として酒造りを造る蔵。	要連絡	泉川 純米吟醸 地元向けのみ出荷の通年商品
									飛露喜 特別純米 飛露喜の通年出荷の定番商品
48	(資)白井酒造店 白井 栄一	福島県大沼郡会津美里町永井野中町1862	0242-54-3022 0242-54-4867	bandaihou@cpost.plala.or.jp	明和2年 1765年	萬代芳 風が吹く	会津高田の地で明神ヶ岳の伏流水と米どころ会津米を中心に使用し、自然環境に優しく手造りにこだわり、地産地消によって地域の活性化につながればという思いです。	要連絡	萬代芳 大吟醸 芳醇で華やかな香りと柔らかい口当たり、キレの良いふくよかな味わいをお楽しみください。
									風が吹く 山鹿純米生酒 会津産有機栽培五百万石を使用。山鹿特有の酸味と米の濃厚なうま味があります。
49	(資)男山酒造店 小林 靖	福島県大沼郡会津美里町旭杉原字村東乙94	0242-54-2726 0242-54-2767	aizuotokoyama.com	慶応元年 1865年	会津男山一わー 一わー	約20年ぶりの醸造再開にあたり、経営方針を特定名称酒のみの醸造に絞ることで醸造技術の進歩が早められるよう注力しています。また米は地元産米を多く使用し、酒質の些細な変化がわかるよう手作業にこだわり、高品質な酒質を目指しています。	要連絡	会津男山一わー純米酒 夢の香。精米歩合:60%、アルコール度:16度。香りが高くフレッシュ。ライトな仕上がり。万人受けするタイプ。
									会津男山一わー純米大吟醸 八反錦。精米歩合:50%、アルコール度:16度。数量限定。醸造過程で手間をかけ濃厚芳醇な香りと爽やかな味わいがあります。
50	国権酒造(株) 細井 信浩	福島県南会津郡南会津町田島上町甲4037	0241-62-0036 0241-62-3878	www.kokken.co.jp info@kokken.co.jp	明治10年 1887年	國権 一吉	県内でも有数の豪雪地である南会津にて、自然の恵に支えられ100年以上も前から酒を造りつづけてまいりました。小さな蔵ですが精進めて醸しております。	要連絡	大吟醸 國権 華やかな香と、骨太の味わいながら、キリリとしたのどごしの、しっかりとした味わいです。
									純米大吟醸 一吉 伝統に裏づけられた昔ながらの吟醸造りで仕込んだ、穏やかな香りと柔らかい口当りの酒です。
51	会津酒造(株) 渡部 景大	福島県南会津郡南会津町永田六穴603	0241-62-0012 0241-62-0923	www.kinmon.aizu.or.jp info@kinmon.aizu.or.jp	1695年頃	田島 會津	元禄年間に創業。会津でも古くから続く酒蔵で、母屋は江戸時代末期のもの。体に優しく、添加物を最大限少なくした本物志向をめざす。	要連絡	大吟醸 田島 兵庫県産米山田錦を100%使用。米と水の味を最大限に引き出し、芳醇な香りと優雅な味わいが楽しめる。
									あらばり 吟醸生酒 もろみをしぼったまま、まったく加熱処理をせず出しているお酒。フルーティな香りで、飲みやすい。
52	渡部謙一(開当男山酒造) 渡部 謙一	福島県南会津郡南会津町中荒井久宝居785	0241-62-0023 0241-62-0073	otokoyama.jp kuramoto@otokoyama.jp	享保元年 1716年	開当男山	享保元年創業より、寒冷地のため清らかな水を生かし、味を求めてひたすら酒造りに取り組んでいます。	要連絡	開当男山大吟醸 ほのかで上品な香り、柔らかな味わい、さらりとした喉ごしが優美です。
									開当男山純米酒 ふくらみのある香りと滑らかでまろやかな味わいが、美味しいです。
53	花泉酒造(名) 星 誠	福島県南会津郡南会津町界中田646-1	0241-73-2029 0241-73-2566	www.hanaizumi.ne.jp info@hanaizumi.ne.jp	大正9年8月 1920年	瑞祥 花泉 口万	弊社は1920年奥会津の雪深い山奥で創業いたしました。社員はじめ全従業員地元の人酒米も地元産米を使い仕込水は裏山の湧水を使い四段仕込の昔ながらの酒作りです。	要連絡	瑞祥 花泉 コクが有り甘みを含んだ味わいが楽しめるしっとりとした酒で後味もスッキリした酒です
									口万 フルーティな香りと共に優しい甘味が広がる上品な酒です。

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

福島県酒造組合 会長 有賀 義裕

〒960-0112 福島県福島市南矢野目古屋敷54-11  
TEL 024-573-2131 FAX 024-573-2134

※全ての蔵見学の可否はご連絡にて確認してください  
(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)
54	(名)四家酒造店	973-8408	0246-26-3504		弘化2年	又兵衛	福島県いわき市で酒造りを始め約160年、地元の皆様へ愛される酒を目指しております。		大吟醸 又兵衛	すっきりとした辛口で香り高く、酸味、旨味、ごく味が調和された逸品。
	四家 久央	福島県いわき市内郷高坂町中平14	0246-26-3560		1845年	いわき郷			上撰 又兵衛	地元のお酒として親しまれる代表銘柄、燗でも冷やでもしっかりと味わい。
55	太平桜酒造(資)	972-8317	0246-43-2053	www.sake-iwaki.com	享保10年	いわきろまん	樽の高い木立に囲まれた小さな蔵で、少量のお酒を手間を惜しまずじっくりと仕込んでいます。地産地消をモットーに県産米を使用し、9割以上が地元消費です。		純米酒 いわきろまん	県産五百万石を、うつくしま酵母で仕込みました。後味のスッキリした純米酒です。
	大平 正志	福島県いわき市常磐下湯長谷町町下92	0246-42-2939	taihei@sake-iwaki.com	1725年	太平桜			夢の香 純米原酒	県産米「夢の香」をうつくしま酵母で仕込みました。純米酒らしいしっかりと味わいの純米原酒です。
56	鷺酒造店	974-8261	0246-62-2003		明治21年	清福	「清福」は、明治・大正期児童文学の創始者、巖谷小波先生から贈られた句「清らかに梅も笑うや福の門」に由来しております。		清福	日本酒本来の旨さを備えたお酒で、長年皆様に親しまれており、四季折々に御愛飲いただけます。
	鷺 清一	福島県いわき市植田町中央1-4-4	0246-62-1239		1888年	勿来の関			勿来の関	まろやかでコクがありながら、のどごしは風のようにさわやかです。
57	(株)鈴木酒造店	979-1513	0240-35-2337	www.iw-kotobuki.co.jp		磐城壽	2021年10年ぶりに町内で事業再開。浪江町でしかできない酒づくりに挑みます。			
	鈴木 大介	福島県双葉郡浪江町幾世橋知命寺40	0240-23-4181	info@iw-kotobuki.co.jp						
58	(株)富沢酒造店									
59	奥の松酒造(株)	964-0866	0243-22-2153	www.okunomatsu.co.jp	享保元年	奥の松	伝統産業として日本の食文化を守り、お客様に貢献し、信頼される日本酒ブランドを目指しております。	要連絡	大吟醸雫酒 十八代伊兵衛	酒袋から自然に滴る雫だけを集めた貴重な酒。大吟醸造りの繊細さと芳醇な香りが絶妙です。
	遊佐 丈治	福島県二本松市長命69	0243-22-2011	info@okunomatsu.co.jp	1716年				全米吟醸	自社の純米酒を蒸留した特長ある米100%の醸造アルコールを原材料にすることに完成した吟醸酒です。
60	若関酒造(株)	963-8846	024-945-0010		昭和36年	若関	昭和36年に社名を若関酒造に変更し営業範囲を関東圏まで拡大し現在に至っています。淡麗な中にも吟香、含み香のある酒造りを目指しております。	要連絡	大吟醸 さかみずき	さわやかな香りと清冽な湧き水を思わせる味わいが特徴
	山田 平四郎	福島県郡山市久留米2-98	024-945-0011	wakazeki@violin.ocn.ne.jp	1961年	さかみずき			吟醸 さかみずき	落ちついた香りとすっきりした味わいが特徴
61	(同)ねっか	968-0603	0241-72-8872	nekkajp	平成28年	ねっか	豊穣の森、美しい田園風景、福島県只見町には日本の原風景とも言える世界が広がっています。小さな町の日本一小さな蒸留所から生まれた米焼酎。蔵人たち自ら、先祖伝来の土地で丁寧に米を育て、森から湧き出づる水で仕込みました。私たちの故郷がいつまでも豊穣であり続けまことにと喜びを込めながら、そんな思いが、ひとときを		ねっか	ひととき香り高く、味わい深く、米焼酎とは思えない独特な世界を生み出しました。
	脇坂 齊弘	福島県南会津郡只見町梁取沖998	0241-72-8886	nekkallo@gmail.com	2016年				ばがねっか	栽培圃場指定・酒造用好適米使用。日本酒の吟醸酒と同じように米を精米歩合60%まで削って仕込んだ贅沢な米焼酎です。