

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

長野県酒造組合

会長 宮坂直孝

〒380-0921 長野県長野市大字栗田宇西番場205-6
TEL 026-227-3133 FAX 026-228-1855

(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	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	(株)今井酒造店 今井 孝	381-0017 長野県長野市小島62	026-243-3745 026-243-1374	https://www.wakamidori.com info62@wakamidori.com	元禄4年 1691年	若緑 てんずけ(米)	創業以来今日まで量は少なくとも一貫して「味本位の酒造り」を頑なまでに受け継いできました。当社は本醸造、純米、吟醸の生産だけ行っています。	要連絡	若緑 本醸造 妥協のない醸しのわざで造り上げる信州の伝統的な地酒 焼き魚 おでんなどに合います。
									新てんずけ すっきりさわやかな米焼酎、ロック又はお湯割で おさしみ、塩辛、からすみをおつまみにどうぞ。
02	(株)高橋助作酒造店 高橋 邦芳	389-1313 長野県上水内郡信濃町古間856-1	026-255-2007 026-255-3366	www.matsuwo.co.jp matsuwo@matsuwo.co.jp	明治8年 1875年	松尾 戸隠	「松尾」は、醸造の神様にちなみ名付けられた日本酒で折りと感謝の想いと共にありたいと考え、全量を明治の創業期から続く手造りの手法で醸されつづけています。	要連絡	松尾 純米 白ラベル 穂やかな香り、コクのある芳醇辛口なおいしさ。県内産の美山錦を100%使用した松尾ならではの手造り純米。
									戸隠「錦」 特別純米 芳醇でキレのある味わい。戸隠神社 宝光社近くの良質なナチュラル・ミネラル・ウォーターを一部に使用。
03	(株)東飯田酒造店 飯田 慎	381-2235 長野県長野市篠ノ井小松原1724	026-292-2014 026-292-5410	www.motooi.com/ info@motooi.com	慶應元年 1865年	本老の松	明治六年築の古い酒蔵の中で作られた地酒。厳しい信州の自然の中で仕込む「本老の松」はそのふくよかな香りとまろやかな味わいで多くの人に親しまれています。	要連絡	佳撰本老の松 当蔵でもっとも親しまれているお酒です。本醸造酒で、麹は全て美山錦を使用しています。
04	(株)酒千蔵野 若狭 徹	381-2226 長野県長野市川中島町今井368-1	026-284-4062 026-284-4063	www.shusen.jp info@shusen.jp	天文9年 1540年	桂正宗 川中島 幻舞	地元風土を生かし地域に根ざした、こだわりのある酒造りを行っている。蔵の設備も一新しながらの手法を守りつつ旨いと言われる酒にしたいと日々努力をしている	要連絡	桂正宗 爽やかなコクと旨味を感じさせ、冷でも燗でもおいしい料理との相性が抜群のお酒です。
									川中島 幻舞 お米の旨味にこだわり、ふくよかな味わいと華やかな香りを感じる無ろ過のお酒です。
05	長野銘醸(株) 和田 直道	387-0023 長野県千曲市八幡 275	026-272-2138 026-272-2380	www.obasute.co.jp obasute@mail.info@obasute.co.jp	元禄2年 1689年	棚田	当蔵は信州北部に位置し、純米酒にこだわり、地元の棚田で生産された「美山錦」や、優良な長野県産米を主に使用し、地元の湧水を使った酒造りを行なっております。	要連絡	特別純米 棚田 緑豊かな夏の棚田を想わせる、フレッシュな香りとキリッとした味わいが特徴の食中酒にぴったりな純米酒です。
06	(株)西飯田酒造店 飯田 一基	381-2235 長野県長野市篠ノ井小松原1726	026-292-2047 026-292-8168	w2.avis.ne.jp/~nishiida nishiida@mx2.avis.ne.jp	江戸末期 1865年頃	信濃光 積善	アルプスおろしのきびしい寒気清澄と空と雪とけ水その恵みをうけた伝説の酒 東京農大花酵母研究会 会員蔵。	要連絡	信濃光 大吟醸 吟醸酒のはなやかな香りと厚みのある味わい。
									積善 純米吟醸 つるバラ酵母の特徴をいかし独特の香りとおだやかな味わいのある酒。
07	(株)尾澤酒造場 尾澤 俊昭	381-2405 長野県長野市信州新町新町168-1	026-262-2209 026-262-4888	www.misuzunishiki.co.jp info@misuzunishiki.co.jp	江戸文政年間 1820年頃	美寿々錦 十九	生産石数60石と、全国にある酒蔵の中でも規模の小さい蔵です。	要連絡	美寿々錦 冷やでも燗でも、飲みあきしない定番酒です。
									十九 米の甘みが広がり、敢えて香りを抑さえ後口すっきりな飲み飽きしない食中酒です。
09	榊一市村酒造場 市村 次夫	381-0201 長野県上高井郡小布施町807	026-247-2011 026-247-6369	www.masuichi.com info@masuichi.com	宝暦5年 1755年	スクウェア・ワン 鴻山(こうざん)	当社は、純米酒と純米大吟醸の少量生産で2000年に日本で初めて木桶仕込みを復活し、普及に取り組んでいる。	要連絡	特別純米酒 スクウェア・ワン 昔ながらしっかりとした味わい。精米歩合59%で美山錦を使用。
									純米大吟醸生酒 鴻山 日本酒度プラス8の辛口スッキリした味わい。精米歩合40%で山田錦を使用。
10	(株)松葉屋本店 市川 博之	381-0201 長野県上高井郡小布施町小布施778	026-247-2019 026-247-3002	www.matsubaya-honten.co.jp info@matsubaya-honten.co.jp	江戸中期	北信流 本吉乃川	江戸時代に建てられた大きな土蔵の酒蔵で造られる日本酒は、伝統的であり革新性も兼ね備えています。日々様々な挑戦を繰り返しながら新しい日本酒を提案します。	要連絡	北信流 純米生原酒 インパクトがありそれでいて優しく包み込むような旨味が口中にあふれます。生酒の旨みがどんどん変化します。
									本吉乃川 普通酒 小布施を訪れたら必ず一杯飲むべきお酒です。地元へ愛され地域を理解するには、まずこの酒を飲むべし。
11	高沢酒造(株) 高沢 暁彦	381-0204 長野県上高井郡小布施町飯田776	026-247-2114 026-247-2208	members.stvnet.home.ne.jp/~yonekawa/ yonekawa@stvnet.home.ne.jp	明治35年 1902年	米川 豊賀	北信州のちいさな町のちいさな酒蔵です。家族でつくしみ育てた酒はやわらかくやさしい酒になります。	要連絡	米川 正宗 ていねいに醸され米の旨味を引き出した味わいのある酒です。
									豊賀 特別純米酒 目指すはいななかのおかあちゃんのような酒。しっかりと米の旨みを出しやさしくやわらかい酒にしあげます。
12	大塚酒造(株) 大塚 孝子	384-0031 長野県小諸市大手 2-1-24	0267-22-0002 0267-22-0002	www.asamadake.co.jp info@asamadake.co.jp	天保12年 1841年	浅間嶽 弁天の泉	浅間山の麓 小諸の地で酒造りを始め 信州産の好適米と厳寒の地のりを生かした 小さな蔵にしかできない 繊細で丁寧な手造りの酒を 醸し続けています。	要連絡	浅間嶽 昔からの泡あり酵母を用いた 飲みごたえのある 辛口の清酒。
									献寿 県内産美山錦と 浅間山の伏流水 長野酵母を使い じっくり低温発酵させた 一度も火を入れない純米生酒。
13	千曲錦酒造(株) 鎌田 晴之	385-0021 長野県佐久市長土呂1110	0267-67-3731 0267-68-5467	www.chikumanishiki.com info@chikumanishiki.com	天和元年 1681年	千曲錦 吉田屋治助	1681年創業以来信州の名水、浅間山系伏流水と信州産の米、そして蔵人の情熱がこだわりのある地「千曲錦」を悠久の歴史の中で育み続けてきました。	要連絡	金紋千曲錦 創業以来のスタンダードといえる定番酒で普通酒でありながら2011モンドセレクションで金賞を受賞。
									特別本醸造吉田屋治助 全量信州産酒造好適米、美山錦を使用し精米歩合等全てのバランスを考えた酒質設計で杜氏が丁寧に醸しました。
14	戸塚酒造(株) 戸塚 繁	385-0022 長野県佐久市岩村田 752	0267-67-2105 0267-67-3700	www.kanchiku.com info@kanchiku.com	承応2年 1653年	寒竹 草笛	信州の恵まれた自然の中で醸しました。ひたすら手造りに徹し、品質一筋の道を歩んできました。	要連絡	寒竹 長野県産美山錦を100%使用しました。毎日飲んでも飲み飽きしない美味しいお酒です。
									草笛 そば さわやかなのど越し、やわらかな香り、ピュアな味わいの焼酎です。
15	(株)古屋酒造店 荻原 深	385-0025 長野県佐久市塚原 411	0267-67-2153 0267-67-2958	furuya-shuzou.com sake@miyamazakura.com	明治24年 1891年	深山桜 浅岳軽井沢	挑戦と研鑽をモットーとして「和醸美酒」を目指して、清酒、本格焼酎ワイン、ブランデー、リキュールと地域特産原料にこだわり、手仕事による地酒づくり。	要連絡	純米 深山桜 県産酒米美山錦全量使用した、やわらかな味わい深い純米酒。
									米焼酎 麗容 佐久市産原料米全量使用した、長期熟成の米特有の旨みと香味をもった伝統手仕事の常圧蒸留米焼酎。
16	浅間酒造(有) 依田 昂憲	385-0034 長野県佐久市平賀5372-1	0267-62-0340 0267-63-2786	www.fuyou.org info@fuyou.org	明治20年 1887年	天山戸隠(そ) 喜代作(芋)	全国各地の農産物の焼酎委託加工を請け負っており、その数は現在、30種類100商品以上にのぼる。また、野菜焼酎もろみを利用した野菜酢の醸造も手掛けている。	要連絡	天山戸隠 おだやかなそばの香り、すっきりと飲みやすい口当たりでほのかな甘みが特徴。
									喜代作 長野県産の黄金千貫を100%使用した黄麹仕込の芋焼酎。やわらかな甘みがくせになる自信作。
17	武重本家酒造(株) 武重 有正	384-2206 長野県佐久市茂田井2179	0267-53-3025 0267-53-5253	takeshige-honke.jp info@takeshige-honke.co.jp	明治元年 1868年	御園竹 牧水	旧中仙道の街道製法、国の文化財の酒蔵。時の流れが遅く感じられる竹まいの中、昔ながらの製造で、お酒をゆっくり醸しています。	要連絡	御園竹 地元で絶大な支持をいただいている、いわゆる普通酒です。冷でよし、燗でおよし、毎日のお酒。
									牧水 生酛純米 昔ながらの製法で、通常より長い時間をかけて醸した力強い酒。ぬる燗にするとまるみが出てじっくり飲める。
18	大澤酒造(株) 大澤 真	384-2206 長野県佐久市茂田井2206	0267-53-3100 0267-53-3105	osawa-sake.jp info@osawa-sake.jp	元禄3年 1689年	明鏡止水 大吉野	旧中山道沿い、長野県の東部、佐久市の西端にある酒蔵「ほんとうに旨い酒造り」を基本としている。敷地内に民俗資料館、しなの山林美術館、等を併設している。	要連絡	純米吟醸 明鏡止水 スタンダードな純吟。ほのかな上立ち香とふくみ香、米の旨味が調和した毎日のんでもあきのこない味です。
									普通酒 大吉野 地元のたたちに愛されている晩酌酒、ひやでよし、燗でまた良しのお酒です。
19	(株)土屋酒造店 土屋 聡	385-0051 長野県佐久市中込1914-2	0267-62-0113 0267-62-6413	kamenoumi.com kamenoumi@poppy.ocn.ne.jp	明治33年 1900年	亀の海 茜さす	おめでたいの意「亀壽福海」より「亀の海」と命名。県下先駆けて吟醸の市販や、地元栽培米で仕込む「茜さす」など人々の想いを醸す蔵であり続けてまいります。	要連絡	亀の海 大吟醸 山田錦 受賞歴多数の大吟醸。華やかな香りと奥深いコクが特徴。アルコール17%日本酒度+4精米歩合39%
									茜さす 特別純米 農業を一切使用しない水田で栽培した酒米で醸した酒。米の旨味が特徴。アルコール16%精米歩合59%
20	芙蓉酒造(株) 依田 方伯	385-0034 長野県佐久市平賀5372-1	0267-62-0340 0267-63-2786	www.fuyou.org info@fuyou.org	明治20年 1887年	金宝芙蓉 奥千曲	「芙蓉」には「きれいで優れたもの」という意味があり、日本一の富士山を別名「芙蓉峰」と呼ぶことから、美味しく優れた酒を造り続けたいという願いを込めています。	要連絡	本醸造 芙蓉一念困い 本醸造のクオリティを凌駕し、さらなる高みを目指したこの酒はとろけるような味わいが特徴。
									純米 奥千曲 千曲川の源流より湧き出る水のように純粋な酒になってほしいとの願いより命名。すっきりとした味わい。
21	伴野酒造(株) 伴野 賢一	385-0053 長野県佐久市野沢123	0267-62-0021 0267-62-0078	www.sawanohana.com sakagura@sawanohana.com	明治34年 1901年	澤乃花 雷電	明治34年創業。酒蔵は長野県東信地方の佐久市に位置している。当社ではお客様が「幸せな心地よさ」を感じられる居心地の良い酒を目指しています。	要連絡	澤の花 純米酒 優しい香り、ふくよかな旨味がお楽しみいただけます。焼き鳥、刺身、煮物、鍋などに合います。
									澤の花 ささら 超辛口吟醸 爽やかな香り、麗やかな旨味の超辛口吟醸酒。白味魚の刺身、焼き鳥などの料理に合います。
22	木内醸造(株) 木内 浩太	385-0045 長野県佐久市大沢985	0267-62-0005 0267-62-2652	sites.google.com/view/hatuuguisu	安政2年 1855年	初鶯 天雷	創業以来150余年、受け継がれてきた方針「吟味した酒米をよく精製して豊富に使用する」をかたくなに守り今日に致す。旨口の酒を醸しています。	要連絡	純米酒 特撰生一本 旨みとコクを持ちながら、後口のすっきりとしたお酒。お燗でもおいしくお飲みいただけます。
									天雷麦20° スッキリとしたなかにも、ほのかにかおる麦の香りがさわやかな本格焼酎。
23	橋倉酒造(株) 井出 平	384-0301 長野県佐久市臼田653-2	0267-82-2006 0267-82-2413	kitsukura.co.jp info@kitsukura.co.jp	元禄9年 1696年	菊秀 峠(そ)	酒造り一筋三百年、千曲川水系の水と地元米で造る菊秀は国内外にファンをもつ。そば焼酎やリキュール、発泡性純米酒など新製品にも積極的に取り組んでいる。	要連絡	菊秀 地元産美山錦・ひとごころ等、厳選の原料を使い丁寧な酒造りにより芳醇な香味バランスの良い酒質。
									峠 米麹以外すべて蕎麦を使い醗取り常圧蒸留で風味豊か。貯蔵も薬・桜樽などで熟成しまろやか。
24	佐久の花酒造(株) 高橋 寿知	384-0414 長野県佐久市下越620	0267-82-2107 0267-82-9468	sakunohana.jp	明治25年 1892年	佐久の花	北に浅間山南に八ヶ岳を望む佐久平に蔵があります。冷涼な気候とすんだ空気と水に望まれた酒造りに適した環境の中で旨い酒を造る様取り組んでおります。	要連絡	佐久の花 純米吟醸 豊潤な旨味と吟醸香が調和した酒。きれいな酸味が特徴で味わいに奥行きがありのみあきしません。
25	黒澤酒造(株) 黒澤 孝夫	384-0702 長野県南佐久郡佐久穂町穂積1400	0267-88-2002 0267-88-2047	kurosawa.biz info@kurosawa.biz	安政5年 1858年	井筒長 雪國	信州北八ヶ岳山麓・千曲川最上流の酒蔵。標高800mの高原で全量長野県産米と千曲川の伏流水で杜氏黒澤洋平の元、地域に根ざした酒造りをおこなっております。	要連絡	井筒長 特別純米酒 地元契約栽培米ひとごころと長野酵母で醸した、口あたり柔かく心地良い吟香と味わい長野県原産地呼称認定。
									純米酒生酛造り ① 伝統製法生酛造りで醸した甘酸辛苦渋のバランス良く味わい深い酒。長野県原産地呼称認定。
26	芙蓉酒造協同組合 依田 方伯	385-0034 長野県佐久市平賀5371-1	0267-62-0340 0267-63-2786	www.fuyou.org info@fuyou.org	明治20年 1887年	金宝芙蓉 天山戸隠(そ)	「芙蓉」には「きれいで優れたもの」という意味があり、日本一の富士山を別名「芙蓉峰」と呼ぶことから、美味しく優れた酒を造り続けたいという願いを込めています。	要連絡	本醸造 芙蓉一念困い 本醸造のクオリティを凌駕し、さらなる高みを目指したこの酒はとろけるような味わいが特徴。
									天山戸隠 おだやかなそばの香り、すっきりと飲みやすい口当たりでほのかな甘みが特徴。
27	岡崎酒造(株) 岡崎 謙一	386-0012 長野県上田市中央4-7-33	0268-22-0149 0268-22-0199	www.ueda.ne.jp/~okazaki okazaki@ueda.ne.jp	寛文5年 1665年	信州亀齢 上田城	真田氏の築城した上田城のほど近くで350年前より日本酒を醸しております。小さな蔵で少量生産ですが、手づくり品質本場で取り組んでおります。	要連絡	純米吟醸 亀齢 四季によりいろいろなタイプで登場する純米酒。フレッシュな生酒やひやおろしなど日本食によく合います。
									特撰 本醸造 亀齢 当社を代表するお酒です。冷やからお燗まで幅広い温度帯でお楽しみいただけます。

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)
28	沓掛酒造(株) 沓掛 正敏	386-0043 長野県上田市下塩尻 35	0268-22-1903 0268-25-4724	kutsukake-sake.com info@kutsukake-sake.com	江戸時代 1688年	福無量 互	元禄年間より、北国街道沿いで酒造りを続け、地元の酒として親しまれる。品質を常に第一と考え、一人でも多くの方に愛されるお酒を造る事をモットーとしている。	要連絡	醸中存真楽 瓶囲い	芳醇な香りとおだやかな口当たりを持つ大吟醸の原酒。冷やして、又は常温で楽しんで頂きたい。
								互	長野県産「新美山錦」使用で造られた純米吟醸。消費者様、販売者様、造り手の気持ちが一一致したお酒。	
29	若林醸造(株) 若林 文夫	386-1325 長野県上田市中野466	0268-38-2526 0268-38-0225	tsukiyoshino.com wakasake@tmt.ne.jp	明治29年 1898年	月吉野 かくし酒	当蔵は古くから上田地方の穀倉地帯、その旨い米で酒を造ろうと創業したとの事。この地区はりんご・ぶどうも有名で、清酒と共にこれらのジュースも搾っています。	要連絡	純米酒 真田伝来 かくし酒	長野県産の美山錦のお米で、丹念に仕込んだ、すっきりして軽い口当りの、さわやかな味わいのお酒です。
								本醸造 月吉野	酒造好適米美山錦で仕込んだ、じっくり飲める味わい豊かなお酒です。冷やして、お燗して、どちらでも。	
30	和田龍酒造(株) 和田 澄夫	386-0023 長野県上田市中央西1-14-14	0268-22-0461 0268-25-3651	www.wadaryu.com/ info@wadaryu.com	明治20年 1887年	和田龍 和田龍 登水	上田城址の隣、旧北国街道沿いで明治20年に創業しました。「お酒は人生を豊かにする名産品」、そんな一助となれる清酒を提供していきたいと思っています。	要連絡	和田龍	のどごしよく飲み飽きせず、どなたにも愛される食中酒を目指しています。
								和田龍 登水	使用米の違いによる各アイテムの個性をご堪能ください。	
31	山三酒造(株) 萩原 慎司	386-0412 長野県上田市御嶽堂687-1	0268-42-2260 0268-42-3884	www.rokumonsen.jp/ info@yamasan-sake.jp	慶応3年 1867年	山三 真田六文銭	真田六文銭のふるさと上田地方は、四方を山に囲まれ、恵まれた気候と水で、伝統の技術と最新の設備で精米歩合の高い好適米を使用、体に優しい酒を醸し出します。	要連絡	真田六文銭純米大吟醸	純米吟醸特有のフルーティな香り。コクがありながら、さわやかな飲み口。
								真田六文銭特別純米	49%の精米歩合の好適米を丹念に仕込んだ辛口の美酒。	
32	信州銘醸(株) 滝沢 恭次	386-0407 長野県上田市長瀬 2999-1	0268-35-0046 0268-35-3707	www.shinmei-net.com shinmei@uedjanis.or.jp	天保5年 1834年	秀峰喜久盛 黒耀	千曲川の支流、依田川の川辺に良質な醸造用水を求め現在の地へ蔵を建立。伝統の技と現代の技術を用い、手造りで妥協のない品質本位の酒造りをしています。	要連絡	秀峰喜久盛 大吟醸	蔵人が精魂込めて仕込んだ大吟醸。華やかで透明感のある果実の様な香り、軽快でさわやかな味わい。
								特別純米酒 黒耀	和田峠の超軟水「黒耀の水」が仕込み水。まろやかな口当たりで、軽快で穏やか、キメ細やかな味わいが特長。	
33	麗人酒造(株) 鎌田 晴之	392-0004 長野県諏訪市諏訪2-9-21	0266-52-3121 0266-52-3122	www.reijin.com info@reijin.com	寛政元年 1789年	麗人	蔵を築いて二百余年の歴史。酒造りの環境が満たされた諏訪の地で、厳選した長野県産の酒米と霧ヶ峰の伏流水を使い、日本酒の真髄を日夜追い求めてまいります。	要連絡	麗人 大吟醸 希	蔵人が全身全霊を懸けて鑑評会向けに醸した大吟醸。華やかな香りの、まさに至極の味わいのお酒です。
								麗人 純米吟醸	長野県産の酒米のみで醸す純米吟醸酒。フルーティな香と爽やかな味わいの生貯蔵酒です。	
34	酒ぬのや本金酒造(株) 宮坂 真一	392-0004 長野県諏訪市諏訪2-8-21	0266-58-0161 0266-58-3745	www.honkin.net info@honkin.net	宝暦6年 1756年	本金	本金は左右対称の文字より表裏のない商売を心がけ常に本物を目指し皆様に喜ばれ愛飲される一番(金)の酒を醸造する事を願い登録商標しています。	要連絡	からくち 太一	杜氏北原太一の名を冠したお酒。程よい辛口で飲み飽きせず楽しめる。
35	伊東酒造(株) 伊東 毅	392-0004 長野県諏訪市諏訪2-3-6	0266-52-0108 0266-52-6662	www.yokobue.co.jp info@yokobue.co.jp	昭和30年 1955年	横笛 深水	信州諏訪の地酒「横笛」。水・米・温泉・自然の恵みを人の手で、造れる量だけの製品をお届けすること。それが、お酒と向き合う私たちの取り組みです。	要連絡	純米大吟醸 深水	伝統を受け継ぎながら技を磨き、原料にこだわり、洗練された吟香・吟味を目指し丹念に醸しました。
								純米酒 横笛	米の旨味と適度な酸味が心地よく杯を進ませ、冷やよし燗よしで飲み飽きない辛口純米酒です。	
36	宮坂醸造(株) 宮坂 直孝	392-8686 長野県諏訪市元町1-16	0266-52-6161 0266-53-4477	www.masumi.co.jp kikaku@masumi.co.jp	寛文2年 1662年	真澄	造り手である私達自身が舌鼓を打って飲める酒。家族に安心して飲まれる酒。友人に胸を張って贈れる酒。私達がお客様にお届けしたいのはそんな真澄です。	要連絡	大吟醸 夢殿	真澄の品評会出品酒。香り高く、上品で繊細な味わい。白身魚や貝の刺身、カナッペなど軽いものと。
								純米吟醸 辛口生一本	軽快さ、喉越しのよさ、後味のすっきり感が自慢です。山菜料理や野菜料理、苦味のある魚に。	
37	高天酒造(株) 高橋 功	394-0022 長野県岡谷市銀座 2-2-17	0266-22-2027 0266-22-9777	www.koten-sake.co.jp/ info@koten-sake.co.jp	明治4年 1871年	高天	昭和3年、全国清酒品評会で長野県で初めて(名誉賞)に輝き、信州清酒の声価を高からしめ信州が銘醸地として全国に認められる基を築きました。	要連絡	高天 辛口 通	飲みあきしない旨みのある辛口酒。飲むほどに料理をひきたて、日本酒通の方々には好評です。
								高天 大吟醸	諏訪杜氏が醸す入魂の酒。淡麗で上品な味わいをお楽しみいただけます。	
38	(株)豊島屋 林 新一郎	394-0028 長野県岡谷市本町3-9-1	0266-23-1123 0266-22-0787	jizake.miwatari.jp miwatari@po4.icv.ne.jp	慶応3年 1867年	神渡 豊香	自然に恵まれた酒蔵で香りと味のバランスのよい酒を100年以上に亘り造り続けています。信州を愛し酒を愛し郷土の自然を熟知した匠の技と心で醸しています。	要連絡	神渡 純米大吟醸	膨らみのある香りと上品で奥深い味わいの純米大吟醸です。長野県産金紋錦100%使用 精米歩合39%です。
								神渡 本醸造 上辛口	穏やかな香りとすっきりとした飲み口 冷から燗までお楽しみいただけます。長野県産らかば錦100%使用。	
39	磐栄運送(株)諏訪御湖鶴酒造場 村田 裕之	393-0061 長野県諏訪郡下諏訪町3205-17	0266-27-8109 0266-27-8205	www.mikotsuru.com/ mail@mikotsuru.com	大正元年 1912年	御湖鶴	「透明感のある酸味」を味わいのテーマに掲げ、甘みや香りを抑えた食中酒に特化し日本酒を醸造している下諏訪町唯一の酒蔵。	要連絡	御湖鶴 純米吟醸 金紋錦	長野県木島平村産の「金紋錦」で醸したお酒。独特な深みとふくらみ、幅のある味わいと香りが楽しめます。
								御湖鶴 超辛口 純米酒	地元諏訪の地で収穫された「ヨネシロ」を全量使用し、蔵人が丹誠籠めて醸した純米辛口のお酒です。	
40	戸田酒造(株) 戸田 麻理	391-0001 長野県茅野市市の2998	0266-72-2118 0266-72-2780	www.shopdaya.jp daiyald@po.lcv.ne.jp	享保2年 1717年	ダイヤ菊 雷舟	享保2年(1717年)創業以来、ハケ岳・蓼科山のふもとにあり、水、技、原料にこだわりつづけています。	要連絡	本醸造 ダイヤ菊	お酒の旨味と切れ味を兼ね備えたバランスのよい味わい。毎日飲んでも飽きないダイヤ菊の中のダイヤ菊。
								大吟醸 雷舟	落ち着いた香りと、きめ細やかな密度感のあるお酒です。	
41	(株)舞姫 西仲 鎌司	392-0004 長野県諏訪市諏訪2-9-25	0266-52-0078 0266-58-0078	www.maihime.co.jp info@mai-hime.co.jp	明治27年 1894年	信州舞姫 翠露	甘辛酸苦渋の五味がほどよく調和し、バランス良く飲み飽きしない酒質で、杜氏と蔵人が力を合わせた和醸良酒を醸しています。	要連絡	舞姫 純米吟醸	米と麴だけで吟醸仕込みで醸し出し、ふくよかで深みのある味と芳醇な香りが漂います。
								翠露 純米吟醸 中濃み生酒「美山錦」	ほのかな含み香とあっさりとしたコクに個性が光り、気品ある香りと円やかなハーモニーを奏でます。	
42	(株)小野酒造店 小野 能正	399-0601 長野県上伊那郡辰野町小野992-1	0266-46-2505 0266-46-2751	yoakemae-ono.com info@yoakemae-ono.com	元治元年 1864年	夜明け前 頼母鶴	元治元年創業、以来新しい設備・技術を積極的に導入、人と人との繋がりを大切にしながら品質第一の手造りの伝統をしっかりと守って来ている。	要連絡	夜明け前 生一本	純米吟醸の原酒。上品な吟醸香、切れのあるまろやかな味わいが特長。兵庫県産上田錦100%使用。
								夜明け前 特別本醸造 辰の吟	吟醸造りをした特別本醸造。兵庫県産山田錦を100%使用。ちょっと高級な晩酌酒・飲食店定番酒を目差す。	
43	榊山岸酒造店 山岸 洋三	399-4601 長野県上伊那郡箕輪町大字中箕輪9549	0265-79-2034 0265-70-6618	www.d1.dion.ne.jp/~osake osake@d1.dion.ne.jp	天保年間 1830~40年	岸の松	信州伊那箕輪町を中心に販売。	要連絡	上撰 岸の松	淡麗辛口の上品な酒。
								精撰 岸の松	淡麗辛口。飲み飽きしない味わい。	
44	春日酒造(株) 馬場 博一	396-0026 長野県伊那市西町 4875-1	0262-78-2223 0265-78-3073	kasuga-shuzo.co.jp info@kasuga-shuzou.co.jp	大正4年 1915年	井の頭 伊那の勘太郎(そ)	酒銘「井乃頭」は良質な水の湧き出る所を意味し、醸す酒は最高の物を目指します。信州伊那の豊かな自然の中すべての酒を兄弟二人にて造りだします。	要連絡	井の頭 純米吟醸	果実の様な華やかな香りややや甘感られる口当たりで、吟醸酒として旨み溢れる飲み心地です。
								そば焼酎 伊那の勘太郎	信州と言えば「そば」という事で原料にソバを使い、風味豊かな味わいの焼酎としました。	
45	(資)宮島酒店 宮島 敏	396-0025 長野県伊那市荒井3629番地1	0265-78-3008 0265-78-9492	www.miyajima.net sakeza@mijajima.net	明治44年 1911年	信濃錦 斬九郎	米穀商より創業した経緯より、一貫して原料米にこだわり、現在全ての原料米を無農薬もしくは低農薬にて契約栽培している。また全ての仕込を純米仕込としている。	要連絡	信濃錦 秘花	契約栽培の無農薬「美山錦」を全量用いた純米大吟醸。穏やかな吟醸香と柔らかな味わいで飲み飽きしない。
								信濃錦 一瓢	契約低農薬栽培「美山錦」を全量用い、大辛口ながら味わい豊かな食中酒を目指した特別純米酒。	
46	(株)仙醸 黒河内 貴	396-0295 長野県伊那市高遠町上山田2432	0265-94-2250 0265-94-2025	senjyo.co.jp kuromatu@senjyo.co.jp	慶応2年 1866年	黒松仙醸	桜の名所信州高遠の地酒。酒米どころ上伊那の酒米をトップレベルの技術で自家精米して使用。飲み飽きしない酒、心に残る酒を醸すべく日々精進しております。	要連絡	黒松仙醸 本醸造	地元産酒米ひとごちを使用。香りは穏やかで熟爛でも冷でも味のふくらみを感じられ、かつ飲み飽きしない酒。
								黒松仙醸 純米酒	爽やかな酸味と穏やかな香りが特徴。	
47	酒造(株)長生社 北原 岳志	399-4105 長野県駒ヶ根市赤須東10-31	0265-83-4136 0265-83-2481	https://shinanotsuru.com/ sinanoturu@af.wakwak.com	明治16年 1883年	信濃鶴	地元産の美山錦のみを使用し、吟醸造りに従ったいいねいな仕込みにより、純米酒のみを醸造しております。	要連絡	特別純米 信濃鶴	ほのかな吟醸香とやわらかな舌ざわり。さっぱりとした和食・野菜料理とよく合います。
48	米澤酒造(株) 塚越 英弘	399-3801 長野県上伊那郡中川村大草4182-1	0265-88-3012 0265-88-3013	imanisiki.co.jp jizake@imanisiki.co.jp	明治40年 1907年	今錦 おたまじゃくし	南信州伊那谷の自然環境と南アルプスの伏流水に恵まれ、酒米は地元産を優先使用しております。木桶で搾り、人手をかけた手造りの醸造を行っております。	要連絡	今錦 純米吟醸	長野県産米を使用し、やさしい口あたりとキレ。
								おたまじゃくし	中川村飯沼地区の棚田米を使用。年3回、その季節に適した味わいで、発売します。	
49	喜久水酒造(株) 後藤 高一	395-0807 長野県飯田市鼎切石4293	0265-22-2300 0265-22-2329	www.kikusuisake.co.jp/ shinshu@kikusuisake.co.jp	昭和19年 1944年	喜久水 猿庫の泉	南信州飯田には、かつて37軒の酒造家があり昭和19年企業合組し、数多くの日本酒、焼酎、果実酒、リキュールなど、安全安心の酒造りに研鑽努力しております。	要連絡	金泉 喜久水	南信州飯田の恵まれた自然で醸した、さわやかさと旨味があり幅広い料理と相性の良い酒通のお酒です。
								純米吟醸 猿庫の泉	名水百選「猿庫の泉」を仕上水に使用し、信州産「美山錦」で醸した上品な吟醸香と芳醇な味わいの純米吟醸酒。	
50	杉の森酒造(株) サンドバーク弘ウィリアム	399-6303 長野県塩尻市奈良井551-1	0264-24-0340 0264-24-0341	https://www.narai.jp/ja info@narai.jp	寛政5年 1798年	narai	標高約940mの日本でも有数の空に近い自然豊かな環境で醸造しています。杜氏1人でも丁寧な手作業で、効率的に全工程に関わり、小ロット生産ながらも高品質なsake造りができるよう900Lと1,800Lの小型タンクを	要連絡	narai kinmon	繊細な甘い香り、微発泡ながら口当たりは柔らかく、味わいは適度な酸味とほのかな甘さが調和された軽快な味わいが特徴です。
								narai sankei	自然を想わせる爽やかなグリーン系の香りと、清流のような綺麗な口当たりと微発泡と共にスッパリとした芳醇な味わいが特徴です。	
51	(株)湯川酒造店 湯川 尚子	399-6201 長野県木曾郡木祖村藪原1003-1	0264-36-2030 0264-36-2711	yukawabrewery.com info@sake-kisoji.com	慶安3年 1650年	木曾路 十六代九郎右衛門	江戸時代より続く酒蔵。木曾街道の中で最も難所とされた鳥居峠の麓の宿場町にあり、多くの旅人の癒しの酒でありました。温故知新の精神で今に継がれています。	要連絡	木曾路 特別純米酒	1年蔵内ですっきり熟成させ、香り穏やかに、甘味と酸味の絶妙なバランスを表現しています。日常に寄り添うお酒として、家庭料理に合わせやすい旨口酒です。
52	七笑酒造(株) 川合 潤吾	397-0001 長野県木曾郡木曾町福島5135	0264-22-2073 0264-22-4164	www.nanawarai.co.jp/ n7781@cocoa.ocn.ne.jp	明治25年 1892年	七笑 本格焼酎 御嶽(粕)	米、そば、ブルーベリー等の上質な地産原料にこだわった酒。焼酎、リキュールを醸す。飽きのこない旨さと、甘辛の枝葉にこだわらない日本酒本来の「旨口」を追求。	要連絡	七笑 大吟醸 銀華	日本酒の旨みとフルーティさを兼ねそなえた酒通向けの酒。キレのある辛口でいて穏やかな味わいが特徴。
								なんちゃらホイ(米)	シェリー樽にて三年以上の熟成。樽独特の風味と熟成香、やわらかく、ほのかに甘く優しい口当たり。	
53	(株)中善酒造店 南 俊三	397-0001 長野県木曾郡木曾町福島 5990	0264-22-2112 0264-24-2130	www.nakanorisan.com shopmaster@nakanorisan.com	慶応元年 1865年	中乗さん	木曾御嶽山に一番近い酒蔵です。自然の恵みを生かした厳選された長野県産米を使用し、一工程一工程を見ながら、木曾で生まれ木曾で育った手づくりの旨さを求め続けています。ふるさとのすばらしさを伝えながら、「売りよし」「買いよし」「世間よし」の精神で伝統文化を守り続けています。	要連絡	契約農家産 美山錦 中乗さん 純米吟醸	上品な香りと爽やかでありながら奥深い味を求めて、安曇野にある契約農家の美山錦で醸し出しました。
								自家栽培米ひとごち 中乗さん 純米吟醸	私たちの夢であった、地元で私たちが携った酒米で、日本酒を醸すことができました。	
54	西尾酒造(株) 西尾 稔夫	399-5502 長野県木曾郡大桑村須原893	0264-55-3002 0264-55-3412	kakehashi@sirius.ocn.ne.jp	江戸時代初期 明治21年	木曾のかけはし どぶろく風味 杉酒	江戸時代初期より守り続けた酒造り、木曾の山々から湧き出る水と、豊かな自然の中で、昔ながらの酒造り、木曾の風情と歴史を感じる酒造りを続けております。	要連絡	どぶろく風味 杉酒	びんの中で発酵した「どぶろく風味」にごり生原酒。口当たりが良く、辛口で、しっかりとした旨味がある。
								大吟醸 木曾のかけはし	木曾の水の良さを感じる、すっきりとした、きれいな飲み口で、洗練された味のある淡麗辛口。	
55	(名)奥澤商会 奥澤 信夫	390-0811 長野県松本市中央2丁目1-20	0263-32-0517 0263-32-1137		明治21年 1881年	深志鶴	この地の人々と共に有りたい。かの地から訪れる人々にとって、思い出の彩りとなりたい。その清酒を皆さま元へお届けしたいと思っています。	要連絡	深志鶴	淡麗でバランスの良い酒です。どのような料理とも合います。どのような飲み方でも楽しめます。

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)	
56	善哉酒造(株) 小手川 直史	390-0874 長野県松本市大手 5-4-24	0263-32-0734 0263-32-9054	yoikana.com yoikana@po.mcci.or.jp	江戸時代末期	善哉 女鳥羽の泉	平成の名水百選「まつもと城下町湧水群」の「女鳥羽の泉」を仕込み水に使い、杜氏・蔵人が心を込めて清酒「善哉」「女鳥羽の泉」を醸しています。	要連絡	女鳥羽の泉 大吟醸	華やかな香りとすっきりとした飲み口の大吟醸。刺身などあっさりとした料理にぴったり。	
								善哉 菊印	日頃より地元の皆様に愛されている燗でも冷でも飲みやすいいつもの善哉です。		
57	岩波酒造(資) 小岩井 高	390-0221 長野県松本市里山辺5159	0263-25-1300 0263-25-6300	iwanami-sake.com iwanami@po.mcci.or.jp	明治5年	岩波	1872年	1872年、信州松本の郊外里山辺で創業した岩波は、きめ細やかでソフトな旨口と親しまれ、地元の晩酌の定番として愛され続けています。	要連絡	岩波大吟醸	華やかな香りとした味わいは日本酒の芸術品。この道五十年の杜氏会心の一品。
					1872年	鏡花水月			磨き上げた安曇野産ひとごちと清冽な信州の水のみで醸した、酒本来の旨味とコクを持った酒。		
58	笹井酒造(株) 笹井 雄二	390-0851 長野県松本市大字島内3682	0263-47-0762 0263-47-1421	www.sasanohomare.co.jp sake@sasanohomare.co.jp	大正15年	笹の誉	1926年	「笹の誉」醸造元笹井酒造は長野県松本市にあり、醸造における行程で米の旨みを最大限に引き出す濃醇な甘口の酒造りを行う家庭的な小さな酒蔵です。	要連絡	笹の誉 純米吟醸 直汲み	袋吊るしによる上槽を行い、米の旨味とまろやかな味わいが特徴な甘口。酒米は松本市島内産ひとごち。
					1926年	笹の誉 そば焼酎 奈川			松本市奈川産「玄そば」使用のとてもまろやかな甘味のある味わいが特徴。		
59	大信州酒造(株) 田中 隆一	390-0852 長野県松本市島立2380	0263-47-0895 0263-47-8007	www.daishinsyu.com info@daishinsyu.com	明治21年	大信州	1888年	酒を醸すこと、それは自然との融合です。水、米、人そして大自然が一体となり、やがて一滴へと生まれ変わる。信州の天恵を、私たちは醸し続けます。	要連絡	手いっぱい	信州で契約栽培した酒米を使い、「手いっぱい」に手間暇をかけて手造りました。
					1888年	香月			洗練された軽快な旨み。後味切れる超辛口は食中に万能。冷酒でどうぞ。		
60	(株)亀田屋酒造店 村瀬 一郎	390-0852 長野県松本市島立2748	0263-47-1320 0263-47-7056	www.kametaya.co.jp kametaya@chive.ocn.ne.jp	明治2年	秀峰アルプス正宗	1869年	一人でも多くの方に「おいしい」と喜ばれる清酒をお届けしたい。蔵人の熱い思いをこめて、アルプス山系の伏流水で醸す。酒造り文化の歴史に触れる見学できます。	要連絡	秀峰アルプス正宗 大吟醸	米洗い、麴造り、仕込みの工程を、ほぼ蔵人の手作業で丁寧に醸す。金賞受賞の名にふさわしい芳醇な味わい。
					1869年	金蘭 亀の世			長野県産酒造好適米を使用し、アルプスの伏流水で醸した、喉越し軽やかでさわやかな味わい。		
61	(資)丸元酒造場 永原 元春	399-0703 長野県塩尻市広丘高出840	0263-52-2633 0263-54-4749	takanami-sake.com mail@takanami-sake.co.jp	明治4年	高波	1871年	創業以来の地元消費型に徹し、伝統的な手造りにより、地元消費者の皆様に信頼される品質第一の地酒を醸すことに専心しています。	要連絡	高波 大吟醸	上品な香。なめらかでキレのある旨み。
					1871年	高波 純米酒			塩尻産美山錦使用。淡麗でスッキリとした飲み口。		
62	和饗酒造(株) 原田 大輔	399-0712 長野県塩尻市塩尻町140	0263-52-0302 0263-54-3410	www.syoki.com sake@syoki.com	明治16年	笑亀	1883年	消費者の皆様に喜んで召上がっていただける本物志向の酒づくりを目指しております。できる限り手造りで原料吟味し品質第一の酒造りを行っています。	要連絡	笑亀 大吟醸	きめ細かな香りと、すっきりとした味わい。精米歩合39%、日本酒度+3、アルコール度数15~16%
					1883年	笑亀 からから大王			日本酒度+15の大辛口。冷やしてもお燗でも楽しめます。精米歩合65% アルコール度数15~16%		
63	美寿々酒造(株) 熊谷 直二	399-6462 長野県塩尻市洗馬2402	0263-52-0013 0263-54-3581	appale.ne.jp/~misuzu misuzu-sake@yc4.so-net.ne.jp	明治26年	美寿々	1893年	小さな田舎酒蔵です。基本に忠実に、日本酒を醸しています。標高750mの純高原地帯にあり、きれいな空気と水、冷涼な環境の蔵です。	要連絡	美寿々 純米吟醸	さわやかな香り酸味のきいた軽快などごしの旨酒。
					1893年	緑香村			華やかな香りと、しっとりとした舌ざわりのこだわりの旨酒。		
64	EH酒造(株) 深江 節子	399-8204 長野県安曇野市豊科高家1090-1	0263-72-3011 0263-72-6268	www.eh-shuzo.com mail@suien.co.jp	昭和36年	酔園	1961年	北アルプスの麓、信州安曇野の恵まれた気候風土の中で、伝統の技術で麴や酵母の育成をしっかりと丁寧に心を込めて酒造りを行っています。	要連絡	大吟醸 鬼かん	大量生産では味わうことのできない香味を追求するために、少量での仕込みにより醸した贅沢な大吟醸原酒。
					1961年	鬼かん			酒米ひとごちと北アルプスの清冽な伏流水で醸す、米の旨みを生かしながらもスッキリとした純米吟醸。		
65	(株)市野屋 北浦 章	398-0002 長野県大町市大町 2527-1	0261-22-0010 0261-22-0006	www.ichinoya-kk.com info@ichinoya.com	慶応元年	RYUSUISEN	1865年	清冽な水、寒冷却澄空、良質な米という恵まれた環境のもとで、若き蔵人たちが「品質本位」をモットーに精魂込めて酒造りに取り組んでいます。	要連絡	RYUSUISEN	北アルプスの天然水である上白沢伏流水を仕込み水に使用。甘さ/ドライ感/酸味をバランス良く同居させた一品。
					1865年	金蘭黒部 超辛口			酒米の天然水と受け継がれてきた熟練の杜氏の技が生み出す大吟醸。果実の様な甘く爽やかな香りが特徴です。		
66	(株)薄井商店 大森 武史	398-0002 長野県大町市大町2512-1	0261-22-0007 0261-23-2070	www.hakubanishiki.co.jp alps@hakubanishiki.co.jp	明治39年	白馬錦	1906年	大町市に蔵を構えて100有余年。近年は大吟醸から普通酒に至るまで地元北安曇野の農家と契約栽培米を酒米とした地産地消に取り組んでいます。	要連絡	白馬錦 純米吟醸 美米酒	北安曇野産契約栽培美山錦100%使用。若き杜氏が醸す洗練された香り。純米吟醸ならではの旨味。
					1906年	白馬錦(普通酒)			甘口・辛口というのではなく水のようなさやけき旨口。しみじみとした奥の深い味わいはまさしく白馬錦。		
67	北安酒造(株) 伊藤 敬一郎	398-0002 長野県大町市大町2340-1	0261-22-0214 0261-23-4834	hokuan.co.jp info@hokuan.co.jp	大正12年	北安大國	1923年	“甘口と言え大國”、そういう酒を造っております。大國ならではの伝統の造りを基本に、自然の滋味溢れる甘味を生かすべく日々酒造りに励んでおります。	要連絡	純米吟醸 いいずら	長野県産酒造好適米を使用し、伝統の甘口に凝縮された旨味とコク、喉越しの切れ上がりの良さが特徴です。
					1923年	大吟醸 あづみ野育ち			当蔵で脈々と受け継がれてきた熟練の杜氏の技が生み出す大吟醸。果実の様な甘く爽やかな香りが特徴です。		
68	大雪酒造(株) 薄井 恵梨力	399-8602 長野県北安曇郡池田町会染9642-2	0261-62-3125 0261-62-2150	www.jizake.co.jp/ info@jizake.co.jp	明治31年	大雪溪	1898年	「お客様に愛される正直な酒造り」を常に考え、酒質向上にも力を入れています。多くの方に喜んで頂けるように地道な努力を怠らず一歩一歩前進してまいります。	要連絡	大雪溪 純米吟醸	安曇野産・美山錦を使用し、伝統の優しい香りと味わい、深い旨味を楽しめるお酒。吟醸酒なのに燗にも◎。
					1898年	大雪溪 蔵出し			すっきり淡麗・辛口でどんな家庭料理にも合う飲み飽きしない一本。お好みに合わせて冷でも燗でもどうぞ。		
69	薑酒蔵(株) 佐藤 圭祐	399-8501 長野県北安曇郡松川村北之原4336-6	0261-85-5092 0261-85-5093	https://itaka.co.jp/	寛文5年	薑	1665年	本酒を通じて「幸せな時間」を創出することを使命としています。伝統を守りながらも、日本酒の新たな価値を創造するため、理想の環境を求め、安曇野の松川村に新蔵を建設しました。	要連絡	薑 銀黒	松川の瑞々しい水と上質な酒米で造られた、ジュシーな旨味と切れの良い後味。
					1665年						
70	福源酒造(株) 平林 雅子	399-8601 長野県北安曇郡池田町池田2100	0261-62-2210 0261-62-8050	www.sake-fukugen.com info@sake-fukugen.com	宝暦8年	福源	1758年	代々伝わる杜氏の技を大切に、春から秋は農業に従事する蔵人たちが、信州産酒米と北アルプスの伏流水を用い、手造りで丁寧に仕込む酒造りを行っています。	要連絡	福源 無濾過原酒 純米酒 日本	日本酒本来の旨さをもった酒。コクが有、重厚な深さを感じる純米酒。滑らかな舌ざわりと後味のキレが抜群。
					1758年	北アルプス			純米酒特有の軽快な香りとコクのある喉越しは絶妙。しっかりと造られたこの酒はまさに風土が醸す旨き純米酒。		
71	(株)丸世酒造店 関 康久	383-0022 長野県中野市中央2-5-12	0269-22-2011 0269-22-2041	http://marusesyuzouten.co.jp ikioi@marusesyuzouten.co.jp	明治3年	勢 正宗	1870年	初代関申七郎が「世の中が丸くなるように」との願いを込めた屋号です。製造の特徴は、もち米四段仕込み。もち米のふんわりとした柔らかさが旨味を引き立てます。	要予約	もち米熟練四段純米原酒 旭の出乃勢正宗	蒸した熱い「もち米」を搾る時期が近づいた「もろみ」に投入し、上品で柔らかい旨味のある純米です。
					1870年	旭の出乃勢正宗			蒸した熱い「もち米」を搾る時期が近づいた「もろみ」に投入します。柔らかさが口中にひろがるざらとした酒質です。燗酒向きです。		
72	(株)井賀屋酒造店 小古井 宗一	383-0013 長野県中野市中野1597	0269-22-3064 0269-22-3705	igayasyuzou.com info@igayasyuzou.com	嘉永6年	岩清水	1853年	普通酒から大吟醸迄、一貫して同じ工程で酒造りをしています。限定吸水、小仕込み等、全てはお客様の「美味しい」の為、酒に蔵人の魂を込めます。	要予約	純米五割麹 岩清水 無濾過燗火入れ	通常、2割程の麹の割合を5割迄高めた日本酒です。米の旨味を最大限引出した日本酒は熟練がお勧め。
					1853年	純米吟醸 岩清水 無濾過燗火入れ			嫌味のない華やかな香りと当蔵の特徴ある酸味は食を誘う食前酒として最適です。		
73	(株)玉村本店 佐藤 栄吾	381-0401 長野県下高井郡山ノ内町平穂1163	0269-33-2155 0269-33-3136	www.tamamura-honten.co.jp engi@tamamura-honten.co.jp	文化2年	縁喜	1805年	1805年創業以来200年超にわたり志賀高原の麓で醸しています。蔵人自ら酒米「美山錦」を作付け収穫し、精魂込めて醸しています。	要予約	美山錦 純米吟醸	蔵人自ら作った美山錦の純米吟醸。華やかな香りと、しっかりした味わいが特徴です。
					1805年	金紋錦 大吟醸			しっかりとした味わいと大吟醸ならではの、きれいな味わいがバランス。華やかな香りが際立ちます。		
74	(株)田中屋酒造店 田中 隆太	389-2253 長野県飯山市飯山2227	0269-62-2057 0269-62-1203	www.mizuo.co.jp info@mizuo.co.jp	明治6年	水尾	1873年	明治初年より酒造業を営む。豪雪地帯・奥信濃飯山の旧町内に所在。水尾山の天然水を選搬し仕込に使用、酒米の約95%は蔵から5km圏内で栽培する契約栽培米。	要連絡	水尾 特別純米酒 金紋錦仕込	地元・長野県木島平産「金紋錦」を100%使用。深みとふくらみある香味、透明感ある後味。
					1873年	水尾 特別本醸造			地元・長野県飯山産「ひとごち」を100%使用。ふくやかな香り、すっきりとした辛口のお酒。		
75	(株)角口酒造店 村松 茂樹	389-2412 長野県飯山市常郷1147	0269-65-2006 0269-65-4607	kadoguchi.jp info@kadoguchi.jp	明治2年	清酒北光正宗	1869年	冬は3メートルを超える豪雪と寒さにおおわれる厳しくも豊かな自然の恵みの中で、清冽な雪融け水と地元産酒造好適米を使い、若き杜氏が新風を興しています。	要予約	北光正宗 金紋錦 純米吟醸	“有機の里”長野県木島平村産金紋錦を全量使用して醸しました。長期低温発酵による深い味わいが特徴です。
					1869年	北光正宗 金紋錦 特別純米			契約栽培米の長野県木島平村産金紋錦を100%使用。金紋錦の力をあますことなく引き出した、幅のある味わいとスマートなキレ味が特徴です。		
76	志賀泉酒造(株) 中山 治	383-0024 長野県中野市東山3-1	0269-22-3322 0269-22-3227	www.shigaizumi.jp info@sigazumi.jp	昭和38年	志賀泉	1963年	全国的に米の旨さで実績のある、木島平村にて酒造好適米を栽培し、同じく木島平村の名水龍興寺清水の湧水で醸した口当たりの良い酒造りに徹しています。	要予約	音	小量仕込みで袋搾りをした純米原酒。しっかりとした濃い味と酸味が特徴のお酒です。
					1963年	(粕)黄鶴			特別本醸造一滴二滴は木島平村の名水龍興寺清水の湧水を使用して醸した辛口でキレの良いお酒です。		
77	(株)よしのや 藤井 信太郎	380-0857 長野県長野市西之門町941	026-225-5061 026-225-5063	www.nishinomom-yoshinoya.com info@nishinomom-yoshinoya.com	寛永14年	西之門	1637年	信州善光寺の門前で蔵元直営売店とレストランさくらからなる「善光寺外苑西之門よしのや」を営業。売店では各商品の試飲・試食が可能。	要予約	西之門 純米大吟醸 50%精白	香りが高く、みずみずしい。味わい深くまろやか。冷~常温。
					1637年	雲山			程よい熟成香、上品な甘み、ふくらみ。冷~おかん。		
78	坂井銘醸(株) 坂井 永一	389-0804 長野県千曲市戸倉1855-1	026-275-0033 026-276-0849	www.sakagura.co.jp sakaimeijo@sakagura.co.jp	慶長年間	宝ヶ池	1596年	北国街道の宿場町の一つ下戸倉宿に位置し、蔵内に酒造コレクションとそば料理の「かや」を併設して体験して食して飲む施設として開放しています。	要連絡	宝ヶ池 原酒	高精白の米を使用し、じっくり熟成させた原酒。度数が高く味わいがある。
					1596年	純米吟醸 夢二			高精白米を使用し、じっくり熟成した純米酒。おだやかな味わいで燗でも冷でも楽しめます。		
79	天法酒造(株) 竹田 正賢	389-0803 長野県千曲市千本柳659	026-276-0001 026-276-3527		平成6年	天法	1994年	千曲川のほとり、土地柄や歴史、伝統や気候風土に育まれて「天法」の芳醇なひとしずくは生み出される。華やかな香りと、やわらかな口当りを楽しみ下さい。	要連絡	天法 大吟醸酒	気品溢れる豊かな上立ち香と、綺麗な含み香を伴ったインパクトある味わい。滑らかな喉ごしは特筆ものです。
					1994年	天法 吟醸酒			味と香りがきれいに溶け込んだ、単なる辛さだけでは終わらせない納得の“辛口”仕上げです。		
80	(株)遠藤酒造場 遠藤 秀三郎	382-0086 長野県須坂市須坂29	026-245-0117 026-245-1477	www.keiryu.jp info@keiryu.jp	元治元年	溪流	1864年	創業150年になる日本アルプスで有名な信州の蔵元です。国内外の品評会で数多く金賞を受賞するなど世界が認めた日本酒を醸造しています。	要連絡	溪流 蔵囲い	モンドセレクションで三年連続金賞受賞した酒。Al15%ひやまたは燗でおいしくいただけます。淡麗辛口。
					1864年	どむろく			びんの中で発酵している酒。酵母・丸米・こうじ菌が生きて活性しておりガスと甘みの調和がとれているにごり酒。		