

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

東京都酒造組合(連) 会長 小澤順一郎

〒190-0002 東京都立川市錦町1-1-23
TEL 042-524-3033 FAX 042-525-8777

(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		
								蔵見字	商品名	特徴(例:アルกอฮอล์度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)
01	小澤酒造(株) 小澤 幹夫	198-0172 東京都青梅市沢井2-770	0428-78-8215 0428-78-8195	www.sawano-i-sake.com tokyo@sawano-i-sake.com	元禄15年 1702年	澤乃井 蔵守	日本水百選に選ばれた御岳渓谷ひたりに位置する蔵。昔ながらの木桶仕込みの復活やバスターライザーの導入など伝統を守りながら新たな挑戦を続けている。	○	澤乃井 大吟醸 黒 澤乃井 純米大辛口	至純の酒を追求して醸した醸造技術頂点の酒。華やかでなめらかな味わい。飲み口はまるで絹のよう。きっちりしまった飲み口、きれいな本格的な辛口酒。
02	石川酒造(株) 石川 彌八郎	197-8623 東京都福生市熊川1	042-553-0100 042-553-2017	www.tanaii-man.com/	文久3年 1863年	多満自慢	石川酒造の歴史は、文久3(1863)年に始まる。この地の水と空気が生まれた「多満自慢」を誇りに思い、これからも新しい酒造りの可能性を追求していきます。	○	たまの慶 大吟醸	キメ細かくて、味に幅のある逸品です。50%精米の純米大吟醸酒。 醸造した吟醸香と味に幅のある芸術酒。山田錦を35%に精米した大吟醸酒。
03	田村酒造場 田村 半十郎	197-0011 東京都福生市福生626	042-551-0003 042-553-6021	www.seishu-kasen.com kasen@minus.ocn.ne.jp	文政5年 1822年	嘉泉 田むら	文政5年(1822年)創業。創業者が当りて田井戸は、酒造りに最適な中硬水で「秩父奥多摩伏流水」。この水を蒸(よき)果と醸え、酒路を嘉泉と命名しました。	○	嘉泉 特別本醸造 幻の酒 田むら 吟ざんが	嘉泉の代表銘柄。昭和48年より発売し、冷やでもお燗でも美味しく召し上がれます。 岩手県産(吟ざんが)を使用し、ビン燗火入を採用。味と香りのバランスが最高です。
04	野崎酒造(株) 野崎 三永	190-0173 東京都あきる野市戸倉63	042-596-0123 042-596-5229	www.kisho-sake.jp info@kisho-sake.jp	明治17年 1884年	喜正	東京の山里にある小さな酒蔵です。山からの伏流水を使用し、昔ながらの酒造法で手をかけ造っております。		喜正 純米酒 喜正 純米吟醸酒	米本来の旨みを楽しめる。通好みのお酒です。お燗をつけることに深みが増します。 小さなタンクで手をかけて仕込みました。種やかな香りと米の旨みが調和した吟醸酒です。
05	中村酒造場 中村 八郎右衛門	197-0826 東京都あきる野市牛沼63	042-558-0516 042-558-2010	www.chivotsuru.com nakasake@orion.ocn.ne.jp	文化元年 1804年	千代鶴 高尾山	多摩地区のいまでも絶約りの盛んな清流秋川の流域に位置し秩父古生層に磨かれた清冽な水を地下170mより汲み上げ、厳選した米で醸造している。	要連絡	千代鶴 大吟醸 高尾山 特別純米	上品な香りの中に力強い味わいがあり、飲んだ後にも心地よい余韻が残る大吟醸酒です。 厳選した米を高度に磨いて仕込んだ、さらっと軽やか辛口の特別純米酒です。
06	(有)小澤酒造場 小澤 道子	192-0055 東京都八王子市八木町2-15	042-624-1201 042-623-0274	rsp80329@nifty.com	大正15年 1926年	八王子城 桑乃都	1926年創業東京の西部高尾山麓に位置する八王子にて品質本位の酒造りに従事 日本の食文化に育まれながらの味づくりに努力果てて味香優れた品質が目標		八王子城(純米酒) 吟醸 桑乃都	八王子産の地米を使った純米酒のどごしツッキリお燗を酒に生かした芳醇美酒。日本酒の代表酒です。 醸造の最中、酒造用米を60%以上精白し蔵人一丸となって醸造した辛口吟醸酒です。香味優れた代表酒です。
07	豊島屋酒造(株) 田中 孝治	189-0003 東京都東村山市久米川町3-14-10	042-391-0601 042-391-1983	www.toshimayasuzou.co.jp/ kinkon@toshimayasuzou.co.jp	慶長元年 1592年	金婚正宗	1596神田に創業。江戸名所図会等で江戸の名所名物であった。今小さな酒蔵ながら丹精込めた造りで、日本酒、日本食文化の手引きとなる事を目指す。	○	大吟醸 美意延年 特別純米 十右衛門	果実系の香り、貴賓のある味わい。刺身、豆腐等、淡白な料理との相性はバツグン。 400年前の創業者の名を冠し、希少なメロンプレハブを発する酵母を使用。あなごなれ!味はガッツン系
08	(名)野口酒造店 野口 英一郎	183-0022 東京都府中市宮西町4-2-1	042-362-2117 042-362-2118	www.noguchi-brewery.co.jp/ kouzuru@saito.odn.ne.jp	萬延元年 1860年	国府鶴 中歴久兵衛	1860年創業。東京の府中にある地元で根づいた蔵元です。地元の昔様に愛される酒として、また、東京に残る数少ない酒造文化の継承を使命として造り続けています。		大吟醸 淡笹 純米 中歴久兵衛	華やかな香りと淡麗の味わい。キリッと冷やしてお召し上がりください。あっさりとした味付けの料理との相性良しです。 芳醇で辛口の純米酒。冷やでもお燗でも楽しめます。淡白な料理と一緒にごどうぞ。
09	(有)谷口酒造 谷口 英久	100-0104 東京都大島町野増ワダ167	04992-2-1726 04992-2-1753	www.goiinka.co.jp shon@goiinka.co.jp	昭和12年 1937年	御神火 おやじごろし(麦) 御神火 いも太郎(芋)	ショールームは建築界の異才、藤森照信氏設計のツナキ城。来島しお土産で何気なく買った人々がピーターとなる深い旨味と豊かな香りが特徴。		御神火 おやじごろし 御神火 いも太郎	八年間寝かせた麦焼酎。抜群なバランスの良さとお燗のあまの味は、他に類をみない逸品。 紅東の甘みと麦麹の香りが舌の上で豊かに溶け合う。直燗は甘みがより増すので、つまみがなくても愉しめる。
10	(株)宮原 宮原 淳	100-0402 東京都新島村本村1-1-5	04992-5-0016 04992-5-1248	shimajima.com https://shimajima.com/mailform/	大正15年 1926年	嶋自慢(麦)、(芋) 波の上の月(米)	東京から160km南にある新島で、本格焼酎を造っています。		嶋自慢 波の上の月	麦、黍、稗、稗、芋の3種類。原料の香りを生かした、飲み過ぎない島酒。 全量宮城県産ひとめほれで仕込。香り高い米焼酎。
11	櫻立酒造(株) 笹本 庄司	100-1621 東京都八丈島八丈町櫻立2051	04996-7-0301 04996-7-0876	park18.wakwak.com/~sasaba/shima/ fwix1641@mb.infoweb.ne.jp	大正14年 1925年	島の華(麦) 潮梅(麦)	平成9年5月より蔵を最新の設備に整え、蒸留が焼酎のできを大きく左右するという考えから、銅製ポットステール蒸留機を使い、麦焼酎を製造しています。	○	島の華 潮梅	銅製のポットステールの蒸留機を使っており、麦の香りのする、口あたりの良い焼酎です。 蒸留の時に、遠赤外線を発生させるヒーターを使っていて、すっきりとした味の焼酎です。
12	八丈興発(株) 小宮山 善友	100-1511 東京都八丈島八丈町三根1299	04996-2-0555 04996-2-0321	www.hachijo-oni.co.jp jimu@hachijo-oni.co.jp	昭和22年 1947年	情け嶋(麦)、(芋) 八丈・鬼ごろし(他)	東京でも本格焼酎を造っている事をご存じでしょうか。南海の八丈島で俺らが俺らが酒造りをモットーに飲み交わす友の為に美味しい焼酎造りを追求しています。	要連絡	情け嶋 八丈・鬼ごろし	「沖で見たときや鬼島と見たが、来てみや八丈は情け嶋と言う民謡から命名。飲み交わす仲間へ幸あらん。 伊豆諸島特有の文化である芋麦ブレンド焼酎。全国でもめずらしい古くからの伊豆諸島だけの製法です。
13	坂下酒造(有) 横野 正徳	100-1511 東京都八丈島八丈町三根1778-1	04996-2-0206 04996-2-1102		大正14年 1925年	黒潮(他) JONNALIE(他)	昭和3年生まれの父と、昭和31年生まれの私と2人で創業しあなが、常圧蒸留にて造っています。特にジョナリーは平成6年仕込みの貯蔵15年の古酒です。	○	黒潮 JONNALIE	サツマイモ10%、麦90%のサツマイモの風味がほのかに残る、麦・イモのブレンド酒です。 常圧蒸留で造った麦90%、サツマイモ10%の焼酎を樽で熟成させた原酒を黒潮とブレンドしたものです。
14	八丈島酒造(名) 奥山 清満	100-1401 東京都八丈島八丈町大賀郷1576	04996-2-2855 04996-2-2298	yaetsubaki@ace.ocn.ne.jp	大正4年 1915年	江戸酎 八重樫	大正4年に八丈島にて創業され、三代目となる現在まで焼酎一筋に取組んでおります。焼酎は麦焼酎、芋焼酎を醸造し、代表銘柄の「八重樫」「江戸酎」を含む四銘柄です。	要連絡	江戸酎 八重樫	八丈島産のさつま芋を100%使用し、糲に醸造した逸品です。3年熟成させた古酒です。 飲み始めは麦が香り、のど越しを過ぎるとふわっと芋の香りがする珍しい焼酎です。
15	青ヶ島酒造(資) 荒井 清	100-1701 東京都青ヶ島村無番地	04996-9-0135 04996-9-0136	matubara@aocyu.jp	昭和59年 1984年	青酎(池之沢)(芋) あおちゆう(芋)	青い海と風と空に包まれた島の酒。常圧蒸留することで生まれる原料の甘みとフレッシュな香り、麦麹の香ばしさが調和した個性的な旨味が特徴です。	○	青酎 池之沢 あおちゆう	青ヶ島の風土が育んだ豊潤でまろやかな、香り高い芋焼酎。麦麹を使う伝統を受け継いだ自己主張する島の逸品。 昔ながらの仕込み方を活かした伝統的な島酒。個性的な味わいが特徴。自然麹を使うこともある。生産量は少数。
16	三宅島酒造(株) 長谷川 悦朗	100-1101 東京都三宅島三宅村神着1198-1	04994-2-0415 04994-2-0416	www.ovamal.tokyo/ miyakajima_syochu@basil.ocn.ne.jp	昭和4年 1929年	雄山一(麦)	黒潮に浮かぶ東京の島の、百石に満たない小さな蔵で、手造りいたしました。荒波を越えて運ばれる稀少な焼酎です。	要連絡	雄山一	伊豆諸島では珍しい米麹の麦焼酎です。前割りにして氷を入れて水割り、お燗を付けてお燗割りに。