

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

山梨県酒造組合

会長 北原 兵庫

〒400-0043 山梨県甲府市国母4-15-5  
TEL 055-224-4368 FAX 055-224-4369

(令和4年4月1日現在)

| No | 組合員名<br>(代表者氏名) | 郵便番号<br>住 所          | 電 話<br>(FAX) | ホームページアドレス<br>(Eメールアドレス)           | 創業年<br>(西暦) | 銘 柄   | 蔵元 メッセージ   | 代表的な商品 |  |  |
|----|-----------------|----------------------|--------------|------------------------------------|-------------|-------|--|--------|--|--|
|    |                 |                      |              |                                    |             |       |  | 蔵見字    | 商品名<br>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 | 太冠酒造(株)         | 400-0312             | 055-282-1116 | www.taikan-y.co.jp/                | 明治10年       | 太冠    | 南アルプスの山系水を使い手造りでお酒を丹念に造り清新で躍動感のある辛口のお酒を醸し出しております。                            | 要連絡    | 甲州利右衛門<br>太冠                           | TV「旅の香り時の遊び」紹介・雑誌「美味しんぼ」掲載。香り豊かで柔らかな味わいのお酒です。<br>南アルプスの伏流水を仕込水とし、真冬の厳寒な時期に醸造された冷でも燗にしても美味しい辛口のお酒です。        |
|    | 大澤 慶輔           | 山梨県南アルプス市上宮地57       | 055-283-8821 | sake@taikan-y.co.jp                | 1873年       |       |  |        |  |  |
| 02 | (株)横内酒造店        | 400-0312             | 055-282-0038 |                                    | 明治5年        | 榊正宗   | 明治5年創業南アルプス山麓の豊かな自然の中にある。仕込水は南アルプス前衛の榊形山中麓から湧き出ている水。高品質の伝統的な酒造りを貫いている。       | 要連絡    | 榊正宗 純米酒<br>榊正宗 純米吟醸酒                   | 自然な味わいと上品な香りを持ち、すっきりとした酸味の調和があり米の旨み十分引き出された純米酒です。<br>お米を半分以下の大ききまで削って磨き、それを低温で長期間醸造させた、独特の吟醸香のあるお酒です。      |
|    | 横内 孟            | 山梨県南アルプス市上宮地57       | 055-282-7444 |                                    | 1872年       |       |  |        |  |  |
| 03 | 武の井酒造(株)        | 408-0012             | 0551-47-2277 |                                    | 慶応元年        | 武の井   | ハヶ岳高原で日本の心を醸し続けて百五十年余。蔵主が仕込みの指揮を執り、東京農大で酒造りを学んだ若人二人が酒を固める。お客様が歡喜するモノ造りがモットー。 | 要連絡    | 武の井<br>ハヶ岳の舞                           | 「お燗」。それは日本酒ならではの伝統的な楽しみ方。その飲み方に最適な味わいが、この酒の何よりの自慢。<br>ハヶ岳の伏流水に山梨の米、そして甲州杜氏が奏でる味わいのハーモニー。素材と技が織り成す奥行きある味。   |
|    | 清水 元章           | 山梨県北杜市高根町箕輪1450      | 0551-47-2278 | sake-takenoi@nifty.com             | 1866年       |       |  |        |  |  |
| 04 | (株)八巻酒造店        | 408-0015             | 0551-47-3130 | http://yamaki-shuzo.com/           | 文久2年        | 甲斐男山  | 文久二年、八巻仲衛門が甲斐の国黒沢村で酒造りを始めた。酒造男山は現在の京都岩清水八幡宮(旧山八幡宮)にその酒造りを載せているといわれている。       | 要連絡    | 甲斐男山 純米吟醸<br>甲斐男山 辛口造り                 | なめらかな舌ざわり、上品な味と香り、飲み口のすっきりとした地酒。<br>落ちついた風味とさっぱりとした飲み飽きしない辛口の地酒。   |
|    | 八巻 俊司           | 山梨県北杜市高根町下黒澤950      | 0551-47-6130 | yamaki@rock.sannet.ne.jp           | 1862年       |       |  |        |  |  |
| 05 | 谷櫻酒造(有)         | 409-1502             | 0551-38-2008 | www.tanizakura.co.jp/              | 嘉永元年        | 谷櫻    | 自然にやさしい人によさしい酒造りがモットー。原料に自社精米のJAS認証有機栽培米を使用した純米酒、昔ながらの自然製法である生酛造りに取り組んでいます。  | 要連絡    | 本醸造 谷櫻<br>本醸造 生酛 櫻守                    | 地元の良質な米を65%以下に精米した、谷櫻ならではの「芽えた味わいのお酒です。<br>昔ながらの製法「生酛造り」。熟成した味と香りはお燗をすることでよりいっそう味わい深くなります。                 |
|    | 小宮山 光彦          | 山梨県北杜市大泉町谷戸2037      | 0551-38-2199 | info@tanizakura.co.jp              | 1848年       |       |  |        |  |  |
| 06 | 山梨銘醸(株)         | 408-0312             | 0551-35-2236 | www.sake-shichiken.co.jp           | 寛延3年        | 七賢    | 南アルプスの天然水を用い、食事と合うお酒を目指して製造しております。明治13年には明治天皇が当寮へご一泊され、今でもその文化財が残っております。     | 要連絡    | 七賢 天薫絨の味                               | 天薫絨(びろど)のような滑らかな口当たりが特長の純米吟醸酒。爽やかな酸味とキレの良さが特長です。   |
|    | 北原 対馬           | 山梨県北杜市白州町台ヶ原2283     | 0551-35-2282 | info@sake-shichiken.co.jp          | 1750年       |       |  |        |  |  |
| 07 | 福徳長酒類(株)葦崎工場    | 407-0175             | 0551-23-5843 | www.oenon.jp                       | 昭和28年       | 福徳長   | 自然が削り出す清冽な水と、当社独自の「瞬冷造り」により、すっきりとした味わいの清酒を造っています。                            | 要連絡    | 米のす〜と飲めてやさいいお酒                         | 甲斐の山々を望む美しい自然と、清冽な水から生まれるすっきりとした味わいの純米酒です。   |
|    | 伊藤 慈洋           | 山梨県葦崎市穂坂町宮久保5228-1   | 0551-23-2695 |                                    | 1953年       |       |  |        |  |  |
| 08 | 腕相撲酒造(株)        | 408-0804             | 055-262-3010 | www.udezumou.co.jp                 | 大正13年       | 腕相撲   | 大正13年、前社長が力強い酒でありたいという願いから腕相撲と銘名。ここ近年は地元PRの銘柄を数多く発売しています。                    | 要連絡    | 甲州伏寄傳 黒駒の勝蔵<br>吟醸 御坂路                  | 口当たりはサラリとなめらかなですが、うまみある味わいを持つ魅力的な真白きお酒です。<br>すっきりとしたフレッシュな味わいと、吟醸のさわやかな香りが凛としたお酒です。                        |
|    | 齊藤 和子           | 山梨県笛吹市御坂町夏目原1374     | 055-262-3175 | info@udezumou.co.jp                | 1924年       |       |  |        |  |  |
| 09 | 養老酒造(株)         | 405-0041             | 0553-22-0047 | http://fruits.jp/~omoshiro-sakaya/ | 嘉永2年        | 養老    | 小さな蔵元ですが昔ながらの手造りの仕込みをモットーにやっています。昔の道具が現状で頑張っていますのでぜひ酒蔵に足を運んで頂きたいと願っております！    | 要連絡    | 金盞 養老                                  | キレのよさを感ぜさせ、しかも冷や、常温、燗のどの温度帯でも飲めるおいしさを持っている。  |
|    | 窪田 裕光           | 山梨県山梨市北567           | 0553-22-9039 |                                    | 1849年       |       |  |        |  |  |
| 10 | (株)萬屋醸造店        | 400-0501             | 0556-22-2103 | www.shunnoten.co.jp                | 寛政2年        | 春鶯囀   | 酒造の「春鶯囀」は、歌人と謝野晶子 女史命名。手間をかけるこそ旨い酒が生まれると信じ「春鶯囀」の酒造には、手間を惜しまない杜氏の愛情が込められている。  | 要連絡    | 春鶯囀 大吟醸「春鶯囀のかみさくら」<br>春鶯囀 純米酒「鷹座果」     | 華やかな香りとさらりとした飲み口で、最高峰酒米の芯だけで醸した贅沢なお酒です。<br>辛口でキレのある男酒です。特にぬる燗がお勧めです。地元の酒米と水、地産地消を極めた純米酒です。                 |
|    | 玉川 浩司           | 山梨県南巨摩郡富士川町青柳町1202-1 | 0556-22-4245 | yorozuya@shunnoten.co.jp           | 1790年       |       |  |        |  |  |
| 11 | 笹一酒造(株)         | 401-0024             | 0554-25-2111 | www.sasaichi.co.jp/                | 大正8年        | 笹一    | 酒造りと真摯に向かい合い、先人から受け継いだ研ぎ澄まされた伝統、文化を継承し、風格ある王道としての日本酒を造り続ける事を目標としています。        | 要連絡    | 純米大吟醸 笹一<br>純米吟醸 笹一                    | 柑橘系フルーツの香りと滑らかな口当たり。艶やかな甘味と米の旨味。それと程よい酸味が絡み合い喉を締めつけます。<br>吟醸の造りの王道である「9号酵母」「尽き球精造」で華やかな吟醸香、上品な米の甘みを引き出します。 |
|    | 天野 裕            | 山梨県大月市笹子町吉久保26       | 0554-25-2620 | info@sasaichi.co.jp                | 1919年       |       |  |        |  |  |
| 12 | 井出醸造店           | 401-0301             | 0555-72-0006 | www.kainokaiun.jp                  | 江戸末期        | 甲斐の開運 | 富士北麓河口湖畔(標高850m)に位置し、仕込水は全量富士山の伏流水を使用している。富士山の恩恵に感謝しつつ、飲み飽きのしない酒造りを信条としている。  | 要連絡    | 甲斐の開運 大吟醸<br>甲斐の開運 梅酒                  | 富士の涼風を思わせるフルーティーな香りと、爽やかな味とが見事にマッチした吟醸酒の逸品。<br>日本酒仕立ての梅酒。爽やかな梅の香りと、程のある日本酒の味とが見事に調和した新感覚のリキュール。            |
|    | 井出 與五右衛門        | 山梨県南都留郡富士河口湖町船津8     | 0555-72-6636 | info@kainokaiun.jp                 | 1850年頃      |       |  |        |  |  |
| 13 | 株式会社サン・フーズ      | 404-0036             | 0553-32-3343 | http://www.sanfoods-kumano.in/     | 昭和51年       | 黒力    | タイ、ベトナムの開運会社を有効活用し、高品質でお求めやすい商品を提供します。                                       | 要連絡    | 黒力                                     | ベトナム産の朝取り紫芋、黒麹仕込みの本格焼酎です   |
|    | 内田 昭仁           | 山梨県甲州市塩山熊野1205-1     | 0553-32-1483 | san-comi@pb.wakwak.com             | 1976年       |       |  |        |  |  |
|    | 葦崎工場(製造場所)      | 407-0033             | 0551-22-6654 |                                    |             |       |  |        |  |  |
|    |                 | 山梨県葦崎市龍岡町下條南割640     | 0551-22-9468 |                                    |             |       |  |        |  |  |