

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 天野 怜

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

(令和7年4月)

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	太冠酒造(株) 大澤 慶暢	400-0312 山梨県南アルプス市上宮地57	055-282-1116 055-283-8821	https://www.taikan-y.co.jp/ sake@taikan-y.co.jp	明治10年 1877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 TV「旅の香り時の遊び」紹介・雑誌「美味しんぼ」掲載。香り豊かで柔らかい味わいのお酒です。
								太冠 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爛をしても美味しい辛口のお酒です。	
02	(株)横内酒造店 横内 孟	400-0312 山梨県南アルプス市上宮地57	055-282-0038 055-282-7444	hyokouchi1943@yahoo.co.jp	明治5年 1872年	榑正宗	明治5年創業南アルプス山麓の豊かな自然の中に酒蔵がある。仕込水は南アルプス前衛の榑形山中腹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。		榑正宗 純米酒 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が十分引き出された純米酒です。
								榑正宗 純米吟醸酒 お米を半分以下の大きさまで削って磨き、それを低温で長期間醗酵させた、独特の吟醸香のあるお酒です。	
03	武の井酒造(株) 清水 元章	408-0012 山梨県北杜市高根町箕輪1450	0551-47-2277 0551-47-2278	http://takenoishuzo.jp sake-takenoi@nifty.com	慶応元年 1865年	武の井	ハヶ岳高原で日本の心を醸し続けて百六十年。東京農業大学で酒造りを学んだ兄弟社氏を中心に、花酵母を用いた滋味深く個性溢れる日本酒と純米本格焼酎を醸しています。		武の井 ハヶ岳の伏流水に厳選した米、そして甲州社氏が奏でる味わいのハーモニー。素材と技が織り成す滋味深き味わい。
								青煌 2007年誕生。ハヶ岳の名水と東京農業大学の花酵母「つるばら」のコラボレーションが織り成す純米系日本酒。	
04	(株)八巻酒造店 八巻 俊司	408-0015 山梨県北杜市高根町下黒澤950	0551-47-3130 0551-47-6130	http://yamakishuzou.com/ yamaki@rock.sannet.ne.jp	文久2年 1862年	甲斐男山	文久2年、八巻仲衛門が甲斐の国黒沢村で酒造りを始めた。酒銘男山は現在の京都岩清水八幡宮(旧男山八幡宮)にその酒銘を戴いているといわれている。	要連絡	甲斐男山純米酒 仲 純米酒らしい米の旨味の感じられる飲みごたえのある酒。お燗でもおすすめ 酒銘は 創業者 八巻仲右衛門にちなみしました
								甲斐男山 辛口造り 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。	
05	谷櫻酒造(有) 浅野 福太郎	409-1502 山梨県北杜市大泉町谷戸2037	0551-38-2008 0551-38-2199	www.tanizakura.co.jp/ info@tanizakura.co.jp	嘉永元年 1848年	谷櫻	自然にやさしい人にやさしい酒造りがモットー。精米から自社で行い手造りにこだわった酒造りをしています。また、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 地元の良質な米を65%以下に精米した、谷櫻ならではの冴えた味わいのお酒です。
								本醸造 生酛 櫻守 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。	
06	山梨銘醸(株) 北原 対馬	408-0312 山梨県北杜市白州町台ヶ原2283	0551-35-2236 0551-35-2282	www.sake-shichiken.co.jp info@sake-shichiken.co.jp	寛延3年 1750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家へご一泊され、今でもその文化財が残されております。	要連絡	七賢 天鷲絨の味 天鷲絨(びろーど)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。
07	福德長酒類(株)韮崎工場 上前 竹代	407-0175 山梨県韮崎市穂坂町宮久保5228-1	0551-23-5843 0551-23-2695	www.oenon.jp	昭和28年 1953年	福德長	自然が創り出す清冽な水と、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。		米だけのす〜と飲めてやさしいお酒 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。
08	養老酒造(株) 窪田 裕光	405-0041 山梨県山梨市北567	0553-22-0047 0553-22-9039	https://www.sakagura-kai.jp	嘉永2年 1849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。昔の道具が現役に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	金盃 養老 キレのよさを感じさせ、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。
09	(株)萬屋醸造店 長澤 重俊	400-0501 山梨県南巨摩郡富士川町青柳町1202-1	0556-22-2103 0556-22-4245	www.shunnoten.co.jp yorozuya@shunnoten.co.jp	寛政2年 1790年	春鶯囀	酒造りにおいては酒米も水も人も地元こだわっています。酒質はキレがよく、喉越しは辛口に寄り、お米の旨味を強く感じるお酒です。決して主張しすぎることはなく、お食事の味を引き立たせませす。幸せにそっと寄り添うお酒づくりをこれからも続けていきます。	要連絡	春鶯囀 大吟醸「春鶯囀のかもさるい蔵」 酒造好適米「山田錦」を精米歩合40%まで丁寧に自家精米し、杜氏の持てる技と心を込めて醸した「春鶯囀」のフラッグシップ商品です
								春鶯囀 純米大吟醸富士川 富士川流域の歴史・文化を継承すべく「富士川」の名を冠し、丹精込めて醸したこの日本酒は、地元で育てた酒米を100%使用しています	
10	笹一酒造(株) 天野 怜	401-0024 山梨県大月市笹子町吉久保26	0554-25-2111 0554-25-2620	www.sasaichi.co.jp/ info@sasaichi.co.jp	大正8年 1919年	笹一	酒造りと真摯に向き合い、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。	○	純米大吟醸 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後味を引き締めます。
								純米吟醸 笹一 吟醸の造りの王道である「9号酵母」「尽き破精麴」で華やかな吟醸香、上品な米の甘みを引き出します。	
11	井出醸造店 井出 與五右衛門	401-0301 山梨県南都留郡富士河口湖町船津8	0555-72-0006 0555-72-6636	www.kainokaiun.jp info@kainokaiun.jp	江戸末期 1850年頃	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。富士山の恵恩に感謝しつつ、飲み飽きのしない酒造りを信衆としている。	要連絡	甲斐の開運 大吟醸 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。
								甲斐の開運 梅酒 日本酒仕立ての梅酒。爽やかな梅の香味と、幅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。	
12	榊サンフーズ 内田 昭仁	404-0036 山梨県甲州市塩山熊野1205-1	0553-32-3343 0553-32-1483	http://www.sanfoodsmano.jp/ san-gomi@zb.wakwak.com	昭和51年 1976年	黒力	タイ、ベトナムの関連会社を有効活用し、高品質でお求めやすい商品を提供します。		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
	韮崎工場(製造場所)	407-0033 山梨県韮崎市龍岡町下條南割640	0551-22-6654 0551-22-9468						