

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

新潟県酒造組合

会長 大平 俊治

〒951-8116 新潟県新潟市中央区東中通2番町292-2
TEL 025-229-1218 FAX 025-229-1220

(令和4年4月1日現在)

Table with columns: 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. Rows include members like 大澤酒造, 宮尾酒造, 王紋酒造, etc.

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:アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)
19	高野 英之	新潟県新潟市西区木山24-1	025-239-3433	fmw220@nifty.com	1899年	水の都 柳都	あります。次代を担う若き蔵人たちが一丸となり、良酒造りに動いております。	○	水の都 柳都 吟醸 県都新潟市の愛称として親しまれている「柳都」を酒名とした米の旨みが引き立つ新潟限定の吟醸酒。
20	(株)越後伝衛門 加藤 晃美	950-3306 新潟県新潟市北区内島見101番地1	025-388-5020 025-388-5120		平成8年 1996年	伝衛門	純米吟醸蔵です。	×	純米吟醸伝衛門 今後、精米歩合50%の純米吟醸規格で商品展開していきます。全量精しほり。
21	(株)DHC酒造 吉田 嘉明	950-3322 新潟県新潟市北区嘉山1-6-1	025-387-2025 025-387-3702	http://www.barcint/ dhnshuzo@dhc.co.jp	明治41年 1908年	嘉山、悠天 越乃梅里	新潟市北区(旧雲来市)の地で100年以上に渡り日本酒造り続けてきた酒蔵。現在は化粧品・健康食品のDHCのグループ会社として、創業当時から変わらない理念「人の手をかける酒造り」をモットーに若い世代を中心に、おいしい酒造りに熱く取り組んでいます。2020年1月には蔵の母屋を改装し、資料展示・試飲スペース「越後の里 嘉山亭」をオープン。地元農家の活性にも繋げていきます。	×	悠天 純米吟醸 芳醇かつ澄み切った味わい。最高に美味しい「辛口」を目指した純米吟醸。やわらかい飲み口、旨み、香り、そして飲んだ後に広がる余韻まで楽しめる。飽きのこない日本酒。 越乃梅里 純米吟醸 新潟酒造りの主流である「辛口」とは一線を画し、「スッキリとした飲み口」だけでは終わらない。やや辛口な後味と、うまみ、フルーティな吟醸香とのバランスが絶妙な仕上がり。大吟醸クラスの品質を日常的に楽しめる、クオリティの高さが自慢です。
22	(株)越後酒造場 長石 元一	950-3321 新潟県新潟市北区葛塚3306-1	025-387-2008 025-386-1160	http://www.echigo-shuzo.co.jp/	昭和7年 1932年	越乃八雲 甘雨	米・水・人・風土。こだわり続ける本格的低温環境手造り蔵。	×	大吟醸 越乃八雲720ml瓶詰 越乃八雲 純米酒1.8L瓶詰 山田錦100%仕込、精米歩合40%、アルコール1.6、5度、日本酒度+4(ハレヤカが日に食前酒、乾杯酒にどうぞ。) 仕込米五百万石ほか、精米歩合60%、アルコール1.4、5度、日本酒度+5(和洋中すべてに相性抜群の飲み口が味わえます。)
23	LAGOON BREWERY(同) 田中 洋介	950-3324 新潟県新潟市北区前新田乙576-1	025-250-0069 025-250-0069	https://www.lagoon-brewery.com/ info@lagoon-brewery.com	令和3年 2021年	翔空	湖のほとりに創業し、令和三年に新規で製造免許を受けた珍しいマイクろ蔵です(日本酒およびその他の醸造酒を製造)『感激できる、多様なおいしさをモットーに、「極小規模」と「持続可能性」にもこだわってSAKEを醸します。』	○	翔空 日本酒、どぶろく、全醸酒などを製造。ただし、仕込みごとに常に創意工夫を施しているため味わいは毎回異なり、同じ製品は二度とできません。
24	尾畑酒造(株) 平島 健	952-0318 新潟県佐渡市真野新町449	0259-55-3171 0259-55-4215	http://obata-shuzo.com/ shon@obata-shuzo.com	明治25年 1892年	真野鶴 学校蔵	米、水、人、そして佐渡。四つの宝のをもつて醸す。『四宝和醸』をモットーにしています。酒は地域を伝えるツール。“旅する地酒”で世界と島をつないでいきます。	○	真野鶴・純米吟醸 朱鷺と暮らす 学校蔵 朱鷺が舞う島で、「朱鷺と暮らす 郷づくり認証米」の認証を取った佐渡産の越淡麗で仕込みました。 「日本で一番夕方がきれいな小学校」と謳われた廃校を仕込み蔵に再生。そこで作ったオール佐渡産のお酒。(免許の関係で表示はキユール)
25	逸見酒造(株) 逸見 明正	952-0305 新潟県佐渡市長石84甲	0259-55-2046 0259-55-2326	http://www.hanmisuzo.com/ sinryo@fancy.co.jp	明治5年	真稜	素顔の美酒。	○	真稜 山鹿純米大吟醸 真稜 純米大吟醸 精米歩合50% 精米歩合50%
26	天領歪酒造(株) 加登 仙一	952-0028 新潟県佐渡市加茂歌代458番地	0259-23-2111 0259-23-2901	http://www.tenryohai.jp/ info@tenryohai.jp	昭和56年 1984年	天領歪	地元生産者による契約栽培「越淡麗」を使用した酒造りに力をいれています。また、麹のみを使用した「蔵元のあまざけ」が大好評販売中。	○	天領歪 越淡麗 大吟醸 天領歪 純米酒 越淡麗を40%まで自社精米。全量使用で仕込んだ大吟醸酒です。香り・キレはもちろんなこと、上品さも◎。 越淡麗60%精米の純米酒。香り控えめでクセが少なく、冷・燗どちらでもOK。
27	(株)北雪酒造 羽豆 大	952-0706 新潟県佐渡市徳和2377番地2	0256-87-3105 0259-87-3173	http://www.sadobakko-shuzo.com/ sado@sako-hokugatai.com	明治5年 1872年	北雪	佐渡の米・水・風土・人にかかわった酒造りを大切にしています。LA・NYなど世界のセレブを魅了するレストランNOBUにおいても北雪は愛飲されています。	○	北雪 大吟醸YK35 北雪 純米大吟醸越淡麗 山田錦を35%まで仕上げ長期低温発酵で醸した蔵人蔵身の純米大吟醸。芳醇な香りと濃厚な味わいが特徴です。 佐渡の生き物を育む農法「朱鷺認証米」で栽培した越淡麗を使用。味にふくらみがあり、後口のキレのよさが特徴です。
28	(有)加藤酒造店 加藤 健	952-1431 新潟県佐渡市沢根炭屋町50	0259-52-6511 0259-52-6511	https://katoshuzoten.com/ sawane@katoshuzoten.com	大正4年 1915年	金鶴	『質実な佐渡の地酒』を目指し、全量佐渡産米で酒造りしています。	×	本醸造 金鶴 純米 風和 佐渡の冠婚葬祭で使われる淡麗な味わいの本醸造。お欄につけたときの味のふくらみもお楽しみいただけます。 五百万石を使い、きれいな酸を楽しめる純米酒です。
29	宝山酒造(株) 渡辺 誠志	953-0141 新潟県新潟市西蒲区石瀬2953	0256-82-2003 0256-82-2697		明治18年	宝山	5人で仕込む小さな酒蔵です。一冬全員で楽しく仕込を行っております。	要連絡	宝山 地元で一番多く飲まれているお酒です。欄に非常に合います。
30	峰乃白梅酒造(株) 高橋 芳郎	953-0076 新潟県新潟市西蒲区福井1833	0256-73-5000 0256-73-8800	www.minorakubai.co.jp mhk@minorakubai.co.jp	寛永16年 1636年	峰乃白梅	新潟流淡麗タイプの飲みあきしない清酒を真心こめて醸造しています。小さな酒蔵ながら、品質の面で山頂をめざす「峰」を冠し、「白梅」のように綺麗な酒を造りたいと願いその名も峰乃白梅を商標としていただきました。	×	純米大吟醸原酒 瑞璃 峰乃白梅 純米 蔵人たちの技術を結集して長期仕込みでじっくりと醸した、当社の最高級ブランドです。兵庫県産「山田錦」を100%使用し、純米特有の芳醇なこくと風味は、最高のバランスです。(17度以上18度未満 精米歩合40% 日本酒度3 料理の相性肉やが、おでん、カキ料理) すっきりとした酸により、口中に広がる風味に加えの爽やかさをお楽しみいただけます。
31	(株)越後鶴亀 荻野 義明	953-0023 新潟県新潟市西蒲区竹野町2580	0256-72-2039 0256-73-3875	www.echigo-tsukame.com tsurubama@3.dion.ne.jp	明治23年 1890年	越後鶴亀	非開醸を惜しまない手造り醸造を貫き、小仕込みの吟醸造りに中心に醸しています。米の選定から適切な洗米条件、最適な吸水条件をその都度設定し、原料米の特性を引き出しています。	○	越後鶴亀 純米 越後鶴亀 フイン・餅仕込み 純米吟醸 軽快でなめらかな口当たりとしたしかな旨味が特徴。後味のキレも良く料理を選ばない食中酒としても楽しめます。冷やしても通っても美味しいお酒。 清酒酵母ではなくワイン酵母を使用した純米吟醸酒。従来の日本酒では出せない味わいが魅力。キリッとした酸味が心地良く、甘い香り、やさしい甘み、爽やかな酸を持ち合わせた今の和食に合う新しい日本酒。
32	笹祝酒造(株) 笹口 亮介	953-0015 新潟県新潟市西蒲区松野尾3249	0256-72-3982 0256-72-3986	www.sasawai.com info@sasawai.com	明治32年 1899年	笹祝 竹林爽風	地元・新潟市西蒲区でも最も愛飲家の多い地酒です	○	笹口 生瓶純米無濾過酒 竹林爽風 龍麗 蔵の中の天然の乳酸菌を取り込む古典製法「生瓶仕込み」で醸した酒。厚みある酸が特徴です。 地元産の「亀の尾」と「五百万石」を使用した穏やかで綺麗な純米酒。
33	朝妻酒造(株) 瀬田 雄一郎	959-0422 新潟県新潟市西蒲区曾根251-2	0256-88-7895 0256-88-7896	https://yukinoharashi.in/ nsmc@sonata.niata.or.jp	明治42年 1909年	雪の幻	昔ながらの生瓶つくり情熱を注いでいる蔵です		雪の幻 山廃純米 伝統の味を今に再現、どのごころのよい旨みのある清酒です。
34	弥彦酒造(株) 金子 秀二	959-0321 新潟県西蒲原郡弥彦村上泉1830-1	0256-94-3100 0256-94-4990		天保9年 1838年	彌彦	弥彦村で始まり、弥彦村で完結する「弥彦テロワール」		彌彦 純米大吟醸 彌彦愛国 純米吟醸 弥彦村産山田錦100%使用、38%精米。柔軟かつ濃潤、高貴な香りと奥行きのある味わい。 幻の酒米「愛国」を地元で復活し、農業から醸造まで全量弥彦産の酒。米の芳醇な旨味と膨らみが特徴。
35	福顔酒造(株) 小林 章	955-0061 新潟県三条市林町1-5-38	0256-33-0123 0256-33-4675	https://www.fukugao.jp/ info@fukugao.jp	明治30年 1897年	福顔 越後五十嵐川	飲んで思わず笑顔にほれるうまい酒ということで命名された「福顔」は創業時からの伝統の銘柄です。丁寧に手をかけた、こだわり続ける伝統の味、季節によって変わる味、ユニークな味…福顔のお酒をお楽しみ下さい。	×	本醸造 福顔 大吟醸原酒 越後五十嵐川 バランスのとれた、米の旨みが香ります。飽きのこない爽やかな飲み口。欄酒でもおすすめです。 横渡川の支流「五十嵐川」の全国でも稀少な超軟水がこの土地で恵まれ、酒米の最高峰、特A地区産山田錦を40%まで精米し、越後社氏と蔵人たちが伝統の技と心を尽くして醸しました。すべらかな喉越しと爽やかな香りをご堪能下さい。
36	加茂錦酒造(株) 田中 康久	〒959-1351 新潟県加茂市仲町3番3号	0256-52-0035 0256-52-1124	http://kamonishiki.com/ kamonishiki.suzo@gmail.com	明治26年 1893年	加茂錦	伝統的な酒造りをもとに今の食卓に合う日本酒を目指しています。	×	加茂錦 佳撰 地元で長年愛されている定番の晩酌酒、飽きのこない安定した味わいで、飲むとホッとするような安心感があります。
37	(株)マスカガミ 中野 壽夫	959-1355 新潟県加茂市若宮町1丁目1番32号	0256-52-0041 0256-41-4144	http://www.masukagami.co.jp/ info@masukagami.co.jp	明治25年 1892年	萬寿鏡	精米歩合を良くすることによる品質向上と他社にない個性的な商品作りを志しています。		F40 豊麗 40%精米の好通米で造った究極の普通酒。Fは普通酒を、40は40%精米を表している。アルコール度数15%台 一升の壺に入ったお酒を付属の精杓で汲んで注ぐ革命的商品。アルコール度数17%台
38	雪椿酒造(株) 小山 景市	959-1351 新潟県加茂市仲町3-14	0256-53-2700 0256-52-0291	www.wukitsubaki.co.jp/index.html	文化3年 1806年	越乃雪椿	雪国の厳しい冬に耐え、雪解けとともに咲く雪椿。弊社の酒造りの姿勢もこうありたいと願い、酒名を越乃雪椿と名づけ、平成22年「純米蔵」としてスタート。		純米吟醸「花」越乃雪椿 特A地区産 山田錦 純米吟醸 手造りを基本とし、厳選し磨きかけた米を使用し低温発酵によるきめ細やかな旨みと華やかな香りが特徴です。 兵庫産特A地区産の特等米山田錦100%使用、山田錦の醍醐味である濃厚な旨みとふくよかな香りが特徴。

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:アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)	
39	柏露酒造(株) 瀬田 雄一郎	940-1131 新潟県長岡市十日町宇小島1927	0258-22-2234 0258-22-2235	www.hakuroshuzo.co.jp ya.hakuro@hakuroshuzo.co.jp	宝暦元年 1751年	越乃柏露 古志(柏)	1751年創業。のちに長岡藩牧野家の興した酒蔵を継いで受け、家紋「三つ柏」の使用と銘柄「柏露」を継承。以来長岡にて酒造りを続けている。	○	特別純米酒 柏露 古志(大吟醸酒粕)	スッキリと淡麗辛口ながら米の旨味と膨らみを感じる。アルコール15度以上16度未満、日本酒度+3.0 酸度1.5 精米歩合60% 搾りたての大吟醸の酒粕だけを使用し、すぐに高留温にかけて作り上げる本格格取り製り。華やかで上品な吟醸香が最大の特徴。アルコール25度
40	高橋酒造(株) 鎌田 秀希	940-0031 新潟県長岡市地蔵1丁目8番2号	0258-32-0181 0258-35-7101	www.sohiyo-ohryyo.co.jp	安政年間 1854年~	長 陵	大正時代に建設された(国の登録有形文化財)総赤レンガ造りの蔵で現在も若い蔵人が手作りを基本とした「長陵」を造り続けています。	○	壺中天地 大吟醸 千年樹 本醸造	鑑評会出品用酒。華やかな香りに滑らかで深い味わい。 穏やかな香り、軽い滑らかな味わい。常温またはお燗に。
41	吉乃川(株) 峰政 祐己	940-1105 新潟県長岡市撰田屋4-8-12	0258-35-3000 0258-36-1107	www.yosinogawa.co.jp saka@yoshi1549.jp	天文17年 1548年	吉乃川	長岡市撰田屋。清冽な水に恵まれたこの地に「吟醸蔵」と呼ばれる蔵元があります。それが460余年の歴史を刻んできた吉乃川。	○	吟醸極上 吉乃川 厳選辛口 吉乃川	さわやかな香りとツツルとした透明感のある口当り。米と水にこだわり妥協を許さぬ社人と蔵人職人の傑作。 麴造りから庚口に徹して造り上げました。自然の旨みでスッキリとした辛口。きれいな口当たりが特徴です。
42	長谷川酒造(株) 長谷川 葉子	940-1105 新潟県長岡市撰田屋2-7-28	0258-32-0270 0258-35-6066	https://sekkobai.jp hasagawa-shuzo@sekkobai.jp	天保13年 1842年	越後雪紅梅 初日正宗	天保13年創業以来、越後の地に酒造り続けて170余年。地釜を使った蒸米、小タンクでの仕込、受け継がれた技と道具で醸した手造りのお酒を聞かれます。	x	越後雪紅梅 純米大吟醸 越後雪紅梅 純米吟醸	口に含むと広がる上質な旨み、芳醇にして凛としたかぐわしさが印象的な純米大吟醸。冷酒はもちろん、ぬる燗でもお楽しみ頂けます。 契約栽培米「越淡麗」100%使用。控えめな甘さとスッキリとした飲み口。
43	お福酒造(株) 岸 富雄	940-1117 新潟県長岡市横枕町606	0258-22-0086 0258-22-0087	http://www.ofuku-shuzo.jp info@ofuku-shuzo.jp	明治30年 1897年	お福正宗	創業者岸五郎は初めて酒母に乳酸を添加応用これが現代酒造りの基本となり、後に速醸蔵と名付けられ、今現在でも広く醸造界で使用されるに至っております。原料は、新潟県長岡市古志地区の五百石米中心使用しており、米の旨みを生かした酒造りをモットーとしております。	x	お福正宗 純米吟醸 お福正宗(本醸造)上撰	清楚で穏やかな香りと米本来からくる旨みを感じ深麗な後味が特徴です。(7&2-フル15度 日本酒度+5 精米歩合55%) お福正宗(本醸造)上撰 白米四段掛けにより米をたっぷり使用したお燗味です本醸造です。(7&2-フル15度 日本酒度-1 精米歩合65%)
44	恩田酒造(株) 恩田 紀男	940-1133 新潟県長岡市六日市町1330	0258-22-2134 0258-22-2135	http://www.enstsuru.com onda@enstsuru.com	明治8年 1875年	舞鶴 鼓	舞鶴鼓の原料米は自社産で、また精米は自社精米にてこだわり、旨味のある酒を醸しております。	x	舞鶴 鼓 純米	7&2-フル度数 17度 精米歩合 48% 日本酒度 -2 料理との相性 肉 チーズ
45	越銘醸(株) 小林 幸久	940-0217 新潟県長岡市栃尾大町2-8	0258-52-3667 0258-52-9817	www.koshinokura.co.jp	弘化2年 1845年	越の鶴 越の川	淡麗にうま味とふくらみを加えた辛口スタイルの酒が、越銘醸の目指す酒。守門山系からのやわらかな伏流水で蒸した伝統を守り良酒を醸すつづけている。	x	大吟醸 こしのつる 巻醸純米大吟醸21	醸信鳥酒類鑑評会で18年連続の金賞受賞の実績を誇る伝統の技で醸し出す最高峰の日本酒。 酒米越淡麗を21%まで磨き上げ醸したお酒は雑味が無く、すっきり美味しい究極のお酒です。
46	諸橋酒造(株) 諸橋 麻貴	940-0241 新潟県長岡市北荷塚408	0258-52-1151 0258-53-6106	www.morohashi-shuzo.co.jp	弘化4年 1847年	越乃景虎 越乃景龍	新潟県のほぼ中央に位置し、四方を山に囲まれ、冬は豪雪地帯となる自然豊かな地で酒造りに励んでおります。	x	越乃景虎 超辛口 越乃景龍	一般の辛口よりさらに辛口に仕上げた、キリッとした味わいの中に旨みを感じるお酒。 淡麗でありながら飲むほどに味わい深い一般酒
47	住乃井酒造(株) 田中 良治	940-2313 新潟県長岡市吉崎581-1	0258-42-2229 0258-42-3117	http://www.suminoji.com info@suminoi.com	宝暦8年 1758年	住乃井	自然の摂理に素直に頭を垂れ、謙虚に見つめながら、技をつくし、努力を重ねてまいります。	x	住乃井 本みりん	もち米から作る本格的なみりんは、ワンランク上のお料理のパートナーになります。
48	中川酒造(株) 中川 吉五郎	940-2306 新潟県長岡市脇野町2011	0258-42-2707 0258-42-2596	https://www.koshinokura.com sakura@koshinokura.com	明治21年 1888年	越乃白雁 越乃碧	蔵の裏手に位置する西山連峰から流れる清冽な地下水を仕込み水に使い、新潟県産米を高精白した米を使って美酒造りに励んでおります。	x	越乃白雁 黒松 越乃碧 純米吟醸	吟醸酒規格の60%まで精米し、低温でゆっくり醸した産地と製法にこだわった越乃白雁の定番酒です。 スッキリとした味わいの中にも、米の旨味を持たせ、心地よい味わいが特徴のお酒です。
49	河忠酒造(株) 河内 忠之	940-2306 新潟県長岡市脇野町1677	0258-42-2405 0258-42-2822	http://www.soutenbou.jp	明和2年 1765年	想天坊	想天坊は地元「越後長岡みしま」の伝統の山の名前です。天(自然や気候)を想う坊(人、町)という意味にもとれ、「地元の水田・水源を常に思いながら酒を醸す人でありたい」という蔵人の思いを託しています。	x	想天坊 大辛口 想天坊 高嶺錦 純米吟醸	日本酒度+10の大辛口の味わいの中に旨みを追求したお酒です。 「高嶺錦(たかねしき)」を全量使用し、昔ながらの手造りの技を生かした本格派のお酒です。
50	関原酒造(株) 浅見 一夫	940-2035 新潟県長岡市関原町1-1029-1	0258-46-2010 0258-46-6519	http://www.sake-sekihara.co.jp	享保元年 1716年	群亀 越後長岡藩	江戸時代中期の創業以来、連続と受け継がれた寒造りの技で飲み飽きしない美酒を醸しています。	x	群亀 銀撰 越後長岡藩 純米吟醸	江戸時代中期の創業以来、連続と受け継がれた伝統の技で醸した冷やでよし、燗でよい辛口。 穏やかな吟醸香と米のうまみを感じるやや市のある味わいの純米吟醸酒。
51	柳倉酒造(株) 柳倉 恒哲	940-2146 新潟県長岡市大積町1丁目274番地3	0258-46-2205 0258-47-1030	明治37年 1904年	米百俵	創業以来酒一筋に努力、「品質第一」の方針を取り、小規模ながら吟醸酒、純米酒、本醸造を中心に高品質、高品位の酒造りを目指しています。	x	米百俵 大吟醸 米百俵 伝統の酒	賞状を極めた究極の造りから醸されるこのお酒は、社氏の技の限りを尽した米百俵の最高峰です。 米百俵の定番酒。飲む程に旨味が顔をみ出す飲み飽きしないお酒です。しっかりとした味の有る辛口酒です。	
52	朝日酒造(株) 細田 康	949-5494 新潟県長岡市朝日880-1	0258-92-3181 0258-92-4875	https://www.asahi-shuzo.co.jp	天保元年 1830年	朝日山 久保田	新潟の米と水と人により、品質本位の酒造りを続けてきました。1985年に発売した「久保田」は、淡麗辛口という新しい日本酒の志向を打ち出し、新しい市場を切り拓きました。 ひと口香めば、心も身体も喜びに満ちる。そんな酒を造りつづけるため、これからも酒造りの正道を歩んでまいります。	○	朝日山 干弁蓋 久保田 純米大吟醸	キリッとした淡麗辛口の特別本醸造酒。すっきりとした口当たりと穏やかなふくらみは、冷やでも燗でも楽しめます。 香り、甘味、キレが融合した新しい美味しさを追求した純米大吟醸酒。華やかな香り、甘味と酸味が調和した上質な味わいです。
53	久須美酒造(株) 久須美 賢和	949-4511 新潟県長岡市小島谷1537-2	0258-74-3101 0258-74-3644	https://www.facebook.com/久須美酒造株式会社-862243144073661	天保4年 1833年	亀の尾 清泉	「日本酒は、土地の米と水と人柄と自然が醸す風」を信条とし、酒蔵内に湧く新潟県水指定の自然水を使い、越後社長の秘伝の技で、丁寧に丁寧に醸しています。	x	純米大吟醸 亀の尾 純米吟醸 清泉	幻の名米「亀の尾」を僅かに1500粒の種から復活・自家栽培し醸した酒。(人気漫画「夏子の酒」のモチーフ) ほのかな吟醸香と、うら若き越後美人の肌似に似たごまやかな味わい。燗・冷やとも美しくお酒。
54	池浦酒造(株) 池浦 隆太郎	949-4524 新潟県長岡市両高1538番地	0258-74-3141 0258-74-2882	http://ikeura-shuzo.com/ sake@ikeura-shuzo.com	天保元年 1830年	和楽五尊 天上大風	この地に良質な水が湧出することで酒造りを始めました。地元の米を用い、白土蔵の中で、すっきりとした旨みある飲み飽きしない個性あふれる酒を目指しております。「和楽五尊」は長岡の偉人野本八郎先生の「お互いを喜び合い和やかに楽しくしよう」という教えから戴きました。	○	和楽五尊 大吟醸 天上大風 純米大吟醸	地元で栽培された酒米越淡麗を用いた「町」に醸した、きれいな味わいの中に芳醇な香りとふくらみのあるお酒です。 良寛和尚様が最晩年を過ごされた土地の縁で、その書から酒名を戴きました。上品で落ち着いた豊かな味わいのお酒です。
55	美峰酒類(株)新潟支社 田上 宏樹	940-1131 新潟県長岡市十日町小島1919	0258-22-2136 0258-22-2138	www.mihodaru.co.jp	昭和16年 1941年	こしひかり	コンヒカリ米を使用することこだわった本格米焼酎を主体にして、洋酒、発酵調味料等幅広く製造し、ブランドー、ラム、リキュール輸入も行っています。	○	こしひかり 長期貯蔵40度	新潟県産コンヒカリ米を主に使用し、純米と清酒粕を原料に加え醸造、蒸留した華やかな香りの焼酎。 原酒に近い度数ながら、長期貯蔵によりやわらかな深みのある味わいと華やかな香り。
56	新潟銘醸(株) 吉澤 貞雄	947-0004 新潟県小千谷市東栄1-8-39	0258-83-2025 0258-83-2269	http://www.niigata-meiin.com/ info@niigata-meiin.com	昭和13年 1938年	長者盛 越の寒中梅	当社の製品は原料を吟味し、米を磨き丁寧に造っています。きめが細かくまろやかで一口お飲みいただくとそのおいしさわかります	○	大吟醸 美標 長者盛 純米吟醸 越の寒中梅	ぬめりから軽やかな味、華やかな香り、心なごませる香りと味のハーモニーをお楽しみください。 毎冬期につづいて低温で醸されたため、豊かな味わいと軽快さをお楽しみいただけます。
57	高の井酒造(株) 山崎 亮太郎	947-0004 新潟県小千谷市東栄3-7-67	0258-83-3450 0258-83-4495	https://www.hatasume.co.jp	昭和30年 1955年	たかの井 田友	1955年創業。新潟県の良米の産地である魚沼地区に位置する高の井酒造。雪深い環境を巧みに利用し丁寧な仕込みと品質重視に取り組みている。	○	たかの井 清酒 田友	越後社氏の術で醸す清酒の辛口酒。飲み飽きしない定番酒。 MADE IN OJIRA 100% 自然あふれる魚沼小平谷を表現し、「米・水・技」を結集し理想を求めたお酒。
58	緑川酒造(株) 大平 俊治	946-0043 新潟県魚沼市青島4015番地1	025-792-2117 025-792-6696	office@netidoriyama.co.jp	明治17年 1884年	緑川	精麗な中にもっとりとした芯を感じる一味違った風味を基とし、これぞ新潟淡麗と名乗るにふさわしい飲み飽きしない酒をめざしています。	○	大吟醸 緑川 純米 緑川	時間をかけ完成させた最高級のお酒です。長期熟成による口ありの滑らかさ、最高の味と香りをお楽しみください。 緑川が特長とする淡麗な風味の奥に純米酒特有の酸味とうま味をバランスよく感じられる、ファンの名酒がらです。

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 ページ		代表的な商品	
							最見学	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)	
59	玉川酒造(株) 風間 健	946-0216 新潟県魚沼市須原1643	025-797-2017 025-797-2346	http://www.yukikura.com/ yukikura@yukikura.com	寛文13年	玉風味	寛文13年(1673年)第四代将軍徳川家綱公の時代より酒造り続け、平成元年には「酒蔵見学 越後ゆきくら館」が誕生しました。酒蔵見学コースでは高麗りや貯蔵の方法、日本酒の歴史の紹介などを行っております。試験コーナーでは代表銘柄である玉風味の他に、ワイングラスでおいしい日本酒フード最高賞受賞酒「ツツキー」や、4度の日本酒のリニューアル「越後越土」など10種類のお酒をお試しいただけます。	○	魚沼玉風味	創業1673年(寛文13年)から続く、玉川酒造の伝統の本醸造酒です。地元魚沼のご愛飲家様の一品。
					1673年	越後ゆきくら		山田錦を40%まで精米して造った大吟醸原酒を雪中貯蔵したものが越後ゆきくらです。雪中貯蔵酒は、酒本来の芳醇酸味とした風味を味わうことができる。最も質を極めた方法です。		
60	八海醸造(株) 南雲 二郎	949-7112 新潟県南魚沼市長森1051	025-775-3121 025-775-3714	https://www.hakkaisan.co.jp/ hak-support@hakkaisan.co.jp	大正11年	八海山	大正11年に創業した八海醸造は「よい酒をより多くの人に」との志のもと、日本酒のスタンダードの向上に努めています。 雪峰・八海山の伏流水「雷電梅の湧き水」と、選び抜かれた清米、人々の手で丁寧につくられた麹を用いてできる限りの人あを尽くした清々とした、清としての旨みは十分にありながら、食に寄り添い、いつまでも飲み飽きない酒を目指しています。	×	特別本醸造 八海山	やわらかな口当たりと淡麗な味わい。冷でよし、温でよしの八海山を代表するお酒です。
					1922年	大吟醸八海山		細かきまろやかで繊細な味わいに、ほのかに感じる上品なかきやかさが料理を引き立てる、少し高級な食中酒です。		
61	青木酒造(株) 青木 貴史	949-6408 新潟県南魚沼市塩沢1214	025-782-0012 025-782-9758	www.kakurei.co.jp hironova@kakurei.co.jp	享保2年	鶴齡	1717年創業以来、約300年の間、雪深い魚沼で酒造りを行っています。鶴齡の酒は魚沼の風土と人々の和合で醸されています。		鶴齡 純米大吟醸	兵庫県東条地区産山田錦を100%使用し醸した、華やかな香りややさしい米の旨味が楽しめるお酒です。
					1717年	雪男		越淡麗100%使用の鶴齡純米吟醸は、香り、旨み、キレのバランスの良いお酒です。		
62	高千代酒造(株) 高橋 マサエ	949-6545 新潟県南魚沼市長崎328-1	025-782-0507 025-782-2937	www.takachyo.co.jp info@takachyo.co.jp	明治元年	高千代	日本百名山「巻機」からの雪解け水は天然の濾過器を経て高千代酒造、珠玉の仕込水となる。雪の国、魚沼、巻機山の自然恩恵に満ちたうまい酒造りを目指してやまない。	×	高千代 たかちよ	「高千代」シリーズは呑みあきしない酒質。「ちかちよ」シリーズは豊潤無慮な豊な味わい。
					1868年	巻機(まきはた)		希少酒米「一本ア」と巻機名水にこだわりの酒。ITQ国際喫煙審査機関 最優秀秀味賞三ツ星2011-2017連続受賞。		
63	白瀬酒造(株) 高橋 晋太郎	949-6101 新潟県南魚沼郡湯沢町大字湯沢2640番地	025-784-3443 025-785-5485	http://www.jozen.co.jp/ tsuuka@jozen.co.jp	安政2年	上善如水	当社は水に恵まれ、酒造りに適した越後湯沢で、日本酒を製造・販売しているメーカーです。そのルーツは江戸時代までさかのぼる安政2(1855)年。初代店主の凄麗な酒造りが、豪雪地帯ならではの豊富で清潔な湯水で、酒造りを始めたところから蔵元の歴史がスタートしました。「上善如水」をはじめとする当社の製品は現在もこの水によって醸造され国内ほもとより海外のお客様にも届けられています。	○	純米吟醸上善如水	雪解け水のように清らかな、どんな料理にも合い、日本酒を飲み慣れた人はもちろん、初めて日本酒を飲む人も人にも親しみでもらえるような、柔軟性のあるお酒です。
					1855年					
64	(株)松乃井酒造場 古澤 みゆき	948-0122 新潟県十日町市上野甲50番地1	025-768-2047 025-768-3927	http://www.matsunoina.jp/ matsunoina@pcn.nn.jp	明治27年	松乃井	全国有数の米処「魚沼米」の産地として有名で、豪雪地としても高い新潟県十日町市の酒蔵です。創業当時の醸造主の横井戸の湧き水と仕込み水として使用し、さらに良質な酒米を自家精米することで、昔から安眠しない酒造りを行っています。おんずろに「うまい」といつまでも楽しめるように職人一人、日々研鑽しています。	×	清酒 松乃井	65%精米の松乃井特定酒・日本酒度+5・和洋中間わずの料理と相性抜群です。
					1894年	純米大吟醸 英保		越淡麗35%精米の純米大吟醸・日本酒度+3・海老しんじょう、海鮮カルパッチョに特に合います。		
65	苗場酒造(株) 新保 光栄	949-8201 新潟県中魚沼郡津南町大字下船渡555	025-765-2011 025-765-5100	http://www.nabasan.com/ staff@nabasan.com	明治40年	苗場山	明治40年建築の仕込蔵、和室での蒸米、開放發酵等ながらも丁寧な小作りで仕込むお酒は、日本一の豪雪地帯で醸した津南の地酒蔵らしい、豊潤で力強く飲みあきしないお酒です。	○	醸す森	添え仕込みの段階で搾った、日本酒度-30、酸度2と甘酸つづく、甘みと酸味のバランスが絶妙なお酒です。純米大吟醸と純米吟醸の2タイプあり。
					1907年	苗場山 純米吟醸		口当たりが良く、香りが穏やかな飲み飽きしないお酒で、料理を選ばず洋食スタイルにもお薦めです。		
66	魚沼酒造(株) 山口 勝由	949-8614 新潟県十日町市中条内1276	025-752-3017 025-752-6867	http://www.tenlink.com/ tenlink@lms.ocn.ne.jp	明治6年	天神噺子	当蔵は辛口の多い新潟県で異色ともいえる旨くちにこだわる酒蔵です。魚沼地方は豪雪地帯です古しの人々の知恵と努力により、自然に恵まれま地域です。清酒「天神噺子」はその生きている人々に育まれたお酒です。	○	純米吟醸 天神噺子	新潟県産米を50%まで精米厳選の時期たっぷり低温発酵させてお酒。やさしい味ながら一本筋のお酒。
					1873年	純米吟醸 天神噺子		新潟県産米を55%まで精米、ゆっくり醸したお酒後の軽さと、米からの旨みうま味をお酒。		
67	津南醸造(株) 澤沢 敦	949-8313 新潟県中魚沼郡津南町大字秋成7141	025-765-5252 025-765-5266	https://tsunan-sake.com/ info@tsunan.com	昭和29年	つなん	仕込水は山々に降り積もった雪が水溜とった湧き水と、地元津南で栽培された「五百石」にこだわりの低温・長時間をかけた丁寧な手法で醸されています。淡麗にしてふくらみのある旨味、喉越しが良くスッキリとした後味になっています。	○	つなん(缸) 純米吟醸	穏やかな香り、優しい口当たり、丹念に醸しあげた味わい深い純米吟醸酒。 精米歩合50%、どんな料理にも合わせやすい。
					1954年	露の塔		さわやかな香り、あっさとした口当り、淡麗旨口の特別純米酒。		
68	原酒造(株) 原 吉隆	945-0056 新潟県柏崎市新橋5番12号	0257-23-6221 0257-20-1032	http://www.haruhizo.com/ hara@basil.ocn.ne.jp	文化11年	越の巻	創業文化11年。200年の伝統と歴史を支えられる新潟の銘醸酒。地元産原料米を全量自家精米し、丁寧に醸し上げた味わいがある新潟本流の味わい。新潟の味わいを常に追求した酒造りは定評の証。中越沖地帯で甚大な被害を受けるも「和醸蔵」「酒料館」を新設。完全復興を成し遂げた強い酒蔵です。	○	純米大吟醸秘蔵酒 ころは	純米大吟醸を約8年間蔵内常温貯蔵し、柔らかな熟成感が醸す層上の秘蔵酒。越の巻を代表する味わい。
					1814年	鏡の翼		地元柏崎市内限定販売。柏崎の幾野酒として、柏崎の日本酒として全国に飛ばした地酒です。		
69	阿部酒造(株) 阿部 庄一	945-1352 新潟県柏崎市大字安田3560	https://www.abeshuzo.com/ abe_sake_brewery@gmail.com		越乃男山	常に挑戦者であることを意識し、次のうまいを目指します。		越乃男山 本醸造	やや辛口な呑み口で、後味は日本酒の旨みを堪能できる特別本醸造酒です。	
					1804年頃		あべシリーズ	6代目製造責任者の阿部裕太が始めた新ブランドの定番純米酒。米本来の旨味と酸味を意図して造り上げた作品。特約店限定商品		
70	石塚酒造(株) 石塚 政子	945-1502 新潟県柏崎市高柳町岡野町1820-2	0257-41-2004 0257-41-3080	www.himenoji.com/ info@himenoji.com	大正元年	かめぐち酒	酒造りに恵まれた風土の中で昔ながらの「寒造り」又「もち米四段仕込み」の技法を守り続けている越後山里の小さな酒蔵です。	○	かめぐち酒	一度も加熱処理をしていない生原酒。19.5度の飲みごたえのある濃厚な原酒です。初しほりは2月、秋上りは11月に発売するカメ入りのお酒です。ピン入も有ります。
					1912年	姫の井				
71	(株)武蔵野酒造 大島 誠	943-0834 新潟県上越市西城町4-7-46	025-523-2169 025-524-3041	http://www.musashino-shuzo.com/ admin@musashino-shuzo.com	大正5年	寿亀正宗	日本スキー発祥の地として有名な雪の里、上越市高田、歴史ある城下町として栄え、今でもそのなごりある街の一角に武蔵野酒造があります。当社が生み出す銘酒は、雪解けの清潔な妙高山系の伏流水を使用し、酒米は米どころ上越の越淡麗、五百万石を主に使っています。その自然の恵みが研鑽を重ねた越後社長の卓越した技能によって芳醇な酒として醸し出されています。	要予約	寿亀正宗 大吟醸 華	厳冬期に昼夜の努力を惜みず完成した逸品で、華やかな香りやキレの良くや辛口の味わいが特徴です。高精白の原料米を使用しているため由来の甘みをよりお楽しみ頂けます。
					1916年	スキー正宗		旨口の純米酒造です。穏やかな香り、ふくよか味わいとスッキリとした後味が特徴です。 当社のお酒造りのモットー「飲み飽きしないお酒」を目指しています。		
72	田中酒造(株) 小柳 忍	949-1701 新潟県上越市長浜129-1	025-546-2311 025-546-2433	http://www.noutaka.jp/ tanaka@noutaka.jp	寛永20年	能鹿	創業1643年(寛永20年)能登屋と云われた徳川時代から三百年有年。頑固なまでに守り続けられてきた酒つくり。コクが有り、すっきりとした辛口で酒好きに好まれる「酒飲みのお酒」と言われる食事の良い飲み飽きないお酒です。	要予約	黒松能鹿	弊社自製の看板商品。醸して、冷して、毎日呑めるすっきり辛口で呑み飽きないお酒です。
					1643年	特別純米酒 能鹿		酒米を55%まで磨き、濃醇な味わいとほど良い酸味が飲みごたえのあるお酒です。		
73	妙高酒造(株) 木村 浩二	943-0841 新潟県上越市本町2-7-47	025-522-2111 025-522-1403	http://www.mokoshuzo.co.jp/ jizake@mokoshuzo.co.jp	文化12年	妙高山	越後富士と呼ばれる妙高山の越後水と新潟県産米を主とする蔵元産米を使用し、「にいがたの名工」平田正行社氏が醸す淡麗ながら旨みのある越後の数酒	要連絡	本醸造 妙高山	地元新潟の良質米を使用し、自家培養活性酵母で醸し上げた、蔵元定番の淡麗旨口酒。軽快で程よい米の旨味とキレの良い後味が特徴です。
					1815年	越乃雪月花		品評会酒と同様の手作業の蒸麹発酵と低温熟成でふくよか味と吟醸香を閉じ込めた精米歩合50%の純米大吟醸。		
74	君の井酒造(株) 田中 弘之	944-0048 新潟県妙高市下町3-11	0255-72-3136 0255-73-7393	http://www.kiminoino.co.jp/ mail@kiminoino.co.jp	天保13年	君の井	創業天保年間。「惜しみなく手をつける酒造り」をモットーに遠藤母母はもとより伝統技術を継承した山廣酒母を連続と繰り返していることが当蔵の最大の特徵です。	○	君の井 普通酒	やわらかな口当たりと上品な甘みを感じさせるスッキリとした味わい。家庭料理全般とマッチします。
					1842年	君の井 山廣 純米吟醸		山廣酒母により造られたしっかりとしたコクのある味わい。唐揚げ、中華などコクのある料理にマッチします。「全米日本酒数評会2020」吟醸酒の部で金賞受賞		
75	千代の光酒造(株) 池田 哲郎	944-0061 新潟県妙高市窪松原656	0255-72-2814 0255-73-7600	http://www.chiyonohikari.com/ chiyo281@nium.ocn.ne.jp	万延元年	千代の光	山に周囲を囲まれているので、夏は涼しく、冬は有数の豪雪地。近くを清流「矢代川」が流れ、伏流水が仕込み水となる。	要連絡	本醸造 千代の光	千代の光の酒造りの全てが込められています。
					1860年	地上の星		発売当初より、確固たるファンに支えられることにより、酒米本来の旨みと、淡麗さをかねええるお酒。		
76	鮎正宗酒造(株) 飯吉 守	944-0341 新潟県妙高市猿橋636	0255-75-2231 0255-75-2328	http://www.yamagamiya.com/ ayu@yamagamiya.com	明治8年	鮎正宗	創業は、明治8年(1875年)。初代蔵師彦左衛門が精造することを知らない良質の湧き水で酒を醸したことが始まりです。大自然に育まれた湧き水が生み出す酒は、やわらかな口当たりとさらさらとした甘さを感じながら飲んでいるうちに甘みがすっと消える飲み飽きしないお酒を醸しています。	○	純米吟醸 銀ラベル「鮎」	アルコール分15%、精米歩合50%、日本酒度 ±0 魚介系の和食料理によく合うお酒で食中酒としてお勧めです。
					1875年	純米酒「鮎正宗」		アルコール分15%、精米歩合68%、日本酒度 マイナス3 家庭料理から和食、洋食を問わず料理を美味しく盛り上げてくれるお酒です。		
77	(株)丸山酒造場 丸山三左衛門	942-0264 新潟県上越市三和区塔ノ輪617	025-532-2603 025-532-2535		明治30年	雪中梅	地元産の清米と里山を水源とする井戸水を原料に、昔ながらの蒸米法で製麹するなど、手をおかけた丁寧な酒造りを心懸けておられます。		雪中梅 普通酒	五百万石、山田錦、越淡麗使用。蒸米法で製麹。日本酒度は-3。やわらかな口当たりでキレのよい旨口。
					1897年	雪中梅 本醸造				

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		
								蔵元学	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)
78	(資)竹田酒造店 竹田 成典	949-3114 新潟県上越市大潟区上小船津浜171	025-534-2320 025-534-4542	http://www.katafuna.in/ t.kakada@iota.ne.jp	慶応2年 1866年	かたふね	かたふねの身上はコクのある旨口。本来日本酒は味があるもの、その味を活かすための造りでは米の旨みを出すよう心掛けています。米の味を感じていただければ幸いです。	要選將	かたふね 純米吟醸	アルコール度数16度、精米歩合55%、日本酒度-4 冷はもちろぬる燗でもおいしくいただけます。
									かたふね 純米酒	アルコール度数16度、精米歩合65%、日本酒度-2.5 冷はもちろぬる燗でもおいしくいただけます。
79	(株)小山酒造店 江川 穰	949-3112 新潟県上越市大潟区土底浜3627	025-534-2022 025-534-6415	katsano@iota.ne.jp	天保11年 1840年	越後自慢 湯の井	江戸時代天保年間の創業より続く手造りの伝統をかたくなに守り、自然の恵みに感謝し心をこめて酒造りに励んでいます。	x	純米吟醸 松風酔月	新潟米のうまさを生かした、きめ細やかな舌ざわりと ふくよかな味わいの純米吟醸酒です。
									辛口本醸造 越後自慢	燗でも冷やでも楽しめるすっきりとした辛口の酒、晩酌に最適です。
80	頸城酒造(株) 八木 崇博	949-3216 新潟県上越市柿崎区柿崎5765	025-536-2329 025-536-3756	www.kubiki-shuzo.co.jp info@kubiki-shuzo.co.jp	昭和11年 1936年	久比岐 越路乃紅梅	故郷柿崎の水、米、そして受け継がれてきた酒造りの技を大切に「柿崎地酒」にこだわります。また味わいは、食事の中で活きる感動の食中酒を目指し、より旨い酒造りに励みます！	x	越路乃紅梅 吟醸	上品な香りと優しい口当たりの食中で吟醸酒です。無濾過無燗一度火入。
									久比岐 新潟印	燗でよし、冷で良しの当蔵スタンダードの清酒です。旨さとキレが信条です。
81	代々菊醸造(株) 中澤 房尚	949-3247 新潟県上越市柿崎区角取597	025-536-2469 025-536-6380	vozoriku@at.wakwak.com	天明3年 1783年	越後の蔵元、吟田川 雪洞	現在主流としております「吟田川」は平成6年の水不足の年に、その地から水を汲んで製造したことから命名。小さい蔵ながら地道にその伝統を現在まで継いでいます。	x	越後の蔵元 吟田川	すっきりしていてキレのある淡麗旨口タイプ。酸がしっかりしているのが飲みあきしません。
									雪洞	酸がしっかりしている濃厚旨口タイプ。雪中貯蔵で熟成の旨さをマイルドに上げています。
82	加藤酒造(株) 田中 昭	〒949-3417 新潟県上越市吉川区下深沢233-1	025-548-3765 025-548-2965	https://kato-shuzo.in/ kato_suzo@gmail.com	文久4年 1864年	清正	常に飲む側に近い視点で、毎日の晩酌酒として愛される酒造りに励んでいます。	x	本醸造 清正	瑞々しくも柔らかく膨らみのある香り、スッキリとした飲み口で、飲み飽きしない。
83	上越酒造(株) 渡邊 忠義	943-0422 新潟県上越市飯田508	025-528-4011 025-528-4058	iota-shuzo@iota.ne.jp	文化元年 1804年	越後美人 越の若竹	古式を大切に、今様を探る、心込めた酒造り。	o	純米吟醸 越後美人	五百万石で仕込んださらりとした飲み口のお酒。うまみのあるやや甘口のお酒。
									大吟醸 越後美人	山田錦で仕込んだ香りふくらみのあるお酒。
84	新潟第一酒造(株) 武田 良則	942-0315 新潟県上越市浦川原区横川660	025-599-2236 025-599-2237	iota-shuzo@iota.ne.jp	大正11年 1922年	越の白鳥	安らぎと喜びと感動を伝える酒造りをモットーに、従業員のみで酒造りを行っております。	x	越の白鳥 本仕込み	こだわりの魂を込めて造り上げた、淡麗辛口の逸品！冷やはもちろん、お燗もオススメ！
									越の白鳥 辛口にごり酒	珍しい辛口のごり原酒。味わい旨みが濃い割に、キレよく飲みやすい、大人気商品。
85	(株)よしかわ杜氏の郷 野口 和広	949-3449 新潟県上越市吉川区杜氏の郷1	025-548-2331 025-548-2322	www.yoshikawa-trait.com info@yoshikawa-trait.co.jp	平成11年 1999年	よしかわ杜氏 天恵楽	吉川は、杜氏の隠れ郷大勢の杜氏を輩出する伝統の酒造りの技と新潟県下有数の酒米の産地であり、尾神舟の蒲ナ林からの湧き水と真の地酒を造っています。	o	よしかわ杜氏 大吟醸	キレ味と濃厚な山田錦の旨みが加わって、抜群の喉越しときれいな酸味のため、あと口爽やかな大吟醸です。
									天恵楽 純米吟醸	穏やかな味わいとフルーティな香りが特徴ある飲み口を作り出し、山田錦独特の深みをしっかりと味わえます。
86	池田屋酒造(株) 池原 英男	941-0065 新潟県糸魚川市新鉄1-3-4	025-552-0011 025-552-4603	kanshin-ikedaya@r9.dion.ne.jp	文化9年 1812年	謙信	酒蔵が、塩の道美談の地に、あることから、銘柄を「謙信」としました。手づくり感を、大切に、お客様に期待に、お応えしたいです。	x	謙信 純米吟醸	精米歩合50% 日本酒度+1~3 冷酒 常温 める燗が、お勧めです。ムクロ割身
									謙信 特別本醸造	精米歩合55% 日本酒度+1~3 冷酒 常温 める燗が、お勧めです。里芋の煮物 カレイの煮つけ
87	田原酒造(株) 田原 興一	941-0051 新潟県糸魚川市押上1-1-25	025-552-0109 025-552-2189	http://yukitauru.com rio5824@rin.odn.ne.jp	明治30年 1897年	雪鶴 春よ来い	ヒスイの産地糸魚川の地酒。天然湧き水と地元酒造好適米「五百万石」で醸し、丁寧な手造りにこだわった高品質のお酒。「雪鶴」力強い旨味豊かな地酒です。	x		
88	加賀の井酒造(株) 山岸 逸人	941-0061 新潟県糸魚川市大町2-3-5	025-552-0047 025-552-4482	http://www.kaganoi.co.jp kaganoi@copco.ocn.ne.jp	慶安3年 1650年	加賀の井	「酒は食事と共に」という蔵元の思いを基に漬づくりを行っています。蔵の裏手に広がる「日本海の幸」である白身魚、南蛮海老、蟹など上品で繊細な味わいの素材に合う酒が信条です。冷やから燗までそれぞれの温度帯で見せる顔色の違いを「食と共に」お楽しみ下さい。新酒から秋の熟成された味わいまで、四季折々の中で見せる地酒ならではの風味の違いを御堪能頂けます。	o	純米吟醸 加賀の井	アルコール度数・15度以上18度未満、精米歩合55%、日本酒度+5。後キレの良い五百万石らしい味わいが特徴の純米吟醸酒です。蔵のすぐ裏手に広がる日本海の幸である鯛や平目、甘海老の刺身と共に冷酒でお飲み頂きたい旨味とバランスにこだわった逸品です。
									加賀の井 大吟醸くらうざん	アルコール度数・17度、精米歩合40%、日本酒度+4。酒米の最高峰とも言われる「山田錦」を全量使用し、蔵冬期に低温でゆっくり手造りで醸したお酒です。華やかなで上品な吟醸香と、口に残るまろやかさ、後味の爽やかなキレを追求した大吟醸酒です。
89	(名)渡辺酒造店 渡辺 吉樹	949-0536 新潟県糸魚川市大字根小屋1197-1	025-558-2006 025-558-2273	http://www.nochinotokwan.co.jp	明治元年 1868年	根知男山 Nechi	米作りから酒造りまですべて自社で取り組むドメーヌスタイルの酒蔵です。根知谷は雪深い山里で、豊富な雪融け水と日当たりのよい緩やかな傾斜地に生まれ、米作りに適した優良農地が広がっています。若いスタッフが酒造技術だけでなく、米作りまで行って、農業後継者としての育成も進んでいるのが、弊社の特徴です。	x	根知男山 純米吟醸	根知谷産五百万石、越淡麗を使い、軽快な味わいに仕上げられています。
									根知男山 純米酒	根知谷産五百万石、越淡麗という酒造好適米で仕込んだ味わいは、落ち着いた香りのバランスが特徴です。
90	猪又酒造(株) 猪又 哲郎	941-0022 新潟県糸魚川市新町71-1	025-555-2402 025-555-4006	http://www.tsukimizuwaika.co.jp/ info@tsukimizuwaika.co.jp	明治23年 1890年	月不見の池 奴奈姫	基本、基礎ががっちりとした、流行を追うのではなく、「こういう日本酒が良い」の信念の下おさげづくりをしています。全量地元早川地区産の酒米のみを使用。土地と風土にこだわった地酒とは何かを探求、追求しています。	x	遊遍 思 純米大吟醸	新酒をポットリングした後、瓶のまま最低2年間熟成させてから出荷する原酒のお酒です。円やかで柔らかい口当たりと酸味が魅力のお酒です。いわゆる古酒とは違った、新しい熟成の価値をお届けします。
									月不見の池 純米酒	柔らかい口当たり、旨味、辛味のバランスが揃った純米酒です。旬のお料理とお楽しみください。