

富山県酒造組合 (R44) 組合員名簿 (P R 用)

富山県酒造組合 会長 樹田 隆一郎

〒930-0085 富山県富山市丸の内2-2-10

TEL 076-425-1851 FAX 076-425-1857

(令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		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)
								蔵見学	商品名	
01	玉旭酒造(有) 玉生 真嗣	939-2354 富山県富山市八尾町東町211	076-455-1331 076-455-1333	www.tamaasahi.jp tamaasa@cty8.com	文化5年 1808年	玉 旭 おわら娘	水と米に恵まれた富山県八尾町の地で、大量生産をせず手作りの品を直接お客様に手渡りできるような、真心のこもった清造りを心がけています。	要連絡	大吟醸 おわら娘	品のある香りと、まろやかな味の広がりをお楽しみ下さい。
									純米吟醸 咲いた咲いた	自社開発酵母「チューリップ酵母」で仕込んだ超甘口純米吟醸酒。
02	福鶴酒造(株) 福島 淳	939-2355 富山県富山市八尾町西町2352	076-455-2727 076-455-2728	www.kazenobon.co.jp seisyu@kazenobon.co.jp	嘉永元年 1848年	福 鶴 風の盆	嘉永元年創業という伝統と歴史ある酒蔵で生まれた風土気候と3000m級の山々から流れる名水伝統の技と妥協を許さないこだわりで創業以来良質な酒造りを続けています。	要連絡	上撰 福鶴 山慶仕込み 風の盆	良質の清造好適米と北アルプス系の伏流水である越中八尾の名水で仕込みました。飲み飽きしないスッキリしたお酒。 酒造りでは人工的に乳酸を加えて使わない山慶仕込みと呼ばれる製法で造りました。酸味とコクのある濃厚な味わい。
									羽根屋 大吟醸	芳醇でデリシャスな香りと味わいが、特徴なお酒。
03	富美菊酒造(株) 羽根 敬喜	930-2214 富山県富山市百塚134-3	076-441-9594 076-442-6048	www.fumigiku.co.jp info@fumigiku.co.jp	大正5年 1916年	富美菊 羽根屋	丁寧、丁寧に吟味を重ね、旨いお酒を目指します。	要連絡	羽根屋 純吟 樽しほり原酒	花火のように口中で広がる華やかな香りと味わい、そして後口に残るきれいな余韻が特徴のお酒。
									純米大吟醸	山田錦の米の旨みが生きた大吟醸で、とてもきれいな味わい。
04	(株)樹田酒造店 樹田 隆一郎	931-8358 富山県富山市東岩瀬町269	076-437-9916 076-438-6763	www.masuzumi.co.jp info@masuzumi.co.jp	明治26年 1893年	満寿泉	当蔵は港町に位置し、新鮮な魚貝類に日々こまめ育てています。	要連絡	純米大吟醸	山田錦の米の旨みが生きた大吟醸で、とてもきれいな味わい。
									純米	幅のある軽レイでコクのある味で、ふくやかな香りが特徴です。
05	吉乃友酒造(有) 吉田 憲司	939-2756 富山県富山市婦中町下井沢3285-1	076-466-2308 076-466-3519	www.toyama-smenet.or.jp/*E7uIn/ jun2@toyama-smenet.or.jp	明治10年 1877年	吉乃友 よしのとも純	創業は明治10年。富山県産の酒米と純米造りにこだわった純米が100%。お酒がおいしい濃醇辛口のお酒を目標としています。	要連絡	よしのとも純	全量富山県産五百万石を使用。脂ののった刺身によく合う濃醇辛口のお酒です。
									純米吟醸	全量兵庫県産山田錦使用。ペニズワグニなどによく合う香りのよい軽快なお酒です。
06	(株)白岩 シヤルル・アフワンピヤル	930-3224 富山県中新川郡立山町白岩178	076-405-9158 076-405-9186	IWA Sake of Japan (iwa-sake.jp) info@iwa-sake.jp	令和3年 2021年	IWA5	2021年秋に富山県立山町に完成した新たな酒蔵を拠点にフランスにおけるシャンパーニュ製造のノウハウを日本醸造法に取り入れ、世界中で有名な日本酒の製造、販売を目指します。	要連絡	IWA5	IWA5によって、5という数字はアヴァンギャルド(フレンチ)を象徴します。アヴァンギャルドとは、多くの日本酒造りの要素の可能性がある銘柄、コントロールしながら消費するよりのため、オークストラムのよりに厳密な構築のしと、様々な醸造の技法を使い、真なる産地で栽培された山田錦、雄町、五百万石の別名、IWA5の酵母がIWA5の醸造を象徴します。IWA5は完全なIWA5を保持し、実験的なプロセスを繰り返して、少くして、絶対に進化していき、1年、1年、1年と新しいIWA5の醸造が繰り返されています。
									純米吟醸	富山県産山田錦を使用。芳醇な吟醸香とソフトな味わいが特徴です。
07	千代鶴酒造(資) 黒田 弘	936-0857 富山県滑川市下橋尻360	076-475-0031 076-475-0040	www.chiyozuru.com sake@chiyozuru.com	明治6年 1873年	千代鶴	富山県滑川市にある小さな酒蔵で、古くから縁起の良い酒として親しまれてきました。酒造りに関してはおいしさを追求するため妥協を許さぬ姿勢で取り組んでいます。	要連絡	千代鶴 純米吟醸	富山県産山田錦を使用。芳醇な吟醸香とソフトな味わいが特徴です。
									千代鶴 純米	柔らかな香みのある味わいで、香り穏やか、クセの少ない純米酒です。
08	本江酒造(株) 田中文吾	937-0803 富山県魚津市本江新町6-1	0765-22-0134 0765-22-0234	http://hokurikumeihin.com/hongousyuzou/index.html hokuyo@nice-tv.jp	大正14年 1925年	北 洋	大正14年創業の富山湾に出現する曇気楼が見える街、魚津市に蔵を構える。すっきりとした風味と後口のよさは、曇気楼の見える街の風土と文化に根ざした蔵である。	要連絡	北洋 大吟醸	ほのかな吟醸香と淡麗な味わい。
									越中様古 純米	厚手な味わいの中にまとわりとしたのどし。
09	銀盤酒造(株) 山岸逸人	938-0801 富山県黒部市荻生4853-3	0765-54-1181 0765-54-1183	http://ginban.co.jp office@ginban.co.jp	明治43年 1910年	銀 盤	銀盤酒造は北アルプス黒部峡谷を臨む風光明媚な自然環境の中にあります。清酒を始め、焼酎、味噌、リキュール、地ビールなど幅広い酒類を製造しております。	要連絡	純米大吟醸 播州50	長期低温貯蔵。芳醇なふくみ香と、まろやかさが一体となった酒の芸術品です。アルコール度数16% 長期低温貯蔵。喉ごしが良く、翌日に残らない酒と好評です。アルコール度数15%。
									幻の瀧 大吟醸	味はさわやかに、味わい重視。食との調和を考え、比較的抑え目で魚料理等あっさりとした料理に合います。
10	皇国晴酒造(株) 岩瀬 新吾	938-0066 富山県黒部市生地296	0765-56-8028 0765-56-8027	www.mabotaki.co.jp/ sake@mabotaki.co.jp	明治20年 1887年	幻の瀧	創業は明治20年、当蔵が位置する黒部市生地は日本有数の湧水地帯で日本の名水百選に選定されており、この湧水を仕込みに用いて豊かな海の幸に合う旨酒を醸している。	要連絡	幻の瀧 純米吟醸	味はしっかりとした輪郭のある旨みと酸味が集った辛口で、炭物や煮物が合います。夏は冷やして冬は燗が美味。
									黒部峡 大吟醸	米は兵庫県産山田錦100%。精米歩合は全量40%精米を使用。品評会用として醸した品。爽やかで上品な風味。
11	林 洋一	939-0704 富山県下新川郡朝日町境1608	0765-82-0384 0765-82-0717	www.hayashisyuzo.com/ qat0274@hayashisyuzo.com	寛永3年 1626年	黒部峡	昭和35年に登録商標を取得。「黒部峡」の酒名は、北アルプス立山連峰より流れる音解け水と黒部峡谷に霧が流れる山水画をモチーフにイメージし名付けられました。	要連絡	黒部峡 純米吟醸55	全量55%精米を使用。スッキリとした淡麗辛口で和食料理全般で楽しめます。
									勝駒 純米吟醸	山田錦を磨き上げた勝駒とびきりの大吟醸。上品な吟醸香とふくみのある味わいが特長。
12	(有)清都酒造場 清都 浩平	933-0917 富山県高岡市京町12-12	0766-22-0557 0766-25-0557	www.jichitai.com/bussan/toyama/01/ www.1.cnh.ne.jp/akebono/	明治39年 1906年	勝 駒	創業以来の酒蔵にて「不容偽(偽を容むず)」をモットーに酒造りしております。	要連絡	勝駒 純米吟醸	深みのある吟味と落ち着いた吟醸香が特長。冬はぬる燗にしても美味しい。
									有磯 曙 純米大吟醸	富山県なると産山田錦を使用し、金沢酵母の吟醸香と、米の旨みとのバランスが良いお酒。
13	(株)高澤酒造場 高澤 龍一	935-0004 富山県氷見市北大町18-7	0766-72-0006 0766-72-2680	www.nande.com/wakakoma/index.htm akebono@p1.cnh.ne.jp	明治22年 1872年	若 駒	一樽一樽心をこめて地元米と水にこだわりの酒造りをしてあります。旨口のよい辛口酒です。	要連絡	辛口純米酒 若駒	富山県産米を100%使用して程よく酸の効いた、冷やしてスッキリ、お燗して柔らかな味わいを楽しめる、辛口の酒。
									特別純米生酒 弥久	富山県産五百万石を100%使用し、冷蔵庫にてゆっくりと熟成を進めて、まろやかな口当たりの良い生酒。
14	(名)若駒酒造場 清都 邦夫	932-0211 富山県南砺市井波3601	0763-82-7373 0763-82-7373	www.wakatsuru.co.jp wakakoma@p1.tst.ne.jp	明治22年 1889年	若 駒	富山県庄川流域に開けた砺波平野は珍しい散居村の風景が見られ、その中心に位置する砺波市で若駒が醸されます。北陸の厳冬期に造る酒は辛口で切れがあります。	要連絡	若駒辛口 玄	友人好みのキリッとした飲み口で、切れの良い旨みが特徴。和洋中いずれの料理にも相性を示します。
									苗加屋	お酒を搾ってから瓶詰めまで一切、濾過・加熱・加糖・加酸せず生まれたままの生原酒で、しっかりとした旨みが特徴です。
15	若鶴酒造(株) 小杉 康夫	939-1308 富山県砺波市三郎丸208	0763-32-3032 0763-32-1251	www.wakatsuru.co.jp info@wakatsuru.co.jp	文久2年 1862年	若 鶴	世界遺産の五箇山に所存する酒蔵。自然豊かな環境とブナの原生林から湧き出す仕込水が醸す、柔らかな口当たりが特徴のお酒。お酒は爽やかに三笑葉。	要連絡	三笑葉 大吟醸	五箇山で愛される定番酒。豊かな旨味が特徴で、冷酒から燗まで、普段の食事と楽しめる酒。
									三笑葉 純米酒	地元富山県産の五百万石を使用した純米酒。山田錦米をブレンドしており、酸味と旨味のバランスの酒。
16	三笑葉酒造(株) 山崎 英博	939-1914 富山県南砺市上梨678	0763-66-2010 0763-66-2934	www.sansyouraku.jp info@sansyouraku.jp	明治13年 1880年	三笑葉	砺波平野の真中にある小さな蔵。豊かな水田がはぐくんだ清造米五百万石と、庄川伏流水を使い、時をかけてゆっくりと旨味のある辛口のお酒を醸す。	要連絡	純米吟醸 太刀山	五百万石のお米の旨味をいかした、くちあたりのお酒。
									本醸造 太刀山	やわらかなくちあたりと、あと味のスッキリとした辛口のお酒。
17	吉江 美一	939-1356 富山県砺波市若草町5-5	0763-32-2232 0763-32-6234	www.tst.ne.jp/narimasa/ www.hokuchichi.com	昭和23年 1948年	太刀山	創業は明治27年、緑溢れ水清々たる豊かな環境の中、その西南部、美しい緑を保つ山の懐に抱かれて、「成政」はあります。佐々成政ゆかりの土地の人の熱い後援が基盤。	要連絡	大吟醸 なりまさ	成政の看板「なりまさ」ラベルは富山県を代表する逸品。気高く優雅な香り、澄み渡る深み。
									魂を醸す 特別純米酒	伸びやかな味わいや高い気高い芳香と、純米ならではの重厚感が、絶妙なバランスで凝縮。「蔵人が魂しこむ醸す」。
18	成政酒造(株) 山田 喜代美	939-1676 富山県南砺市館418	0763-52-0204 0763-52-6485	www.hokuchichi.com	明治27年 1894年	成 政	明治20年創業、当蔵が位置する小矢部市は、庄川水系の地下水が豊富な米どころで酒造りも盛んな地域である。おめでたい萬歳とあわせ「萬歳北一」の銘柄で販売している。	要連絡	萬 歳	純味五箇山に源を発する庄川の伏流水と超中の好適米「五百万石」により醸し出されたすっきり口当たりの良い酒。
									北 一	純味五箇山に源を発する庄川の伏流水と超中の好適米「五百万石」により醸し出されたすっきり口当たりの良い酒。
19	黒田酒造(株) 黒田 登美	932-0805 富山県小矢部市西中323	0766-67-1803 0766-67-4818	sake@hokuchichi.com	明治20年 1887年	北 一		要連絡	萬 歳	純味五箇山に源を発する庄川の伏流水と超中の好適米「五百万石」により醸し出されたすっきり口当たりの良い酒。