

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

石川県酒造組合連合会 会長 山田 英樹

〒920-0842 石川県金沢市元町2-13-33

TEL 076-251-2115 FAX 076-251-2117

(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:アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)
01	(株)久世酒造店 久世 嘉宏	929-0326 石川県河北郡津幡町清水1-122	076-289-2028 076-289-4606	www.choseimai.co.jp/ info@choseimai.co.jp	天明6年 1786年	長生舞 能登路	創業以来、自社の田にて独自の酒米(長生米)を作り、水は自社地下水(硬水)と重水「清水」の湧水(軟水)の2種類を使い、こだわりの酒造りを行っています。	要連絡	長生舞 清水仕込み 能登路 特別純米酒 独自の酒米「長生米」と銘柄長生舞の由来となった重水「清水」の湧水(軟水)を使ったお酒。 独自の酒米「長生米」を当社独特の硬水で仕込み、コシのあるしっかりとしたお酒に仕上げました。
02	(有)武内酒造店 武内 与志郎	920-0813 石川県金沢市御所町イ22乙	076-252-5476 076-251-5068		明治元年 1868年	御所泉 古都のいずみ	日本有数の小さな酒蔵ながら、味を常に追求し、旧一級酒を吟醸するなど、本物を常にめざしている本格派の酒蔵。	要連絡	御所泉 吟醸 御所泉 源酒 旧一級酒。熱かんでも飲める吟醸酒。おいしすぎるので飲みすぎにご注意。 アルコール分20度の吟醸酒。地元金沢でもなかなか手に入らない幻の名酒。おいしすぎるので飲みすぎにご注意
03	中村村造(株) 中村 太郎	920-0867 石川県金沢市長土堀3-2-15	076-248-2435 076-248-2436	www.nakamura-shuzou.co.jp info@nakamura-shuzou.co.jp	文政年間 1819年~1829年	日榮 中村屋	創業文政年間以来、金沢の地で金沢の文化・風習と水大切に守りながら酒造りに取り組むのみ、日本酒として世界で初めて日・米・欧の有機トリプル認証を取得した蔵元です。	不可	日榮 家蔵 中村屋 純米吟醸酒 銘醸地石川を代表する大吟醸です。高い芳香としっかりとった旨味をお楽しみいただけます。 香味・キシのバランスを高い次元で調和させた純米吟醸酒です。ぜひお食事と合わせてお楽しみください。
04	(株)福光屋 福光 松太郎 やちや酒造(株) やちや 昌利	920-8638 石川県金沢市石引2-8-3 920-0818 石川県金沢市大樋町8-32	076-223-1161 076-222-3769 076-252-7077 076-252-7449	www.fukumitsuya.co.jp cs@fukumitsuya.co.jp www.yachiyasake.co.jp yachiyasake@gmail.com	寛永2年 1625年 天正11年 1583年	福正宗 加賀薫 前田利家公	1625年創業。仕込み水は豊峰白山を源流とする。1960年より契約栽培を開始。2001年に純米蔵を実現。酒造技術を生かした化粧品や食品も開発している。	要連絡	福正宗 銀ラベル 加賀薫 純米大吟醸 藍 麹米に酒造好適米のみを使用した純米酒に純米吟醸酒を混合し、きめ細やかに仕上げた特別純米酒。 契約栽培した山田錦のみを使用。豊かな吟醸香ときめ細やかでキレの良い飲み口。肴との相性の良さが身上。
05	(株)金谷酒造店 金谷 芳久	920-0862 石川県白山市安田町3-2	076-276-1177 076-276-4234	www.hakusan-takasago.jp info@hakusan-takasago.jp	明治2年 1869年	高砂 兼六	経営理念は「酒文化に貢献」をモットーに金沢の食べ物と相性の良いお酒を提供いたしております。その為にレストランも併設しています。	要連絡	高砂 純米吟醸 高砂 山鹿古酒 ふらみのある味わいと、ほのかな吟醸香が特徴です。金沢名物治部煮、甘エビ、豆腐料理と相性が良い。 1992年に製造された古酒です。能登牛のステーキやフォアグラのソテーに最適。熱燗でも常温でも良い。
07	菊姫(資) 柳 達司	920-2126 石川県白山市鶴米新町8	076-272-1234 076-273-1222	www.kikuhime.co.jp webmaster@kikuhime.co.jp	天正年間 1579年~1592年	菊姫	天下の銘酒と謳われた「加賀の菊酒」を醸す蔵元であり、時代に流されることなく、極上のこだわりを持った世界の一流酒造りの伝統を継いでおります。	不可	大吟醸 山鹿純米 充分に熟成された吟醸酒のみが持ち帰る。独特の熟成香とまろやかな風味をお楽しみいただけます。 先人の知恵と伝統の手法による純米酒。米の旨味と酸味が濃縮され、濃厚で酸味の効いた、酒造好みの男酒。
08	(株)小堀酒造店 小堀 靖幸	920-2121 石川県白山市鶴米本町1-7-47	076-273-1171 076-273-3725	www.manzaraku.co.jp info@manzaraku.co.jp	享保元年 1716年	萬歳楽	日本酒で唯一「地理的表示保護」を認定されている石川県白山市で約300年清酒を醸造。金賞受賞の栄格も多く地元顧客の支持も高く、やみ口味の味わいが特徴。	不可	萬歳楽 剣 山鹿純米 萬歳楽 白山 大吟醸 古酒 通常1ヶ月遅い田植えをした高品質酒米を用い、古式な仕込み方法で仕上げた、ボディのしっかりした辛口。 日本一の酒米特A-1山田錦使用の大吟醸をボトル詰にして3~4年の低温熟成させた品格のある香味が特徴。
09	(株)車多酒造 車多 一成	924-0823 石川県白山市坊丸町60番地1	076-275-1165 076-275-1866	www.tengumai.co.jp shata@tengumai.co.jp	文政6年 1823年	天狗舞 五蔵	主力銘柄の「天狗舞」は、山鹿仕込の純米酒と純米大吟醸に代表される清醇な香味が特徴です。世界で開催されている日本酒のコンクールでも多くの受賞歴があります。様々なジャンルの食事とあわせてより楽しむお酒です。	不可	天狗舞 山鹿純米大吟醸 天狗舞 山鹿仕込純米酒 山鹿仕込により、じっくり醸し出された芳醇でさけばけのよい純米大吟醸酒です。 山鹿仕込特有の濃厚な香味と酸味の調和がとれた個性の純米酒です。
10	(株)吉田酒造店 吉田 泰之	924-0843 石川県白山市安吉町41	076-276-3311 076-276-3378	www.tedorigawa.com info@tedorigawa.com	明治3年 1870年	手取川 吉田蔵u	150年以上続く「手取川」の味を守りつつ、この地を表現する地産米の家に立ち根付いた持続可能な酒造りを目指しています。食文化に寄り添う、穏やかな食卓酒です。	不可	大吟醸 手取川 吉田蔵u 百万石白濁 吟香上品かつやさしい旨さで、ほんのりとした気分になります。新鮮にしてフルーティーな味わいです。 石川県の酒米「百万石白濁」をモダンな醸造技術でアルコール13%の優しいお酒。特有のミネラル感とクリアな味わい、かきかな発泡感が特徴です。
11	(株)加越 山田 英樹	923-0964 石川県小松市今江町9-605	0761-22-5321 0761-23-1444	www.kanpaku.co.jp info@kanpaku.co.jp	昭和37年 1962年	加賀ノ月 間白	加越酒造の歴史は江戸末期まで遡り、高純白による確たる純粋な酒の旨味と、自然で奥ゆかしい控えめな香りを特徴としており、極めて繊細な造りの酒蔵です。	要連絡	酒峰加越 未吟 大吟醸 加賀ノ月 まげつ 純米吟醸 38%精米の山田錦を原料としました。上品な味と香りがやさしくひろがり、極めて繊細な味わいが楽しめます。 百万石を原料とし、ふくらふんわりとしたやさしい味わいが楽しめます。加賀の酒らしさまるやかな酒です。
12	鹿野酒造(株) 鹿野 博通	922-0336 石川県加賀市八日市町イ6	0761-74-1551 0761-74-6120	https://www.jokigen.co.jp kano@jokigen.co.jp	文政2年 1819年	常きげん	白山の清冽な伏流水「白水の井戸」の湧水を使用し、品質本位の酒造りを行っています。自社の水田では、酒米「山田錦」の栽培を行っています。	不可	常きげん 山鹿仕込 純米酒 常きげん 純米大吟醸 どっしりとしたコウのある飲み口と鋭いキレが特徴です。 深みと旨味を極めた純米大吟醸。ふくよかな味わいと香りが特徴です。
13	(資)手塚酒造場 手塚 清明	923-0965 石川県小松市車町庚7	0761-44-8120 0761-44-2342		大正10年 1921年	菊鶴 御幸乃巻	元来の醸造酒に加え、女性向けに作られた、ファン感覚で楽しめるE-Spaceなど他の醸造メーカーと共同で新しい日本酒にチャレンジしている醸造メーカーです	不可	菊鶴 上撰 御幸乃巻 大吟醸 本醸造で、どんな酒のさかにも合う、燗酒にするのに良い。 華やかでフルーティな香りがあり、バランスが良く、爽やかな味わいがある。
14	(同)西出酒造 西出 裕恒	923-0304 石川県小松市下栗津町24	0761-44-8188 0761-44-4521	nishidesake.com info@nishidesake.com	大正32年 1913年	春心	大正3年創業。昔の酒造りを旨として現在は酒蔵を開放しております。試飲はもちろん見学も頂けますので、是非とお越し下さいませ。	要連絡	春心 大吟醸 心待ち 酒米山田錦を使用。香り味の調和を追い求めた飲み飽きしない大吟醸酒です。 酒米五百万石を使用し、酵母はリンゴ酸を多く生産する酵母を使用。白ワイン調のスッキリとした純米酒です。
15	橋本酒造(株) 橋本 佳幸	922-0331 石川県加賀市動橋町1184	0761-74-0602 0761-74-0603	www.judaim.com webmaster@judaim.com	昭和27年 1952年	十代目 大日盛	宝暦10年、創業260年以上の歴史。伝統的な加賀の酒造りを守り続け、2年目以降の古酒を中心に製造。熟成されたしっかりとった味わいが特徴です。	要連絡	純米大吟醸 十代目 純米酒 加賀の峰 厳選された五百万石、米麹・水だけで醸された純米酒。コクがあり味わい深く米の風味が生かされています。
16	東酒造(株) 東 祐輔	923-0033 石川県小松市野田町丁35	0761-22-2301 0761-22-2300	www.sake-sinsen.co.jp info@sake-sinsen.co.jp	万延元年 1860年	神泉	酒造りに重要な水は白山の伏流水を用い、地元の酒米と地元の酵母で醸す、石川らしい地酒を造りたいです。	要連絡	神泉 純米大吟醸 神泉 純米吟醸 旨口 芳醇な旨味が広がるスッキリ甘口。
17	松浦酒造(有) 松浦 文昭	922-0121 石川県加賀市山中温泉富士見町オ50	0761-78-1125 0761-78-1126	www.shishinosato.com	安永元年 1772年	獅子の里	料理の味わいをさらに磨き上げて引き立てる食中酒を追求しております。微生物造の神祕の力を大切に、日本の醸造酒(日本酒)の魅力を表現してまいります。	不可	獅子の里 群 獅子の里 旬 新鮮な旨み香と味わいを封じ込めた微発泡性の純米吟醸生酒です。洋食にも合わせやすいシャンパーニュ。 旬の食材を引き立てるおだやかでやわらかな味わいの純米吟醸酒です。食材に応じた味わいが変化致します。
18	(株)宮本酒造店 後藤 由梨	923-1205 石川県能美市宮竹町イ74	0761-51-3333 0761-51-5355	www.mijou.co.jp info@mijou.co.jp	明治9年 1876年	夢鶴 のみよし(芋)	夫婦2人だけで醸す小さな酒蔵。仕込工程全般にこだわった厚手の手造りによる極められた日本酒。地元特産品「加賀丸いも」を原料とした焼酎製造も手掛かりあります。	要連絡	夢鶴 純米吟醸 本格加賀丸いも(焼酎のみよし) 『酒を醸して、夢を醸す』の想いから生まれました。極められた五味のバランスが織り成す「名脇の旨味」。 「加賀丸いも」を原料とし、石川で造られる唯一無二の本格焼酎。芋焼酎の概念を超えた最高品質の香味。
19	鳥屋酒造(株) 川合 喜好	929-1715 石川県鹿島郡中能登町一青ヶ部96	0767-74-0013 0767-74-1139		大正8年 1919年	池月 みなもにうかつ月	能登半島中程に有る小さな酒蔵です。創業以来90有余年地元の方々に支えられ育んできた酒造を大切に旨いと誉れたいと信じている酒造りです。	不可	純米 池月 吟醸 みなもにうかつ月 どのごとの良さと旨味の広がるお酒です。冷し燗とも又良しのタイプです。 50%迄履いた酒米五百万石を原料米として醸造し、すっきりとした旨味とおだやかな香りが楽しめます
20	(有)春成酒造店 春成 克達	926-0055 石川県七尾市今町15	0767-52-0120 0767-52-7135		慶応元年 1865年	香山 松風	この地の気候・風土の恵みで、流行ととわられず、旨いと思う酒を提供します。登録有形文化財の同社主屋では、ライブや日本酒カクテルの講習なども行っています。	不可	香山 大吟醸 香山 純米吟醸「鶴舞ラベル」 華やかでフルーティな香りと芳醇な味わいが特徴です。口に含んだ瞬間から旨みが広がります。 やや辛口。味わいが深いのに、すっきりしててあと口が良く、和食やハードタイプのチーズと良く合います。
21	(資)布施酒造店 布施 明	926-0802 石川県七尾市三島町52-2	0767-53-0027 0767-53-0027		明治9年 1877年	天平 能登風土記の丘	日本酒は本来、熟成によって風味が増すものです。三年五年七年の月で、まろやかな上善如水の境地に達します。	要連絡	天平 大古酒 能登風土記の丘 適切なエージングで、あきのこないまろやかな風味 上=加水を目標にあくまでのどごしの良い、飲みあきのしない製品。
22	御祖酒造(株) 藤田 美穂	925-0072 石川県羽咋市大町イ8	0767-26-2320 0767-26-2339	mioya-sake.com mioya@sky.plala.or.jp	明治30年 1897年	遊穂 ほまれ	能登半島の入口。澄んで豊富な水と新鮮な空気、手かずの自然に恵まれた田舎町で、お料理と共に楽しんで頂ける食中酒を醸しています。	不可	ほまれ本醸造 遊穂純米酒 燗よし、常温よし、冷やよし。ザ・晩酌酒です。 米の旨味と、バランスのとれた酸味が特徴の、幅広いお料理とお楽しみいただける食中酒です。
23	数馬酒造(株) 数馬 嘉一郎	927-0433 石川県鳳珠郡能登町宇津へ36	0768-62-1200 0768-62-1201	www.chikuha.co.jp chikuha@kazuma.co.jp	明治2年	竹葉	「釀のものがつりて能登の力を高める」を使命に、能登産の原材料で食事を楽しくする酒を造っています。	不可	竹葉 純米吟醸 竹葉 能登純米 ほのかな吟醸香と味のふくらみをお楽しみ頂けます。能登産五百万石100%使用。 能登産山田錦を100%使用した純米酒。口あたりが良くスッキリしたのど越しをお楽しみ頂けます。
24	櫻田酒造(株) 櫻田 博克	927-1204 石川県珠洲市蛸島町903	0768-82-0508 0768-82-6628	www.sakuradabiz.com info@sakuradabiz.com	大正4年 1915年	能登 初桜 大慶	能登半島の奥端の小さな造り酒屋です。少量を丁寧に造ったお酒が自慢です	不可	能登初桜 大慶 すっきりとした味わいの本醸造です。4段米にはもち米を使用。 お米の旨みを感じるやわらかい味わいです
25	(株)清水酒造店 清水 互	928-0001 石川県輪島市河井町1-18-1	0768-22-5858 0768-22-5868	notohomare.com info@notohomare.com	文久2年 1862年	能登 登 千枚田	品質第一をモットーに、より高い質のお酒を常に目指しています。当店の商品は、吟味した酒造好適米を規格以上に高純白することで生れる旨さと爽やかな切れ味が特徴です。	要連絡	千枚田 純米酒 純米酒としては軽快な酒質で、喉ごしと切れがよい。味はやや辛口で、スッキリした口当たりが特徴。 山田錦の旨味と、八反錦独特の上品さを併せ持つ、さわやかな純米吟醸酒。

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)
26	宗玄酒造(株) 徳力 暁	927-1225 石川県珠洲市宝立町宗玄24-22	0768-84-1314 0768-84-1315	www.sougen-shuzou.com info@sogen-shuzou.com	明和5年 1768年	宗玄	宗玄酒造は、祖先は戦国時代、七尾城主を務めた畠山義春の一族。明和五年酒蔵を興して以来、地元杜氏が地元の水と米を使い、地元の人々の為に旨い酒を醸し続けた。	要連絡	大吟醸	養沢なまでのふくみ香があり、まろやかな口当たり、切れの良い喉ごしと、それは確かな存在感を醸し出した。
									純米酒	杜氏が選び抜いた山田錦100%を、能登の伏流水を使いじっくり磨き上げ、米の特徴を引き出した味と香りが引立
27	(株)鶴野酒造店 鶴野 みどり	927-0302 石川県鳳珠郡能登町鶴川119	0768-67-2311 0768-67-2312	www.taniizumi.jp	1780年頃	谷泉	清酒谷泉は、奥能登の風味豊かな湧水と、厳選された良質の酒米、そして二百年の伝統に裏打ちされた蔵。能登杜氏の優れた技によって生み出される至上の醸造清酒。	要連絡	谷泉 大吟醸	山田錦100%使用し、精米歩合は35%。能登杜氏がじっくり醸した日本酒の最高峰。上品な香りと爽やかな味わい。
						登雷	能登で契約栽培した五百万石米を原料に、50%精米して醸した米と当社の山の湧水で醸した酒。すっきりとキレが良い。			
28	(名)中島酒造店 中島 遼太郎	928-0078 石川県輪島市鳳至町稲荷町8	0768-22-0018 0768-22-0018	www.notosuehiro.com info@notosuehiro.com	能登末廣	奥能登の小さな酒蔵 蔵元社長が自ら丁寧に醸す酒はどれも良い意味で個性があり、旨味のしっかりした酒と好評を得ている。地元だけでなく首都圏でもファンが多い	要連絡	純米吟醸 百石酒蔵のおやじの手造り	県産五百万石を50%に磨き上げ、丁寧に醸した純米吟醸ふくらみのある旨味とスッキリ呑めるキレの良い辛口酒	
						百石酒蔵のおやじの手造り		やさしいピンクと甘酸っぱい味わいのかわいなお酒。色は特許の酵母が自然に割り入ります。心と体を癒します。		
29	中野酒造(株) 中野 貴子	927-2152 石川県輪島市門前町広瀬2-5-2	0768-42-0008 0768-42-0008	元治元年 1864年	能登亀泉	経持寺の鐘の音が響く中で、個性豊かな酒を醸して、奥能登の山海の風土と心豊かな中で育てている地酒です。	不可	能登亀泉 上撰	熟成させた落ち着きのあるさっぱりタイプの味です。	
					鐘の里	辛口で厚みのあるタイプの味です。				
30	中納酒造(株) 中納 瑛子	928-0212 石川県輪島市町野町山3-42	0768-32-1130 0768-32-1131	嘉永2年 1849年	治良三郎	能登半島(奥能登)の真ん中、町野平野の米どころで、小さな地酒屋として、地元の方々に可愛がられて今日までまいりました。	不可	黒松 若緑	やや辛口で喉越しすっきり。熟成がおすすめ。	
					黒松 若緑	すっきり辛口、喉越しが良く、香りはフルーティ。冷やして飲むのがおすすめです。				
31	(株)白藤酒造店 白藤 喜一	928-0077 石川県輪島市鳳至町上町24	0768-22-2115 0768-22-5524	www.hakutousyuzou.jp info@hakutousyuzou.jp	18世紀中頃	奥能登の白菊	当蔵は能登半島・輪島の古い町並みのなかにあります。生産石数200石ほどの小さな酒蔵で、九代目蔵元夫婦を中心に丁寧に品質の高い酒造りを行っております。	不可	奥能登の白菊 純米吟醸	口当たりがやわらかで、甘み旨みを併せ持つ純米吟醸。当蔵の特長がよくて味わいのお酒です。
						奥能登の白菊 特別純米酒	穏やかな香りで旨みとキレの良さが特長の純米酒。程よく熟成された味わいは燗酒にも適しています。			
32	日吉酒造店 日吉 謙一	928-0001 石川県輪島市河井町2部27-1	0768-22-0130 0768-22-9988	www.hiyoshisyuzou.com info@hiyoshisyuzou.com	大正元年 1912年	金瓢 白駒	能登輪島の朝市通りに佇む、大正元年創業の小さな酒蔵です。能登杜氏の手によって、醸し出された当蔵の日本酒を、一度ご賞味下さい。	要連絡	大吟醸 金瓢 白駒	やさしい香りとまろやかで、すっきりとした飲み口が特徴の辛口のお酒です。
					純米酒 おれの酒	すっきりとした飲み口ながら、あと口はほんのりと米の旨みを感じられる辛口のお酒です。				
33	松波酒造(株) 金七 政彦	927-0602 石川県鳳珠郡能登町松波30-114	0768-72-0005 0768-72-2348	www.o-eyama.com sake@o-eyama.com	明治元年 1868年	大江山	能登杜氏の伝統と昔ながらの釜や糟を使い酒造りをしています。「大江山の鬼のごとく爽快に飲み交わしてほしい」と願っています。海の幸に合う辛口です。	要連絡	大江山 純米	昭和初期のラベルを復刻し、冷やですっきり、ぬる燗でほんわりとした辛口酒。ブリ大根、タラコとマッチ
					つづらの波	極寒仕込みの能登杜氏入魂の逸品。原酒のまま熟成しているのでふくよかで香り高い。ロック〜冷やで。				