

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

岐阜県酒造組合連合会 会長 中島 善二

〒500-8367 岐阜県岐阜市宇佐南4丁目14番20号
TEL 058-201-6001 FAX 058-201-6002

(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		
								蔵見学	商品名 特例(例: アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)	
01	足立酒造場 足立 昌治	500-8222 岐阜県岐阜市琴塚3-21-10	058-245-3658 058-246-7093	www.kinkazan.com hondodai@kinkazan.com	文久元年 1861年	金華山 日の出鶴	岐阜の米と水を用いて、洗米から麹づくり迄、全てにおいて手作作業にこだわっています。旨味があがり飲み飽きしないお酒に拘った、少量生産の小さな酒蔵です。	○	金華山 純米 金華山 純米生原酒	米の旨味と酸味のきいた、味わいタイプの純米酒。爽やかな酸味は食中酒におすすめです。 特別純米の生原酒で、口当たりは円やかで味は濃醇、後味はスッキリとした酒らしいお酒です。
02	日本泉酒造(株) 武山 照子	500-8429 岐阜県岐阜市加納清水町3-8-2	058-271-3218 058-271-3209	www.nihonizumi.co.jp nizumi@gomso.plala.or.jp	明治10年 1877年	日本泉 織田信長	全国でも珍しく地下に酒蔵があり、温度が安定した地下の特殊な生かし、一年を達して搾りたてのフレッシュな生酒を製造している。	○	日本泉 純米生原酒 大吟醸 織田信長	上品な吟醸香と無雑造生原酒特有のフルーティーな味わいが特徴です。 洗練されたスッキリとした辛口、華やかな吟醸香をお楽しみいただけます。
03	菊川(株) 田中 清孝	509-0132 岐阜県各務原市編沼西町1-543	058-384-1235 058-384-1230	www.saka-kikukawa.co.jp kivotaka.taoka@saka-kikukawa.co.jp	明治4年 1871年	菊川	当蔵は、旧中山道輪船橋にあり150年の歴史を持つ酒蔵です。現在は清酒・焼酎・リキュール・調味料・米粽・塩こうじを製造している蔵元です。	×	清酒 菊川	すっきりとしたやや辛口の清酒で、冷やから上燗まで幅広く楽しんでいただけるお酒です。
04	小町酒造(株) 金武 直歩	504-0851 岐阜県各務原市蘇原伊吹町2-15	058-382-0077 058-371-1027	www.nagazawa.co.jp kura@nagazawa.co.jp	明治27年 1894年	長良川 蔵音	酒蔵に「自然音響」を響かせて醸造する。清流長良川の伏流水と佐々木仕込み酒は、徹頭徹尾純米酒の輝きを醸し出す。米の旨味多量産できる酒を醸します。		長良川 超辛口+20 長良川 スパークリングにごり酒	酒度20の辛口ながら、スッキリとした飲み口。辛いより「ドライ」な日本酒のスパードライな清酒の辛口。 活性のにごり酒。瓶内天然発泡のセミスイートにごり酒。海外でも愛飲いただく、スパークリングな逸品酒。
05	千代菊(株) 山岸 逸人	501-6241 岐阜県羽島市竹鼻町2733	058-391-3131 058-391-5022	www.chiyogiku.co.jp info@chiyogiku.co.jp	元文3年 1738年	千代菊 光琳	地元の特産の誇りになるような蔵元になりたいと思います。	○	有機純米 千代菊 辛口「吉」	会員200名で田植えから酒造りまでのお酒。自然の味が生きています。 色々な料理に相性が良くスタンダードになり得るお酒です。料飲店で喜ばれています。
06	(株)三輪酒造 三輪 研二	503-0923 岐阜県大垣市給町4-48	0584-78-2201 0584-81-2065	www.miwashuzo.co.jp info@miwashuzo.co.jp	天保8年 1837年	白川郷 鉄心	岐阜県大垣市は、日本のまん中に位置し、東西の交通の要衝として栄えています。三輪酒造は近年白川郷純米にごり酒を始め、岐阜を代表するブランドを造っています。	要連絡	白川郷 純米にごり酒 白川郷 純米吟醸	世界文化遺産白川郷で行われるどぶろく祭りにも選ばれた、精米歩合70%の米で14.5%、日本酒度+25仕上がりでいる天然発泡にごり酒。 さきやかなにごり具合ながら米の旨味がしっとり味わえる。精米歩合60%の米でAL15.3%、日本酒度±0仕上がりで仕上げられたうすにごり酒。
07	武内(資) 武内 昌史	503-0897 岐阜県大垣市佐馬町1	0584-81-3311 0584-81-3364	www.takenouchi-shuzo.jp info@takenouchi-shuzo.com	延享元年 1744年	美濃紅梅 大垣城	水都と呼ばれる湧き湯かな大垣にて創業。「良酒醸成」を心掛とし、米・水・人(技)にこだわらながら、美味しいと喜ばれる酒造りを行っています。	要相談	美濃紅梅 水都の親米大吟醸 美濃紅梅 純米吟醸	精米歩合40%の山田錦を100%使用。飛騨産で3年貯蔵した、選りすぐりかきかき米の純米大吟醸酒。船の塩漬き・おでん・身寄せなどの相性が良い。 地名は石田三成が関ヶ原の合戦時に贈った地元の地名が由来。フルーティーでほのかな甘みを持つ、淡麗な味わいのお酒。お刺身・湯豆腐・山菜の天ぷらなどに相性が良い。
08	渡辺酒造醸 渡邊 進二	503-0015 岐阜県大垣市林町8-1126	0584-78-2848 0584-78-5790	www.minonishiki.com sake@minonishiki.com	明治35年 1902年	美濃錦 白雪姫	水の都「大垣」にて、古来より味わいを追求した酒造りをしてまいりました。現在、女性社氏 渡辺愛佐子が丁寧な造りで酒を醸しております。	要連絡	白雪姫 あさちゃんどぶろく	地元「大垣」にて、れんげ草を田んぼにまき込んで特別栽培された「れんげ米」を使用しております。 女性社氏 渡辺愛佐子が造る、お米の粒々そのままでの「どぶろく」です。
09	大塚酒造(株) 大塚 清一郎	503-2424 岐阜県揖斐郡池田町池野422	0585-45-2057 0585-45-3069	0585-45-2057 0585-45-3069	明治18年 1885年	美濃国 初霧 竹雀	米の旨味のある食中酒を造っています。	不可	初霧 竹雀	米のうまみのあるおいしいお酒に仕上がっています あつんでも冷してもおいしいいただけます。 上質な穀と米の旨味を引き出した純米酒です。
10	池田屋酒造(株) 松井 彦雄	501-0619 岐阜県揖斐郡揖斐川町三輪612-1	0585-22-0016 0585-22-0101	0585-22-0016 0585-22-0101	元禄2年 1689年	富久若松 豊口	選りすぐりの上質の新米を使い、清流揖斐川の伏流水で手造り仕込みを誇っています。		富久若松 豊口	15度以上16度未満 精米歩合68% 日本酒度+3 爽やかな辛口で、だしを利かせた日本食にはよく合います。 19度以上20度未満・精米歩合68% 日本酒度+3フルーティーな本格的辛口。濃厚な料理に合います。
11	所酒造(資) 所 優	501-0619 岐阜県揖斐郡揖斐川町三輪537-1	0585-22-0002 0585-22-0679	0585-22-0002 0585-22-0679	明治初頭 1875年頃	房島屋 揖斐の蔵	明治初頭創業。揖斐川の伏流水を使用し、小仕込みでいいな酒造りをしています。	○	房島屋純米無ろ過生原酒 揖斐の蔵しぼりたて	酸味と旨味が特徴の純米無ろ過生原酒。肉料理にも合う。 うすにごりが特徴のしぼりたて生原酒。濃い味わい。
12	杉原酒造(株) 杉原 慶樹	501-0532 岐阜県揖斐郡大野町下機1	0585-35-2508 0585-35-2176	0585-35-2508 0585-35-2176	明治25年 1892年	揖斐川 射美	年間石数50石程の小さな酒蔵。昔ながらの伝統製法にこだわった製造。「原料の生産から、仕込み、醸までとこぜん地元こだわった、真の地酒づくり」		特別本醸造 揖斐川 射美	清流揖斐川の様に飲みやすい、それでいて深みのある酒。『揖斐の誉』を使用。
13	玉泉堂酒造(株) 山田 敬	503-1393 岐阜県養老郡養老町高田800-3	0584-32-1155 0584-32-2190	0584-32-1155 0584-32-2190	文化3年 1806年	醴泉 美濃菊	岐阜県養老町で、豊富な仕込水(軟水)を利用し、清から透明感のある味わいの酒造りを目指しています。製造と瓶内熟成にこだわり、品質向上技術に挑戦。		醴泉 純米吟醸 山田錦 美濃菊 純米吟醸 飛騨雪	兵庫県東条産「山田錦」100%使用。瓶内低温熟成がもたらす、深みある味わい。食中酒として最適。 岐阜県産「ひだまほれ」全量使用。穏やかな香りと深みある旨み、和食全般にあいます。燗酒としても旨い。
14	(株)小坂酒造場 小坂 善紀	501-3723 岐阜県美濃市相生町2267	0575-33-0682 0575-35-1365	0575-33-0682 0575-35-1365	安永元年 1772年	百春 さんやほう	1772年創業時の酒蔵をそのまま今も使用しています。伝統を大切にしながら、また常に良い酒造りを目指し、どうしたらよいかを常に考え取り組んでいます。	○	百春純米吟醸 特別純米酒さんやほう	酒造好適米を50%に削って醸した純米吟醸酒。独特の膨らみのある吟醸香と旨味のある味わい。 田植え以降は農薬を遣わずに栽培した美濃産で醸した純米酒。リピーター山崎さんのオリジナルの瓶もあります。
15	御代桜酒造(株) 渡邊 博英	505-0042 岐阜県美濃加茂市太田本町3-2-9	0574-25-3428 0574-25-7579	0574-25-3428 0574-25-7579	明治26年 1893年	御代櫻 津島屋	悠々たる木曾川を臨む美濃の地で、若き蔵元と社氏が、熟練の蔵人と共に丹精込めて醸す酒。品質一筋、御代櫻。	要連絡	御代櫻 三丁目のにごり酒 御代櫻 純米大吟醸	地元美濃加茂市産の契約栽培米を全量使用した、酵母が生きる微発泡性のにごり酒。冬季限定販売。 地元美濃加茂市で大切に育成された契約栽培米を原材料に使用し、熟成に働きかけて手造りで醸される吟醸の純米大吟醸。
16	白眉酒造(株) 加藤 孝明	509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28	0574-53-2508 0574-53-2546	0574-53-2508 0574-53-2546	明治32年 1899年	黒松白眉 福来純	飛騨から岐阜へと向かう飛騨街道沿い。飛騨川と木曾川が合流する川辺町で、伝統の技と飛騨水系の伏流水を使い、米にこだわり真摯な努力を凝らしています。	要連絡	黒松白眉 純米吟醸 花 福来純 伝統製法 みりん	マイルドな味わいで、さらりとした辛口タイプ。やわらかな余韻をお楽しみください。 熟成させることにより、ふくやかな甘みと旨みをひきたします。旨み、香り、ツヤを料理に添えます。
17	平和錦酒造(株) 前島 正秀	509-0301 岐阜県加茂郡川辺町下麻生2121	0574-53-5007 0574-53-3833	0574-53-5007 0574-53-3833	嘉永3年 1850年	金泉 飛騨路の寒椿	山崎水明の奥美濃で、江戸時代から酒造りを続け創業160余年。伝統の土蔵蔵にて社氏が魂を込めて自然を活かして醸される「手造りの酒」をお楽しみください。	○	純米飛騨路の寒椿 1988年 昭和古酒	飛騨路の鐘乳洞から湧き出る清冽な水と甘みとを併せて醸した手造り酒です。スッキリとした旨味が楽しめます。 築170年の土蔵蔵で静かに眠り続けているお酒です。濃醇な旨みと高貴な香りと味わいは、別世界です。
18	(資)山田商店(蔵元やまだ) 山田 直和	505-0301 岐阜県加茂郡八百津町八百津3888-2	0574-43-0015 0574-43-1148	0574-43-0015 0574-43-1148	明治元年 1868年	玉柏 吉宝	日本酒は酵母菌と麹菌が自然界の恵みです。ひとつひとつの行程を真剣に向き合い、いい環境を徹らに守りあげることが考えながら醸造に真面目に関わっています。	要連絡	純米大吟醸玉柏 純米玉柏	清米の最高峰といわれる「山田錦」を35%まで精白し宇野社氏が丹精込めて仕上りた最高傑作です。 お米がまろやかな風味、爽やかな酸味が調和した純米酒です。
19	花盛酒造(株) 可見 英二	505-0301 岐阜県加茂郡八百津町八百津4091	0574-43-0016 0574-43-1120	0574-43-0016 0574-43-1120	明治19年 1874年	花盛 菊花盛	山間の町八百津の木曾川河畔に建つ蔵。特定名称酒を主体とし小仕込みならではの手造りの良さを生かした酒を造る手を探さない丁寧な造りを目指しています。	要連絡	菊花盛 純米吟醸 生原酒 菊花盛 純米吟醸 生原酒	モロミを袋に入れて吊るし自然に垂れる酒のしずくを「集める」そのままだに詰めました。純米大吟醸・純米酒等5種類。 モロミを搾り機にかけ、最初にはじめられる薄溜りの酒をそのまま瓶に詰めました。特定名称酒各種あります。
20	平野醸造(資) 平野 雄三	501-4607 岐阜県郡上市大和町徳永164	0575-88-2006 0575-88-2051	0575-88-2006 0575-88-2051	明治6年 1873年	母情 原酒超特撰	明治初期創業。岐阜県奥美濃長良川上流に位置している山の麓から湧き出る、バランスのとれた軟水を仕込み水として、味味豊かな清酒づくりに精進しています。	○	母情 大吟醸 母情 原酒超特撰	爽やかな吟醸香と、まろやかな味わいが特徴です。常温又は冷酒でどうぞ。グルメ料理に良く合います。 コクのある飲み応えバツグンの原酒超特撰です。口当たりが良く、キレ味の良さも特徴です。
21	布屋 原酒造場 原 元文	501-5121 岐阜県郡上市白鳥町白鳥991	0575-82-2021 0575-82-6233	0575-82-2021 0575-82-6233	元文5年 1740年	元文 大日泉	天然酵母仕込みで郡上市乃池 元文〜当場は日本三益醸し「郡上おどり」で知られる岐阜県郡上市白鳥、雲峰白鳥を源とする、清流長良川沿い最北の酒蔵です。		元文 花酔母 さくら	アルコール度数15.7度日本酒度+4.5 冷やでも良く燗でも良い。天然酵母仕込みオリジナルブレンド。 上品な香りとすっきりとした飲み口 花言葉「純潔・精神美・優れた美人」
22	中島醸造(株) 中野 孝彦	509-6101 岐阜県瑞浪市土岐町7181-1	0572-68-3151 0572-68-3152	0572-68-3151 0572-68-3152	元禄15年 1702年	小左衛門 始祿	岐阜県の南東部に位置する美濃郡の産地。1700年前の大地が育んだ昔の水を活かした味わいをお届けします。食事と共に醸して頂く事をテーマに滑らかに滑らかなで旨味がある多様な味わいを選り抜いて頂いております。お酒を通じて皆様との絆の絆を築いていきます。	要連絡	小左衛門 純米吟醸ひだまほれ 小左衛門 大吟醸	清から透明感とスッキリとした味わい。魚介類との相性が良い。 地元産のうるち米で造られるこのお酒は、香り豊かでやわらかな味わい。料理との相性は万端でオールマイティな逸品。
23	若葉(株) 伊藤 勝介	509-6101 岐阜県瑞浪市土岐町7270-1	0572-68-3168 0572-68-4639	0572-68-3168 0572-68-4639	元禄年間	若葉 美濃路	創業三百年、歴史と風土に培われてきた地酒「若葉」蔵元が真心こめて醸し出したうまさ息づく味。	要連絡	若葉 特別純米 若葉 純米	酒の旨味を重視して醸した酒で、さらりとした喉ごしが料理を選ばず食中酒と最適。冷やしても燗でもおすす。 岐阜県産好適米「飛騨雪」と地元美濃組合産「朝日の夢」を原料米とした純米酒、日々晩酌で飲んで頂きたい。

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	
24	千古乃岩酒造(株) 中島 大蔵	509-5401 岐阜県土岐市駄知町2177-1	0572-59-8014 0572-59-8144	https://www.chironoiva.jp info@chironoiva.com	明治42年 1909年	千古乃岩	山梨水明の地、岐阜県恵まれた自然の中で生まれ育った地酒で、こうじ造りにゆくりと時間をかけて、きれいな味わいを出しています。	○	大吟醸 千古乃岩 純米吟醸 千古乃岩	超高精白の山田錦で仕込み、フルーティーな香りとすっきりした味わいで、究極の日本酒です。 爽やかな口あたりの中芳醇な味わいのあるお酒です。
25	(株)三千盛 水野 鉄治	507-0901 岐阜県多治見市笠原町2919	0572-43-3181 0572-43-3183	www.michisakari.com info@michisakari.com	安永年間	三千盛	尾張出身の初代水野鉄治より現在六代までの尾(尾張屋)の酒として親しまれ、昭和に入り上級酒をからち三千盛と銘をつけられ現在では中級酒として醸造している。	○	純米 超特	冷やではさらりとして軽快な口あたりながら、燗では旨みが湧き出し、味のふくらみを感じます。 極めてクリアな酒質はさらりと喉を通り抜け、素材を生かした繊細な料理をひき立てます。
26	林酒造(株) 林 伊兵衛	509-0222 岐阜県可児市羽崎1418	0574-62-0023 0574-61-2760	www.minotengu.co.jp/ info@minotengu.co.jp	明治7年 1874年	富興 美濃天狗	1874年に創業以来岐阜県東濃地方の地酒として親しまれてきました。現在は美濃天狗の銘柄で特定名称酒を中心に製造しています。	○	富興 いひょう系 純米大吟醸	可児市地域で古くから地域に親しまれてきた地酒。70%精米の普通酒。じっくり飲んでいただく地酒です。 酒造好適米を35%自社精米し、特殊な酵母で製造する香り高い、コクを醸しながらもすっきりとしたお酒。
27	(株)平井酒造場 平井 美奈子	505-0114 岐阜県可児郡御嵩町中切1341	0574-67-1195 0574-67-1196	sekinotarougoutokou.jp	明治2年 1869年	宮太鼓	地元の米を使用し、手造りにこだわりを持つ環境の町御嵩(みたけ)唯一の酒蔵。仕込水は裏山岩山寺洞の湧き水を使用。小さな蔵ながら地道に営業中。	○	神代の味 宮太鼓	本醸造の原酒。酒米は岐阜県産ひだほまれを使用。度数味わいともに濃いインパクトある生酒。 熱燗・温燗向けのレギュラー酒。鎌倉時代より当地に伝承される祭太鼓にちなんで銘名。視事に最も一品。
28	はざま酒造(株) 梶田 知	508-0041 岐阜県中津川市本町4-1-51	0573-65-4106 0573-65-6233	www.nasana.jp/ info@nasana.jp	江戸中期頃	恵那山	木曾山脈の西端、恵那山の麓に栄えた中山道中津川宿で旅人や地の人々に愛されてきた酒。	○	恵那山 純米大吟醸	フルーティーな香り、高貴で品格のある味わい共に、酒の芸術品を思わせる仕上がりです。
29	山内酒造(株) 大塚 伸行	509-9231 岐阜県中津川市上野134-1	0573-65-2619 0573-65-2688	www.yamauchi-syuizyu.com info@nakasendo-chiga.com		ふかもり	江戸時代から21代続いた古来からの道具を使った、全国でも稀にみる酒蔵。その後を引き継ぎ、温故知新の元、手間暇を惜みず手造りで醸す酒蔵です。	○	ふかもり 純米吟醸 春一番地 純米吟醸	G2酵母(岐阜県の酵母)使用。優し香りにキレのある辛口タイプの食中酒。 優し香りと、柔らかなおとしやかのや甘口ほろりと原酒。3.4月期間限定
30	(有)大橋酒造 大橋 豊尚	509-8301 岐阜県中津川市蛭川1119-1-1-2	0573-45-2018 0573-45-2149	www.kasento-chiga.com otajawase@tsuru.com	明治41年 1908年	笠置鶴	明治41年(1908)の創業「酒の心を伝えます」をモットーに酒造りに邁進している。	○	幻の酒 笠置鶴 笠置鶴 本醸造	岐阜県産好適米「ひだほまれ」を使用し含み香高く、ふくらみのある味吟醸酒です。 飲み飽きしないキレの良さで特徴で酒造り好みのお品です。
31	岩村醸造(株) 渡倉 充晃	509-7403 岐阜県恵那市岩村町342	0573-43-2029 0573-43-4045	www.torokko.co.jp info@torokko.jp	天明7年 1787年	女城主 糸のほまれ	特定名称酒のみの醸造で山田錦以外は極力地元産の酒米で造るよう心掛ける。	○	女城主 純米吟醸 糸のほまれ 純米吟醸	地元産ひだほまれ使用の本物の地酒。地酒というイメージには程遠い洗練された後味。 冬季限定、甘口19度を思わせぬキレの良さ。
32	恵那醸造(株) 長瀬 裕彦	508-0203 岐阜県中津川市福岡2992-1	0573-72-2055 0573-72-2184	www.kuiziranami.jp info@kuiziranami.jp	文政元年 1818年	鯉波	中津川の山奥で家族での酒造りを続ける小さな蔵「鯉波」。小さいながらも誇りを持ち「おいしい」と思える酒を精一杯造り続ける事をモットーとします。	○	鯉波 純米吟醸 鯉波 純米	岐阜県産「ひだほまれ」50%精白の純米吟醸。さわやかな吟醸香が特徴。 岐阜県産「ひだほまれ」60%精白の純米。米の旨みをベースにした飲みあきしないさっぱり味。
33	川尻酒造場 川尻 秀雄	506-0845 岐阜県高山市上二之町68	0577-32-0143 0577-32-9630	www.hidamamune.com maji@hidamamune.com	天保10年 1839年	豊太正宗 天恩	お酒の聖地飛騨高山で地元産の酒米「ひだほまれ」だけを数代先の貯蔵期間を置いて蔵出しする「熟成古酒」に特化した製造販路の蔵元です。	×	純米 山ひだ 天恩	すっきり引締った辛口の味わいの冷酒。ふよふよで甘味、コクのあるお燗。温度による違いの隠された純米古酒。 豊かな味わいで香味のバランスに優れた。初めて熟成酒を飲まれる方にもお勧めです。迷ったらまずはこれ!
34	二木酒造(株) 二木 公太郎	506-0845 岐阜県高山市上二之町40	0577-32-0021 0577-34-8899	niki-sake.com info@niki-sake.com	元禄8年 1695年	玉ノ井 氷室	日本酒の聖地飛騨において、唯一の吟醸蔵であります。旬の肴が変わる頃、呑みたい酒も変わります。旬に合った酒をお届けします。	○	玉ノ井 氷室	吟醸特有の芳醇な香りを楽しみ下さい。アルコール15.6%精米歩合60%日本酒度+2 大吟醸生酒として、淡麗辛口です。アルコール17.4%精米歩合50%日本酒度+4
35	(有)平瀬酒造店 平瀬 市兵衛	506-0844 岐阜県高山市上二之町82	0577-34-0010 0577-34-0011	www.kusudama.co.jp maruichiyab@kusudama.co.jp	元和9年 1623年	久寿玉	「久寿玉」の語源は「菓玉」より。おめでたい、邪気を払う百薬の長のお酒として、飛騨の地で良い水と良い米にこだわり、厳冬期に造るお酒は15代継がれている。	○ (有 料)	久寿玉 上撰 久寿玉 手造り純米	地元で愛され続ける久寿玉の代表銘柄。「冷や」でも「お燗」でもいつまでも飲み飽きません。 米と米麹だけで仕込んだ純米酒。喉に広がるぬめらかな旨味成分とキメの細かい酸味が調和しています。
36	(株)老田酒造店 山岸 逸人	506-0101 岐阜県高山市清見町牧ヶ洞1928	0577-68-2341 0577-68-2345	www.onikurosai.com h.naita@ifja.com	江戸享保年間 1720年代	飛騨自慢 鬼ころし	江戸中期より三百年間、辛口の酒を中心に製造しています。お酒の聖地飛騨高山の清らかな天然水で、丹念に酒造りを行っています。	○	飛騨自慢 鬼ころし 本格焼酎 宿願	ずっしりとした重厚感のある味わいの本格的辛口純米原酒。みそ味など濃い味のお料理に相性が良いです。 地元飛騨特産の宿願(すく)かぼちゃを原料にした本格焼酎。かぼちゃの甘い香りがひろがりです。
37	(有)松坂酒造店 有巢 弘城	506-0846 岐阜県高山市上三之町105	0577-32-0016 0577-32-2824	www.funagasa-shuzo.co.jp/ info@funagasa-shuzo.co.jp	江戸末期	深山菊 甚五郎	「日本酒の聖地・飛騨」で約200年の歴史を刻む造り酒屋。北アルプスの伏流水、寒冷な風土、良質の酒造米と恵まれた条件のもと、旨い地酒を醸しだしています。	要予約	大吟醸 四ツ星 深山菊 上撰	清々爽やかな飲み心地が、口に含むとふんわりと優しい味の旨味を堪能。喉には爽やかな口当たり、口の中には、上品な米の甘みと余韻が心地よく残ります。 お燗はさらさらとした口当たり、喉に広がるぬめらかな旨味が、冷やでも十分に、ぬめらかな飲み心地が、爽やかな口当たりを演出します。
38	(株)平田酒造場 上島 憲	506-0845 岐阜県高山市上二之町43	0577-32-0352 0577-32-8393	http://hidanohana.com/ hirasake@carrot.co.jp	明治28年 1895年	飛騨の華 山の光	酒は育てるものとコンセプトのもと、手造りにこだわり品質第一を柱とし、日本酒の聖地・飛騨で寒冷地の特長と伝統に培われた技術により醸造しています。	要連絡	熟成古酒 幹幹 純米大吟醸 飛騨の華	蔵内で10年以上じっくり熟成させた、琥珀色をしたやや甘口の原酒で、コクと旨味のあるまるやかなお酒です。 地元の酒米ひだほまれを井戸水で仕込み、低温で育て上げた淡麗でやや辛口のお酒です。
39	(有)原田酒造場 原田 勝由樹	506-0846 岐阜県高山市上三之町10	0577-32-0120 0577-34-6001	www.sansya.co.jp katsu@sansya.co.jp	安政2年 1855年	山車	江戸末期安政2年創業、飛騨の清冽な水と厳しい飛騨の冬をもとにした「日本酒の聖地・飛騨」にて、常に日本酒の旨さを追求しています。	○	山車 金印 辛ちく 山車 大吟醸 あべりあ	モンドセレクション12年連続金賞受賞酒。とびきりの透明感とじんわり広がる旨みがクセになる辛口酒。 天然酵母「アベリア花酵母」を使用して山田錦をじっくり醸しました。高貴なる香気と爽やかな口当たり。
40	奥飛騨酒造(株) 高木 千宏	509-1622 岐阜県下呂市金山町金山1984	0576-32-2033 0576-32-3328	www.okuhida.co.jp okuhida@lila.ocn.ne.jp	享保5年 1720年	奥飛騨 初縁	享保5年(1720年)清酒飛騨川と馬瀬川の合流地飛騨金山で創業した酒蔵です。清酒、焼酎、ウォッカ奥飛騨、初縁は日本酒の聖地飛騨を代表する銘柄です。	○	奥飛騨 純米大吟醸 初縁 純米吟醸無濾過生原酒	兵庫県産酒造好適米山田錦を35%まで精米、飛騨の厳寒期に蔵人達が丹精込めて醸造した逸品。 上槽後搾り引きのみ行い瓶詰し出荷される無濾過生原酒。華やかな吟醸香とキレの良い味わいは抜群。
41	天領酒造(株) 上野田 隆平	509-2517 岐阜県下呂市萩原町萩原1289-1	0576-52-1515 0576-52-3727	https://www.tenryou.co.jp/ info@tenryou.co.jp	延宝8年 1680年	天領 天禄拝領	日本酒の聖地「飛騨」を代表する銘柄。世界9ヶ国へ輸出し、各国の高級日本食レストラン、航空国際線での提供、在外大使館などで使用されている。	要連絡	天禄拝領 飛切り天領	各国の星付レストランで使用の大吟醸酒。香りをおさえ、食中酒として冷でお召し上がりいただきたいお酒。 燗をするならこのお酒と評判。辛口純米酒で、純米酒の品評会では常に上位にランクされる弊社の代表銘柄。
42	(有)渡辺酒造店 渡辺 久憲	509-4234 岐阜県飛騨市古川町町之7-7	0577-73-2347 0577-57-7334	www.sake-hourai.co.jp/ hourai@id2.dion.ne.jp	明治3年 1870年	蓬萊	日本で一番美観溢れる蔵です。日本酒の聖地・飛騨の伝統を守りながらも、時代の最先端を突き進む宇宙戦艦ママトのように愛と感動を皆さまへお届けする酒蔵です。	○	蓬萊 蔵元の隠し酒 蓬萊 色おと	全国酒類コンクール3大会連続第1位グランプリ受賞酒。吟味旨味を最高に引き出した芳醇な辛口酒。 日本酒界のロマンティック誕生!「今夜はなんでも飲み過ぎちゃったみたい!」と聞かせたい夜にお力貸します。
43	(有)蒲酒造場 蒲 敦子	509-4234 岐阜県飛騨市古川町町之町6-6	0577-73-3333 0577-73-6367	https://www.yancha.com kaba@yancha.com	宝永元年 1704年	白真弓 やんちゃ酒	創業300年。日本酒の聖地「飛騨」の愛と熱意を、技術と品質を高めてまいりました。伝統を守ることはもちろん、新しい酒の味わいにもチャレンジしています。	○	白真弓 純米 ひだほまれ やんちゃ酒	おだやかな香りの味わい深い純米酒。飛騨産の酒造米「ひだほまれ」の旨味をしっかり引き出しています。 コクがあつてきれいな、呑みあきのない酒。食中酒として合わせる料理を問わない酒です。
44	(有)大坪酒造店 大坪 和己	506-1162 岐阜県飛騨市神岡町朝満557	0578-82-0008 0578-82-0008	www.hida-gotsubo.com info@hida-gotsubo.com	天保13年 1842年	飛騨娘 神代	日本酒の聖地飛騨に在る弊社は「時流に押し流されない商品づくり」を理念に、真摯な姿勢と情熱を胸に抱き地域と共に生き続けて変わらぬ味を届け続けます。	○	飛騨娘 神代	芳醇でしっとりとした甘口の飲み応えのある味。 キリとした辛口の、喉ごしのよい。