

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

三重県酒造組合 会長 清水 慎一郎

〒514-0007 三重県津市大谷町141-4

TEL 059-226-2297 FAX 059-226-5631

(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)	
01	(資)後藤酒造場 後藤 悦夫	511-0934 三重県桑名市赤尾1019	0594-31-3878 0594-31-8606	www.sake-seiun.com gotto@sake-seiun.com	大正9年 1917年	青雲 久波奈	伊勢の玄關口、桑名に開業する当蔵は、手造りにこだわり、米の持つ豊かな香みを愉しんでいただくことを第一に日本酒を醸造しています。	要予約	青雲 大吟醸 久波奈 特別純米	華やかな香りと切れのある旨みは、上品でウレアな大吟醸。 ペリー系の落ち着いた吟香と柔らかい旨みの特別純米。旨みのある料理に合います。
									純米大吟醸 上げ馬 純米吟醸 上げ馬 名水正宗	三重県産の山田錦を40%まで精米。大吟醸特有の香りがなめらかな口当たり、上品な米の旨みがゆっくり広がる。 程よい華やかさのある香りと、すっきりとした口当たりで女性にも人気。水のよさが活きた辛口清酒。
02	細川酒造(株) 細川 富生	511-0122 三重県桑名市多度町古野1474	0594-48-4390 0594-48-5948	www.j-beer.co.jp hosokawa@j-beer.co.jp	嘉永3年 1850年	上げ馬	三重県の北部、養老山系の麓に位置する。三重県産の米と麹だけで純米酒のみを醸造。ほかに、有機栽培のホップと麦芽でビールもつくっている。	x	純米大吟醸 上げ馬	三重県産の山田錦を40%まで精米。大吟醸特有の香りがなめらかな口当たり、上品な米の旨みがゆっくり広がる。
									純米吟醸 上げ馬 名水正宗	程よい華やかさのある香りと、すっきりとした口当たりで女性にも人気。水のよさが活きた辛口清酒。
03	神楽酒造(株) 伊藤 朝和	510-0948 三重県四日市市室山町326	059-321-2205 059-321-2205	kagura@adagio.ocn.ne.jp	安政5年 1858年	神楽	地元の酒蔵として酒造りの文化を守り地域の皆様へ御愛顧いただいております。	x	神楽	高糖白米(60%)の原料米で主に純米酒を醸造しています。
									大吟醸 噴井	「噴井」(ふきい)を代表する大吟醸。冷やて飲めば、そのさわやかな辛口が、いちだんと引き立ちます。
04	石川酒造(株) 石川 卓史	512-1211 三重県四日市市桜町129	059-326-2105 059-326-6151	www.e-sakagura.co.jp info@e-sakagura.co.jp	天保元年 1830年	噴井 やまいし	鈴鹿山系のふもとに位置する当社は、豊かで清らかな伏流水を仕込み水に使用しています。この自流水になんで山口守先生のおやう「噴井」を酒蔵としています。	要予約	大吟醸 噴井	「噴井」(ふきい)を代表する大吟醸。冷やて飲めば、そのさわやかな辛口が、いちだんと引き立ちます。
									純米 噴井	米と米こうじを使って仕上げた純米酒。さわやかな口に、しっとりしたコクを感じて下さい。
05	伊藤酒造(株) 伊藤 旬	512-1211 三重県四日市市桜町110	059-326-2020 059-326-9800	www.suzukasanroku.com bisuy@tcy-net.ne.jp	弘化4年 1847年	細女 鈴鹿山麓	創業1847年。三重の地酒として三重県産の原料にこだわり、永く続いた伝統的な味を守りつづけて。安全安心な三重の酒を提供しております。	要予約	細女 純米吟醸 鈴鹿山麓 特別純米酒	三重県オリジナル酒造好適米「神の穂」100%使用。やや甘口。米の旨味がふんわりとふくらみます。 三重県産米100%使用。蔵内で二年熟成。コクのあるアラスカ風味。常温でよし、燗でさます。
									特別純米酒 早春 純米吟醸 田光	ふくらみのある味わい、引き際のキレの良さ。 雄町米特有の奥深い旨味と落ちついた香り。
06	(名)早川酒造 早川 俊介	510-1323 三重県三重郡菟野町小島下中軒田468	059-396-2088 059-396-2338	hayakawa-syuzo.com info@hayakawa-syuzo.com	大正4年 1915年	早春 田光	米は手で洗い、酒は袋で搾る。小さな酒蔵だからこそできる酒もあると自負する蔵元でございます。	要予約	純米吟醸 早春 純米吟醸 田光	ふくらみのある味わい、引き際のキレの良さ。 雄町米特有の奥深い旨味と落ちついた香り。
									純米吟醸 天慶	三重県伊勢産の山田錦を県産酵母を使って醸したさわやかな香りとふくよかな味わいのお酒です。
07	(資)早川酒造 早川 圭介	510-8121 三重県三重郡川越町高松829	059-365-0038 059-365-0038	www.hi-ho.ne.jp/hayakawakeisuke/ hayakawakeisuke@sam.hi-ho.ne.jp	明治6年 1873年	天一 天慶	鈴鹿山脈の麓、伊勢湾を望む川越町にて清酒朝明の伏流水を使い創業以来「天一」を中心に数々の銘柄の清酒を送り続けております。	要予約	純米吟醸 天慶 純米酒 天一	三重県伊勢産の山田錦を県産酵母を使って醸したさわやかな香りとふくよかな味わいのお酒です。 落ちついた穏やかな香り、ほどよい幅のあるコクと味わいの純米酒です。
									天造珠 特別純米酒 伊勢の白濁 純米生酒	おでん等汁をきかせた和食全般に寄り添う味わい。常温～燗等お好みの温度でお楽しみください。A1C15%。 A1C12%。秘伝の製法で醸した微発泡のうすにご生酒。人気番組「amapmap」等にも紹介され、大好評。
08	(株)タカハシ酒造 高橋 伸幸	510-8021 三重県四日市市松寺2-15-7	059-365-0205 059-363-0205	info@tse-shiroki.com	文久2年 1862年	天造珠 伊勢	蔵元自ら地元産米と共に高品質の日本酒を醸造。上質のお料理を引き立てる味わい好評。新嘗祭の御神酒を長年木桶醸造してきたことでも知られる老舗の酒蔵です。	x	天造珠 特別純米酒 伊勢の白濁 純米生酒	おでん等汁をきかせた和食全般に寄り添う味わい。常温～燗等お好みの温度でお楽しみください。A1C15%。 A1C12%。秘伝の製法で醸した微発泡のうすにご生酒。人気番組「amapmap」等にも紹介され、大好評。
									大吟醸 元師 三重の寒梅 吟醸 寒造り 三重の寒梅	山田錦100%使用精米歩合40%仕込み水天然水香ばし口中で広がりで喉でくちくつきタイプのご当地酒。 山田錦100%使用精米歩合60%仕込み水天然水微発泡仕込み酒。さわやかな香りとふくよかな味わいのお酒です。
09	丸藤酒造(株) 藤原 大地	512-0934 三重県四日市市川島町1863-2	059-321-3111 059-321-3110	www.mienokanbai.jp shop@mienokanbai.jp	慶応3年 1867年	三重の寒梅 伊勢正宗	1867年創業。三重県北勢郡小糸の蔵伊勢川に位置し、高品質の日本酒を醸造。上質のお料理を引き立てる味わい好評。新嘗祭の御神酒を長年木桶醸造してきたことでも知られる老舗の酒蔵です。	要予約	大吟醸 元師 三重の寒梅 吟醸 寒造り 三重の寒梅	山田錦100%使用精米歩合40%仕込み水天然水香ばし口中で広がりで喉でくちくつきタイプのご当地酒。 山田錦100%使用精米歩合60%仕込み水天然水微発泡仕込み酒。さわやかな香りとふくよかな味わいのお酒です。
									山鹿 本醸造 富士の光 純米酒 富士の光	飲みあきしない濃醇にしてきれいな味わいを寒造りの山鹿酒母仕込みで表現しています。 飲んでほんのり真の酔い、を醸していただく日酒。お米の酒のおいしさをご提案しています。
10	安達本家酒造(株) 安達 富士雄	510-8101 三重県三重郡朝日町織生2107-1	059-377-2411 059-377-2410	fujinohikari@kpe.biglobe.ne.jp	明治43年 1910年	富士の光	旧東海沿いで、記録よりも記憶に残る旨い清酒。初夢心地いざなう清酒までござい酒造り一筋で運営しています。	x	山鹿 本醸造 富士の光 純米酒 富士の光	飲みあきしない濃醇にしてきれいな味わいを寒造りの山鹿酒母仕込みで表現しています。 飲んでほんのり真の酔い、を醸していただく日酒。お米の酒のおいしさをご提案しています。
									御山杉 純米酒 純米吟醸 月の真珠	タンク内で十分に熟成させた純米酒です。少々酸味のある酒に試みて下さい。 三重の酒米、三重の酵母を使用し、丁寧に醸した味わいのお酒。さわやかな吟醸酒です。
11	(株)福垣 福垣 節子	510-8103 三重県三重郡朝日町南2174	059-377-2018 059-377-2014	miyamasuginet miyamasu@rauge.plala.or.jp	明治16年 1883年	御山杉 月の真珠	明治16年の創業以来約130年にわたり日本酒の醸造に携わって参りました。当社は本場少量の清酒を醸造しており家族で経営を切り盛りしています。	要予約	御山杉 純米酒 純米吟醸 月の真珠	タンク内で十分に熟成させた純米酒です。少々酸味のある酒に試みて下さい。 三重の酒米、三重の酵母を使用し、丁寧に醸した味わいのお酒。さわやかな吟醸酒です。
									福上宮の雪	清米を丹念に精白し、じっくり醸した本醸造。酸味と甘み、控えめな甘みと程よい酸味と共に喉(すっきりとした)味わいが特徴です。 3年間以上寝かせて貯蔵。長期熟成させた麦焼酎で、芳醇な香りと深みのあるまろやかさが特長です。
12	(株)宮崎本店 宮崎 由太	510-0104 三重県四日市市楠町南五味塚972	059-397-3111 059-397-3113	www.miyanoyuki.co.jp info@miyanoyuki.co.jp	弘化3年 1846年	宮の雪 久寿(麦)	創業弘化3年(西暦1846年)鈴鹿川の伏流水に恵まれた精町で清酒、焼酎(甲乙)、合醸酒、みりん等を醸造する三重県最大の総合酒類メーカーです。	要予約	福上宮の雪 久寿	清米を丹念に精白し、じっくり醸した本醸造。酸味と甘み、控えめな甘みと程よい酸味と共に喉(すっきりとした)味わいが特徴です。 3年間以上寝かせて貯蔵。長期熟成させた麦焼酎で、芳醇な香りと深みのあるまろやかさが特長です。
									作	鈴鹿は、都から伊勢宮へ向かう途中にあり、古くより酒造りが盛んで「うまさけ」は鈴鹿に伝わる銘柄とされている。その歴史の担い手として、酒造りに取り組んでいます。
13	清水清三郎商店(株) 清水 慎一郎	510-0225 三重県鈴鹿市若松東3-9-33	059-385-0011 059-385-0511	seizaburo.jp banto@daiokuya.co.jp	明治2年 1869年	作 鈴鹿川	鈴鹿は、都から伊勢宮へ向かう途中にあり、古くより酒造りが盛んで「うまさけ」は鈴鹿に伝わる銘柄とされている。その歴史の担い手として、酒造りに取り組んでいます。	x	作 舞乃舞 中取り 純米大吟醸 鈴鹿川 大吟醸	三重県産山田錦を、精米歩合50%で仕込んだ純米大吟醸。さらに中取りならではの味わいの透明感が特徴。 華やかな心地よい香りと繊細な味わいが特徴。三重県産山田錦を麹米40%、掛米35%で仕込みました。
									高虎 安濃誓	口当たりよく、すっきりしたやや辛口。温燗、冷や共によし。 地元米100%使用。まろやかで味のバランスよくや辛口女性にも人気あり。夏は冷やよし。
14	高島酒造(株) 高島 徹	514-2316 三重県津市安濃町南神山191	059-268-0869 059-268-0869		弘化3年 1846年	出世酒 高虎 安濃誓	弘化3年創業自然に恵まれ、こころんと湧き出る井戸水を使用。小型プラントを取り入れた仕込み。現在に至るまで清酒一筋。冬季限定のしぼりたては、大好評!	要連絡	高虎 安濃誓	口当たりよく、すっきりしたやや辛口。温燗、冷や共によし。 地元米100%使用。まろやかで味のバランスよくや辛口女性にも人気あり。夏は冷やよし。
									大吟醸 きげんよし 上撰 きげんよし	フルーティな吟醸香と淡麗辛口ですっきりとした味のお酒です。 雲出川の伏流水を使用し丹精込めて醸した本醸造酒です。冷してよし、燗してよしです。
15	今村 健児 寒紅梅酒造(株)	514-0103 三重県津市栗真中山町433	059-232-3312 059-232-3005	www.kankoubai.com/ kankoubai@za.ztv.ne.jp	安政元年 1854年	寒紅梅 三重大学	1854年安政元年創業で三重県伊勢所在地で又近郊には国立三重大学が有り6年前から三重大学生物資源課の学生と共にインターシップで酒造りをしています。	x	寒紅梅 三重大学純米吟醸	口当たり非常に良く肉炙り等にも合います。 三重大学純粋吟醸は学生達が丹精込めて造った若者の心のこもった清酒です。三重大学農場で収穫した米で造りました。
									大吟醸 きげんよし 上撰 きげんよし	フルーティな吟醸香と淡麗辛口ですっきりとした味のお酒です。 雲出川の伏流水を使用し丹精込めて醸した本醸造酒です。冷してよし、燗してよしです。
16	(株)小川本家 小川 増人	510-0306 三重県津市河芸町一色1425	059-245-0013 059-245-0013	www.ogawahonke.com info@ogawahonke.com	明治元年 1867年	八千代 伝	三重県中部、伊勢湾近くに蔵を構え、地の米・水・人による手造り人魂の酒造りを心掛けています。	x	純米吟醸 伝	米本来の旨みと酸味、バランスのとれた辛口清酒。
									寒紅梅 三重大学純米吟醸	口当たり非常に良く肉炙り等にも合います。 三重大学純粋吟醸は学生達が丹精込めて造った若者の心のこもった清酒です。三重大学農場で収穫した米で造りました。
17	新良酒造(株) 新良 成生	515-0063 三重県松阪市大黒田町130	0598-21-0256 0598-21-0256	musou@famactv.ne.jp	明治初期 古色蒼然	夢窓 古色蒼然	特別栽培米(富山五百万石)100%使用の特別純米酒と熟成10年以上の長期熟成酒のみを醸す小さな蔵元。	x	夢窓 古色蒼然	特別栽培の酒造好適米(富山五百万石)のみ100%使用した手造りの産品。日本酒度+4〜5。 熟成10年余をばしめとする長期熟成酒。刻の流れ、天が与えた豊饒の味わい。和・洋・中などの料理に合う。
									白米城 純米吟醸 古色蒼然	創業200年余り。地元の米を使用して地元の食文化よく合う純米酒を造っています。 15年以上熟成させた純米酒です。IWC silver medal 受賞酒です。ドライエンジェルの様な酒感を御楽しみ下さい。
18	中山酒造(株) 中山 利昭	515-2343 三重県松阪市小阿坂町2532	0598-58-2308 0598-58-0722	hakumajoh.com nakayama@hakumajoh.com	文政3年 1820年	白米城	創業200年余り。地元の米を使用して地元の食文化よく合う純米酒を造っています。	x	白米城純米大吟醸 伊勢光 純米吟醸 古色蒼然	伊勢神宮の御神米イセヒカリを精米歩合30%まで磨き出した上品でフルーティな純米大吟醸酒です。 15年以上熟成させた純米酒です。IWC silver medal 受賞酒です。ドライエンジェルの様な酒感を御楽しみ下さい。
									白米城純米大吟醸 伊勢光 純米吟醸 古色蒼然	伊勢神宮の御神米イセヒカリを精米歩合30%まで磨き出した上品でフルーティな純米大吟醸酒です。 15年以上熟成させた純米酒です。IWC silver medal 受賞酒です。ドライエンジェルの様な酒感を御楽しみ下さい。
19	河武醸造(株) 河合 彦彦	519-2174 三重県多気郡多気町五桂234	0598-37-2037 0598-39-3077	www.hokosugi.com info@hokosugi.com	安政4年 1858年	銚杉	1858年創業は伊勢神宮に近しい位置である。清酒、醬油、味噌と、数多くの楽しさを送り続けている。	要予約	銚杉 秀醇	昔ながらの一般酒として楽しめている酒ですが、なめらかな旨味とふんわりとした酒造りを楽しめる酒質です。
									酒屋八兵衛 純米酒	ふつととした米の旨味とすっきりと消えるキレの良さ。燗をすすると味わいは丸くなります。
20	元坂酒造(株) 元坂 新	519-2422 三重県多気郡大台町柳原346-2	0598-85-0001 0598-85-0993	www.gensaka.com info@gensaka.com	文化2年 1805年	酒屋八兵衛 五十鈴川	文化2年、元坂八兵衛が創業。米の旨味を最大限にいかし、料理に寄り添い一日の疲れをいやす優しい味わいの酒を1本1本丁寧に仕込んでいます。	要連絡	酒屋八兵衛 純米酒	ふつととした米の旨味とすっきりと消えるキレの良さ。燗をすすると味わいは丸くなります。
									福和蔵 純米吟醸	純米酒ならではの米の旨味とまろやかさが口に広がる清酒であり、冷でも燗でもおいしいいただけます。
21	(株)伊勢酒 村田 光晴	516-0025 三重県伊勢市宇治中ノ切町77-2	0598-23-8800 0596-23-8804	www.iseman.co.jp sakagura@iseman.co.jp	昭和24年 1949年	おかげさま	伊勢神宮のある三重県伊勢市にて、地酒・地焼酎を醸造しており、神宮神域を流れる清流「五十鈴川」の伏流水を使った酒造りを行っている。	x	伊勢酒 吟醸 おかげさま おかげさま 純米焼酎	伊勢神宮の社を清らかに流れる五十鈴川の伏流水で仕込んだまろやかな口当たりの上品ですっきりとした地酒。 伸びやかな吟醸香と、さっぱりとした純米の味わいが、海の幸をききたたせる伊勢の地産物です。
									大吟醸 伊勢旭 純米酒 伊勢旭	吟醸酒独特の上品な香り、酸味と旨味のバランスがとれた清酒であり、冷やして飲んでほしい。 純米酒ならではの米の旨味とまろやかさが口に広がる清酒であり、冷でも燗でもおいしいいただけます。
22	旭酒造(株) 西山 利之	515-0303 三重県多気郡明和町山大窪1767	0596-55-2628 0596-55-4100	www.asahiyouzou.jp/ t-ni-shi@famactv.ne.jp	明治8年 1875年	伊勢旭	創業明治8年、百三十余年の歴史と伝統を守り、うまいと言われる酒を目指し酒造りに励んでおります。	要予約	大吟醸 伊勢旭 純米酒 伊勢旭	吟醸酒独特の上品な香り、酸味と旨味のバランスがとれた清酒であり、冷やして飲んでほしい。 純米酒ならではの米の旨味とまろやかさが口に広がる清酒であり、冷でも燗でもおいしいいただけます。
									福和蔵 純米吟醸	純米酒ならではの米の旨味とまろやかさが口に広がる清酒であり、冷でも燗でもおいしいいただけます。
23	井村英(株) 岩本 康	519-2170 三重県多気郡多気町ヴィン72-1食祭4	0598-67-8279	https://www.imraya.co.jp	1900年	福和蔵	1900年に創業し、福井酒造として伊賀市南側に清酒、甲類焼酎を中心に事業を営むが、2020年10月に合併し、清酒のみ醸造。	要連絡	福和蔵 純米吟醸	米本来の旨味とふくよかな香りが感じられる口当たりが深い味わいのお酒です。 マスカットのような華やかな香りと口当たりがよいさわやかな酸味が広がります。芳醇な香りとまろやかな口当たりが醸したシブシブで奥深い味わい。
									三重錦	手造りにこだわり、隠れた銘酒として支持され忍者の里「伊賀」にふさわしいお酒だと自負しています。
24	中井酒造場 中井 仁平	518-0878 三重県伊賀市上野西大手町3721	0595-21-0010 0595-24-5473		明治30年 1897年	三重錦	手造りにこだわり、隠れた銘酒として支持され忍者の里「伊賀」にふさわしいお酒だと自負しています。	x	三重錦	手造りにこだわり、隠れた銘酒として支持され忍者の里「伊賀」にふさわしいお酒だと自負しています。
									純米酒みるの夏	夏子の酒・尾瀬あきら先生による命名・ラベル、ひやでも燗でも飲める食中酒。精米歩合60%。
25	(名)森喜酒造場 森喜 謙二	518-0002	0595-23-3040	morikioo7.jp/	明治23年	みるの酒	製造数量200石余りの小蔵ですが、平成8年より全量純米酒のみを醸造する蔵となり	x	純米酒みるの夏	夏子の酒・尾瀬あきら先生による命名・ラベル、ひやでも燗でも飲める食中酒。精米歩合60%。

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	蔵元学	代表的な商品	
									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	森喜 英樹	三重県伊賀市千歳41-2	0595-24-5735	ugk26398@nifty.com	1889年	妙の華	ました。ひやでも醒でも飲み疲れない夜中酒になるように努めています。	×	すっぴんるみ子の酒	ふなぐちから出てくる荒走りだけをそのまま詰めた酒。無加水、無添加、無濾過の生原酒です。
27	(株)大田酒造	518-0121	0595-21-4709	www.hanzo-sake.com	明治25年	半蔵	忍びの里、「半蔵」ゆかりの伊賀で「山田錦」や「神の穂」など地元産米にこだわり、少仕込み、手造りを手作業を心がけています。	要連絡	半蔵 大吟醸 伊賀山田錦	果実のような吟醸香、繊細でキメ細やかな奥深い味わいの食中向き。すべて手造りに徹した杜氏入魂の大吟醸酒。
									半蔵 純米大吟醸 神の穂	三重県の新米種酒米「神の穂」と三重酵母を用いた丁寧に醸した地酒。味よし価格良しの人気のお酒。
28	橋本酒造場	519-1414	0595-45-3014	www.ict.ne.jp/~h-bashou	明治20年	佛聖 芭蕉	明治20年創業。杜氏は蔵元が務め妻が蔵人。夫婦でお酒造りをしている。	×	大吟醸	秋田流・花酵母を使用。鑑評会用に真心込め手間暇を惜まず丁寧に醸し出されたお酒。
									純米吟醸	含み香高く、後味の軽い繊細な味わい。
29	木屋正酒造(資)	518-0726	0595-63-0061	http://kiyashow.com	文政元年	高砂	200年近い木造の酒蔵で古い道具を使い、最新技術で醸造しています。	×	高砂 純米	三重名張で昔から親しまれている味わい。
									而今 特別純米	フレッシュジュシー 甘み旨み、キレ味を追求しています。
30	(株)福持酒造場	518-0737	0595-63-0323	www.fukumochi-sake@gmail.com	明治8年	天下錦	創業以来日本酒製造一筋より「かるく」「うまく」「さわやか」な味わいを目指して頑張っている蔵元です。	×	天下錦 純米大吟醸	自家栽培の山田錦を40%まで磨いた香り高い味わい深い酒。
									天下錦 本醸造	自家製造の酒に地元伊賀産山田錦を用いた「かるく」「うまく」「さわやか」な酒質の酒。
31	澤佐清造(名)	518-0441	0595-63-0430	www.sawasa.com	江戸時代 寛政5年	参宮	寛政5年創業以来「ていねいな酒造り」を頑固に守り続けています。	要予約	参宮 月夜見	特別純米酒。好適米雄町を使った味のある純米酒。
									参宮 無街道アンブレウ	白ワインのような純米吟醸酒。甘ずっぱい味は料理との相性も良く女性にも人気です。
32	瀬自慢酒造(株)	518-0464	0595-63-0488	www.takijiman.jp/	明治初年	瀬自慢	日本の名水百選に選ばれた赤目四十八滝の伏流水を使用。妥協のない真摯な酒造りで「百人が一杯飲む酒より、一人が百杯飲む酒」を醸します。	要予約	大吟醸 瀬自慢	華やかな中にも気品ある吟醸香と、軽い口当りの中の奥深い旨味は絶妙です。
									瀬自慢 純米 神の穂	三重県が開発した酒造好適米・神の穂で造った純米酒。柔和でふくらみのある味わいは、燗をつけても美味しい。
33	若戎清造(株)	518-0226	0595-52-1153	www.wakaebis.co.jp	嘉永6年	若戎	嘉永6年、重藤義左衛門が薩堂滝より酒造りの印札を受け、酒造業を創業。以来、品質第一を信条として、こだわりの酒造りを行っています。	要予約	大吟醸 若戎	華やかな香りに微笑み、クリアで透明感のあるど越しを堪能し、ゴージャスで優雅な余韻に感動する吟醸酒最高峰のお酒です。
									純米吟醸 義左衛門	和食からイタリアンまで幅広く、お料理の美味しさをふくらませスッキリとした飲み口
	重藤 邦子	三重県伊賀市阿保1317	0595-52-2141	ami11@wakanhis.co.jp	1853年	義左衛門				