

# 日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

京都府酒造組合連合会 会長 山本 源兵衛

〒612-0068 京都府京都市伏見区桃山福島太夫西町1番地1  
TEL 075-611-4115 FAX 075-611-4117

(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	黄桜(株) 松本 真治	612-8242 京都府京都市伏見区横大路下三栢堤原町53	075-611-4101 075-622-3510	www.kizakura.co.jp/	大正14年 1925年	黄桜	品質本位の酒造をモットーに、新進の精神に則り、お客様「くつろぎ、うるおい、かがやく」をスローガンにして商品の開発・製造を目指しています。	伏水蔵	華特風 大吟醸 黄桜	最上の酒造好適米「山田錦」を精米歩合35%まで磨き、丹念に低温発酵させた大吟醸です。なめらかな口当たりと、ふくよかな旨味が口に広がります。
									S 純米大吟醸	京都の名水「伏水」と酒造好適米「山田錦」を全量使用し、精米歩合50%まで磨いた純米大吟醸。10℃の低温でじっくりと長期発酵することで、果実のような華やかな吟醸香と米本来の旨みのある味わいが特長です。
02	(株)北川本家 北川 幸宏	612-8369 京都府京都市伏見区村上町370-6	075-611-1271 075-611-1273	www.tomio-sake.co.jp/	明暦3年 1657年	富翁 乾風	酒どころ京都・伏見で酒造り一筋に360年以上。「富翁」には飲む人の心まで豊かになるような酒を造りたいとの想いが込められています。	×	富翁 大吟醸 山田錦	酒造好適米「山田錦」を40%以下まで精米し、伝承の技で醸した大吟醸酒。アルコール15度 精米歩合39%
									富翁 純米吟醸 丹州山田錦	千二百年の歴史と文化を誇る京都にこだわってつくりあげた純米吟醸酒。アルコール15度 精米歩合55%
03	共同酒造(株) 秦 洋二	612-8066 京都府京都市伏見区東堺町472	075-611-3221 075-601-0100		昭和45年 1970年	美山	当社は生産の全量を月桂冠に未納税移しています。	なし		
04	(株)京姫酒造 白田 篤史	612-8367 京都府京都市伏見区山崎町368-1	075-622-2323 075-621-8486	www.kyohime.co.jp/	大正7年 1918年	京姫 匠	水と米に恵まれた京都伏見。その由緒ある銘醸地に京姫酒造は酒蔵を構えています。京都の特性である冬の寒さがふくよかでキメの細やかな伏見の風味を醸し出します。		京姫 山田錦 大吟醸 匠	酒造好適米、山田錦を全量使用した、米の旨さを引き出した自慢の酒。上品な吟醸香と柔らかな口当たりが特徴。
									京姫 柑梨 柚子檸檬	完熟柚子とレモンをたっぷり使って仕込んだ贅沢なお酒です。パンチの効いた柚子とレモンの香りが調和する。
05	キンシ正宗(株) 堀野 恭史	612-8318 京都府京都市伏見区紙子屋町554-1	075-611-5201 075-611-0080	www.kinshimasamune.com/ kinshi@kinshimasamune.com	天明元年 1781年	金鶏正宗 松屋久兵衛	京都伏見の地に銘水「常盤井水」による仕込みに、こだわり伝統を守り新たな歴史にもチャレンジしております。	現在休止中 (再開時期未定)	松屋久兵衛	キンシ正宗創業者の名を冠した最高級の純米大吟醸。全量山田錦を使用。爽やかな吟醸香と上品で雑味のない綺麗な酒質です。
									金鶏正宗 純米大吟醸 祝	京都産祝100%使用。華やかなでフルーティな香りとクリーミーでまろやかな味わいが特徴です。
06	月桂冠(株) 大倉 治彦	612-8660 京都府京都市伏見区南浜町247	075-623-2001 075-623-0312	www.gekkeikan.co.jp/ customer@gekkeikan.co.jp	寛永14年 1637年	月桂冠	勝利と栄光のシンボル「月桂冠」。酒造りの革新に取り組み、高品質で多彩な商品ラインを展開。日本からの輸出と、米国月桂冠を通じて世界に日本酒を広めている。	記念館	月桂冠 鳳麟 純米大吟醸	月桂冠最高級クラスの酒。華やかな吟醸香となめらかな味わい。伝説上の動物「鳳凰」と麒麟にちなむ酒銘。
									月桂冠 特撰	優雅な香りとお上品でふくらみのある風味が特徴の本醸造酒。IWC2018でグレートバリュー・チャンピオン・サケを受賞。
07	(株)小山本酒造京都伏見工場 鈴木 一陽	612-8081 京都府京都市伏見区新町2-504	075-622-2252 075-622-2272	www.koyamahonke.co.jp/	文化5年 1808年		1808年創業以来幾度も技術・品質向上を重ね、いつの時代でも脈々と受け継がれた確たる企業精神「品質第一主義」を守ってまいりました。			
08	齊藤酒造(株) 齊藤 透	612-8207 京都府京都市伏見区横大路三栢山城屋敷町105番地	075-611-2124 075-602-8331	http://www.eikun.com/ info@eikun.com	明治28年 1895年	英勲	『祝』を筆頭とした京都産米の使用を推進し、特定名称酒は全量京都府産米を使用して京の酒蔵として愛される酒造りを心掛けております。また「全国新酒造協会」での14年連続金賞受賞や、「フイソングラス」でおいしい日本酒アワード」での最高金賞2年連続受賞、インターナショナルフイソングラスでの受賞金賞など、国内外の酒類品評会で輝かしい業績を挙げられています。	10名以上 応相談	英勲 純米大吟醸 古都千年	京都府産「祝(いわい)」の特性を引き出し、やさしい味わいと豊かな香りのお酒に仕上げた蔵自慢の一本です。
									英勲 純米大吟醸 井筒屋伊兵衛	「祝」復活の旗印として、より高品質な「味・香り・キレ」の良い純米大吟醸酒として長きに渡り愛されています。
09	招徳酒造(株) 木村 紫晃	612-8338 京都府京都市伏見区舞台町16	075-611-0296 075-611-0298	www.shoutoku.co.jp/ info@shoutoku.co.jp	正保2年 1645年	招徳	創業1645年。京の伝統文化に育まれた味わいを大切に、原料米の生産農家との連携を深め、自然風土に根ざした純米酒を通じて本当に豊かな食に貢献いたします。	無	招徳 純米吟醸 花浴	種かな香り、きめ細かく、柔らかな口当たり。呑み飽きない上品な味わいです。
									招徳 特別純米酒 花浴 生煎	天然の微生物を生かした、昔ながらのきもと造り、米のうまさ豊富なコクのある味わいです。
10	城陽酒造(株) 島本 稔大	610-0116 京都府城陽市奈島久保野34-1	0774-52-0003 0774-55-5552	www.joyo-shuzo.co.jp info@joyo-shuzo.co.jp	明治28年 1895年	城陽	京都南部山城地域唯一の酒蔵。全量酒造好適米を使用したこだわりの酒づくりを行っております。		城陽 純米吟醸 55	契約栽培米「山田錦」を使用した芳醇な香りと旨みのあるフルーティな飲み口が特徴です。
									城陽 特別純米酒 60	京都の酒造好適米「祝」を使用した穏やかな香りと、米の旨み、シャープな酸味が特徴です。
11	宝酒造(株) 村田 謙二	612-8061 京都府京都市伏見区竹中町609	075-241-5110 075-211-6385	www.takarashuzo.co.jp	天保13年 1842年	松竹梅 一刻者(芋)	1842年創業。焼酎、清酒、ソフトアルコール飲料、中国酒、ウイスキー、調味料、原料用アルコール等独創的で確かな技術に裏づけられた商品を提案しています。		上撰 松竹梅	発酵旺盛な「蔵付き酵母」とふくらみのある米麹で仕込んだ。軽快でなめらかな味わいが特徴。
									全量芋焼酎「一刻者」	芋と芋麹だけで造る芋100%焼酎。独自の良質な芋麹による芋本来の甘い香りとすっきりした味わいが特徴。
12	玉乃光酒造(株) 丸山 恒生	612-8066 京都府京都市伏見区東堺町545-2	075-611-5000 075-601-0004	www.tamanohikari.co.jp/ office@tamanohikari.co.jp	延宝元年 1673年	玉乃光	「よい酒づくりは、よい酒米づくりから」の信念のもと、日本固有の文化である純米吟醸酒づくりに磨きをかけ、今後も米100%の日本酒の良さを伝えていきたい。		純米大吟醸 備前越町100%	岡山県産の「越町」を100%使用した、やわらかい香りとふっくらした厚みのある飲み口を感じさせる純米大吟醸です。
									純米吟醸 祝100%	京都府産の「祝」を100%使用した、甘味と旨みのバランスがとれた口当たりのやさしい純米吟醸です。
13	鶴正酒造(株) 池田 浩司	612-8066 京都府京都市伏見区東堺町474	075-611-0221 075-601-6385	www.nishuhonke.jp	明治24年 1891年	鶴正宗 京都 五山の四季	伝統と新しい技術で、銘酒の醸造に日夜努力し、需要開発に動いています。		京都 五山の四季	アルコール分15度、精米歩合60%、日本酒度+5 まろやかで軽やかさを感じる甘味と、優しい酸味が、バランスの良さを感ぜさせる。
									純米大吟醸 古都の雫	アルコール分14.5度、精米歩合49%、日本酒度+2 華やかで果物のようなフルーティな吟醸香とすっきりとした後味が特徴の純米大吟醸。
14	(株)豊澤本店 豊澤 義也	612-8379 京都府京都市伏見区南寝小屋町59	075-601-5341 075-622-5620	http://housyuku-kyoto.com/ housyuku.kyoto@nifty.com	慶応4年 1868年	豊祝 京纏	伏見の銘井水白菊水仕込みにつかひ、飲んでいただいたすべての人が楽しく、幸せな気分になれるよう心を込めて造っております。	不可	純米大吟醸 豊祝	京都で生まれた酒米「祝」で醸しました。綺麗な香りにすっきりとしたのどごしとしっかりとした旨味を持つ純米大吟醸。
									純米大吟醸 京纏	山田錦を35%まで磨き、底冷えのする京都のともっと寒い時期に古より伝わる技で丁寧に醸したお酒です。
15	東山酒造(有) 松本 真治	612-8046 京都府京都市伏見区塩屋町223	075-604-1880 075-604-1886	https://higashiyamasake.com/ fushimi@higashiyamasake.com	昭和20年 1945年	坤滴 魯山人	本来の日本酒の旨さを追求し原材料や酒質に強いこだわりを持った特定名称酒を醸造しています。京都の名水「伏水(ふしみず)」を使用し、金賞受賞社士「保坂康夫」による伝統的製法で仕込み。酒本来の旨さを残すために活性炭はごく少量に抑えて仕上げています。	×	純米酒 坤滴	米を育てる土にこだわる鳥取県田中農場「山田錦」を100%使用し、コメのうまみと香りを十分に引き出しました。
									特別純米原酒 魯山人	京都産酒米「祝」を100%使用し、ふくらみのある旨さと熟成香を持つ濃醇辛口タイプ。精米歩合60%で吟醸企画の特別純米原酒です。
16	藤岡酒造(株) 藤岡 正章	612-8051 京都府京都市伏見区今町672-1	075-611-4666 075-611-4343	www.sookuu.net kyoto@sookuu.net	明治35年 1902年	蒼空 万壽長命	平成14年小さな小さな酒蔵が京都の伏見にできました。蒼空を上げるとホッとできるようなに飲んだ人が優しい気持ちになれるようなそんなお酒を造りたいと思いつけた名前は「蒼空」。	裏予約(有料)	蒼空 純米酒 美山錦	蒼空の定番酒。米の旨みをしっかり感じるのも後口の軽いとても綺麗なお酒。
									蒼空 純米大吟醸 山田錦	綺麗な華やかな吟醸香を持ち、軽快でまろやかな飲み口の酒の芸術品。
17	平和酒造(資) 中 豊	612-8063 京都府京都市伏見区東組町698	075-0012 602-0015		延享元年 1744年	慶長	河内出身の為、河内屋を大阪京橋で米問屋として開業。延享元年伏見今町にて河内屋と兵衛が酒株を取得し酒造りを開始以来品質本位の酒造りを続けております。		純米大吟醸 慶長伏見の酒	伏見の銘水と精米歩合35%の山田錦を使用し、芳醇で甘い吟醸香と、さらりとした、のど越しをもつ清酒の精華。
									純米吟醸 慶長小判	精米歩合60%で麹米は五百万石、すこし辛めでほのかな吟醸香と、さわやかなのどごしを冷やで楽しめる正統派のお酒です。
18	(株)増田徳兵衛商店 増田 徳兵衛	612-8471 京都府京都市伏見区下鳥羽長田町135	075-611-5151 075-611-8118	www.tsukinokatsura.co.jp/ info@tsukinokatsura.co.jp	延宝3年 1675年	月の桂	にごり酒復活の元祖酒蔵の「にごり酒」は発泡性がありフルーティで米のスパークリングと云われる。また、日本酒で最初の豊長期熟成純米大吟醸古酒「琥珀光」がある。	不可	月の桂 中汲純米にごり酒	日本酒の中でも最も季節感と個性を感じる、発泡性がありフレッシュな味わいは、元祖活性にごり酒である。
									月の桂 純米大吟醸 平安京	京都産「祝米」を復活、地元農家と無農薬栽培で育成。薫りが高く味わい深い祝米の持つ特徴が味わえる。
19	松本酒造(株) 松本 総一郎	612-8205 京都府京都市伏見区横大路三栢大黒町7	075-611-1238 075-611-1240	www.momonoshizuku.com/ sake@momonoshizuku.com	寛政3年 1791年	澤屋まつもと 桃の滴	1791年、京都の洛中で創業し、大正時代には名水を求めて伏見へ拠点を移し、京文化に育まれた酒文化を伝え続けるべく日々精進しております。		澤屋まつもと 守破離	良質な山田錦を徹底した小仕込みで仕上げた味わいは程よい酸味、広がる旨みとキレの良さを特徴とします。
									桃の滴 特別純米酒	伏見の地に因んで銘柄「桃の滴」。滑らかな口当たりと上品で豊かな味わいは料理を選ばない懐の深さを感じさせます。
20	松山酒造(株) 秦 洋二	612-8066 京都府京都市伏見区東堺町472	075-601-2528 075-601-0100		大正12年 1923年	明君	当社は生産の全量を月桂冠に未納税移しています。当社は江戸時代の薩摩藩邸跡にあり、寺田屋事件の時、坂本龍馬がこの地へ逃れたという歴史があります。	なし		
21	都鶴酒造(株) 内田 浩司	612-8065 京都府京都市伏見区御駕電町151	075-601-5301 075-611-8281	www.miyakotsuru.co.jp/ e.sake@dream.com	昭和46年 1971年	都鶴	目指す酒質は香りがあり、深い味わいのあるお酒でございます。口中に広がる味わいと余韻をお楽しみ下さい。	無	都鶴 純米大吟醸	爽やかな果物の香りがあり、口中では力強さが感じられる、切れの良いお酒です。
									都鶴 純米吟醸	ほのかに甘い香りがします。深い味わいをお楽しみ下さい。
22	(株)山本本家 山本 源兵衛	612-8047 京都府京都市伏見区上油掛町36-1	075-611-0211 075-601-0011	www.yamamotohonke.jp/ sinsei@yamamotohonke.jp	延宝5年 1677年	神聖 松の翠	1677年(延宝5年)現在の場所にて創業の京都伏見の老舗です。酒造りに最適な白菊水を使い、京都らしい口当たりのお酒を造っています。当主が代々源兵衛を当主が襲名し、現在は11代目。		神聖	京都伏見の銘水白菊水を使い、口当たりの良い食中酒としてびっぴりのお酒です。
									松の翠	表千家宗左家元が名を付けた御用達の茶懐石用の純米大吟醸酒です。京文化が育てた銘酒です。
23	伏見銘酒協同組合 山本 源兵衛	612-8804 京都府京都市伏見区丹後町148-1	075-612-6006 075-612-5600	fushimi@eto.eonet.ne.jp	平成元年 1989年	白菊水仕込み伏見銘酒	山本本家、鶴正酒造、豊沢本店、平和酒造の3社が出資する国内で初めての清酒製造場です。			
24	佐々木酒造(株) 佐々木 晃	602-8152 京都府京都市上京区北伊勢屋町727	075-841-8106 075-801-2582	jurakudai.com info@jurakudai.com	明治26年 1893年	聚楽第 古都			聚楽第 純米大吟醸	アルコール分16度、精米歩合40%、日本酒度+3.5
									古都 純米吟醸	アルコール分15度、精米歩合60%、日本酒度+3.0
25	松井酒造(株) 松井治右衛門	606-8305 京都府京都市左京区吉田河原町1-6	075-771-0246 075-771-3630	matsuishuzo.com/ info@matsuishuzo.com	享保11年 1726年	神蔵 富士千歳	東山三十六峰と鴨川に囲まれた自然豊かな酒蔵は、西に京都御所や下鴨神社、東には大文字山を望みます。江戸の頃から続く旧京都市内最古の酒蔵です。	○	純米大吟醸 神蔵	京都産酒造好適米「祝」35%精米。米の味濃く、香り高いお酒。
									富士千歳 しぼりたて	酒槽から流れ出たままを瓶詰。とろりとした濃い酒です。
26	羽田酒造(有) 羽田 正敏	601-0251 京都府京都市右京区北周山町下台20	075-852-0080 075-852-1150	www.hanedashuzo.co.jp office@hanedashuzo.co.jp	明治26年 1893年	初日の出	京都中心部より車で約1時間、北山杉の美しい山間を縫って北上した、清流の里、京北町にございます。蔵の敷地内には京都の誇る酒米「祝」の田園があり、蔵人が米造りをおこなっております。豊かな自然が育む、蔵人入魂の手作りの日本酒造りが特徴の酒蔵です。	テイスティング ルームOPEN	初日の出 純米大吟醸 蒼光	京都産の酒米「祝」を磨き、伝統の手造りで醸し上げた究極の逸品です。奥深い味わいと上品な吟醸香が特徴です。繊細な味わいが求められる食材・お料理にはびっぴりのお酒です。
27	(有)長老	629-1121	0771-84-0018	www.chourou.co.jp	明治36年	長老	京都丹波の自然と風土で醸した癖の無い飲み飽きしない手仕込の酒造り	○	長老	昔ながらの手仕込み。すべての技がここに集約されています。

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 メッセージ	代表的な商品			
								蔵見学	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)	
27	寺井 涉	京都府船井郡京丹波町本庄ノヲテ5	0771-84-0148	seisyu@chourou.co.jp	1903年		に専念しています。	要予約	純米吟醸「丹」	原材料から造り手まで全て京丹波にこだわった純米吟醸酒。	
28	関酒造(有) 関 法保	621-0852 京都府亀岡市紺屋町26	0771-56-8220 0771-25-6208			この花桜				この花桜	本醸造
						古春				古春	純米
29	大石酒造(株) 大石 博司	621-0033 京都府亀岡市蔦田野町佐伯垣内赤13	0771-22-0632 0771-23-2188	www.okinazuru.co.jp shop@okinazuru.co.jp	元禄年間	翁鶴	京都の奥座敷、自然いつぱいの丹波地方にある酒蔵です。昔ながらの手法にこだわりを持ち、手造りならではのお酒を仕込んでおります。 (生販仕込)	○		翁鶴	昔からある銘酒で、皆様にご愛飲いただいております。
						酒伝 鬼ころし				酒伝 鬼ころし	20度の辛口原酒。水割りや、オンザロックに適しております。容器も個性的になっております。
30	東和酒造(有) 今川 新六	620-0825 京都府福知山市上野115、116、117番合地	0773-35-0008 0773-35-0604	towa-shuzou.jp info@towa-shuzou.jp	享保2年	福知三萬二千石	平成23BYから自家醸造を復活。福知山市唯一の酒蔵として、地元にごこだわった酒造りを目指しています。	○ 酒造期は不可・ 試飲のみ			
					1717年	六款					
31	若宮酒造(株) 木内 康雄	623-0031 京都府綾部市味方町葉師前4	0773-42-0268 0773-43-0268	http://www.wakamiyasuzou-kyoto.com ayakomachi@mx.kansai.ne.jp	大正9年	綾小町	創業以来、良質の水と米に加えて杜氏が技を磨き、一貫した手造りによって質の高い酒造りを守っています。	○		丹の国(純米大吟醸)	祝100%精米歩合38%豊かな甘みとふんわりとした余韻を楽しめる極上の一品。
					1920年	星降る夜の夢				星降る夜の夢(大吟醸)	山田錦100%精米歩合35%華やかな味わいの中スッキリとした口当りのお酒。
32	谷口酒造(株) 谷口 暢	629-2423 京都府与謝郡与謝野町与謝70-2	0772-42-2018 0772-42-0380		明治4年	芝の井					
					1871年	丹後王国					
33	向井酒造(株) 向井 崇仁	626-0423 京都府与謝郡伊根町平田67	0772-32-0003 0772-32-0199	kuramoto-mukai.jp/	宝暦4年	京の春	日本一海に近い酒蔵とよばれています。14代目の社長と12才年上の姉が杜氏を務め、地元の食材に合った飲み飽きしない純米酒を根幹に、斬新な赤米酒もご好評頂いております。	×		京の春	素朴でキレイのある中辛から辛口、他。
					1754年					伊根満開	古代米を使った赤色の酒
34	与謝娘酒造(名) 西原 司朗	629-2423 京都府与謝郡与謝野町与謝2-2	0772-42-2834 0772-43-1117	http://yosamusume.com/ yosamusume1887@gmail.com	明治20年	与謝娘	大江山の花崗岩で磨かれた軟水で醸す、やわらかな口当たりをぜひお楽しみ下さい。	○		与謝娘 大吟醸	ALC16.5% 精米歩合40% 日本酒度+3
					1887年						
35	ハクレイ酒造(株) 友田 諭	626-0071 京都府宮津市宇由良949	0772-26-0001 0772-26-0123	www.hakurei.co.jp/ info@hakurei.co.jp	天保3年	白嶺	地域に根差し、愛され、奉仕・貢献できるかを考え、「地域に必要とされる酒蔵」として「温故知新」を掲げ、米と水と人との調和を大切にした酒造りを徹底しています。	○		vividシリーズ	今までになかった味わいを実現した赤、青、緑の新シリーズ。
					1832年	酒香童子				大辛口酒香童子	蔵元秘伝の山廃造りの辛口酒。大江山に伝わる鬼伝説に登場する赤鬼を「酒香童子」と呼ぶ。
36	池田酒造(株) 池田 恭司	624-0966 京都府舞鶴市字中山32	0773-82-0005 0773-82-0935	www.ikekumo.com/ k-iked@nike.eonet.ne.jp	明治12年	池雲	日本海に面する「海の京都」舞鶴市にある酒蔵です。毎日飲んでも飲み飽きせず、「飲むと笑顔になるお酒」を目指して、夫婦二人三脚で酒造りをしております。	年1回 蔵開き 有		純米大吟醸 池雲	原料米/山田錦 精米歩合40% 華やかな香りとすっきりとした甘み。冷やして食前酒に。
					1879年	加佐一陽				加佐一陽 特別純米	原料米/祝・京の輝き 精米歩合55% 爽やかでフレッシュな味わい。どんな食事にも合わせやすい。
37	白杉酒造(株) 白杉 悟	629-2503 京都府京丹後市大宮町周積954	0772-64-2101 0772-64-2154	shirakiku@circus.ocn.ne.jp	安永6年	白木久	地元丹後産の食用米のみで醸造する酒蔵です。「美味しいお米だから、美味しい日本酒になる。」をモットーに、丹後でしか造れない地酒を醸造しております。	×		純米吟醸 丹後のヒカリ	京丹後産コシヒカリを100%使用した純米吟醸です。
					1777年						
38	吉岡酒造場 吉岡 直敏	627-0111 京都府京丹後市弥栄町溝谷1139	0772-65-2020 0772-65-3275	https://yoshinoyama-tango.com tango_yoshinoyama@ybb.ne.jp	寛政元年	吉野山	1789年寛政元年)創業。京都府、丹後半島の真ん中あたりに位置する小さな酒蔵です。仕込みは1、000kg前後の小仕込み、全量『槽(ふね)』で搾っております。	×		吉野山 大吟醸	京都の酒米『祝(いわい)』仕込んだ、大変飲みやすい大吟醸です。日本酒度+6。アルコール17.3。
					1789年					吉野山 上撰	普通酒。丹後半島の寒い冬には、熱燗にして間人かんにに代表される地元の海の幸・鯛で一杯いきたい。
39	竹野酒造(有) 行待 佳平	627-0111 京都府京丹後市弥栄町溝谷3622-1	0772-65-2021 0772-65-2871	https://www.vasakaturu.co.jp info@vasakaturu.co.jp	昭和23年	弥栄鶴	地元金剛童子山からの伏流水は、はばと膨らみのある軟水で弥栄鶴の旨みの原点であります。造り手の顔が見える酒造りをモットーに和醸良酒に心掛けています。	×		弥栄鶴 山廃純米70	燗酒向きの山廃純米。旨みと共にまったりとした味わいは鍋料理、濃厚な料理と合わせると最適。
					1947年	蔵舞				弥栄鶴 亀の尾蔵舞	甘口スッキリの亀の尾だけの純米酒。やや薄味の料理と共に味わうのが最適。
40	木下酒造(有) 木下 善人	629-3442 京都府京丹後市久美浜町甲山1512	0772-82-0071 0772-82-1770	www.sake-tamagawa.com/ tamagawa@sake-tamagawa.com	天保13年	玉川	「心を込めて旨い酒を造る」この事をモットーに玉川を飲んで頂くお客様に喜んで頂けるよう、誠心誠意、正直な酒造りに努めてまいります。	×	自然仕込 純米酒(山廃)無醸造生原酒	玉川 本醸造	「自然仕込(酵母無添加の生胚系酒母)」で造る酸とアミノ酸が豊富な純米酒。五味が力強く表現され、コクも切れも抜群。
					1842年						「自然仕込」山廃をブレンドした本醸造は、飲みごろの温度帯が広く、家庭料理に合う晩酌酒として人気。
41	熊野酒造(有) 柿本 正大	629-3401 京都府京丹後市久美浜町45-1	0772-82-0019 0772-82-1594	www.kuminoura.com shop@kuminoura.com	大正2年	久美の浦	蔵元杜氏、柿本達郎が精魂込めて手造りする純米、吟醸は全国各地の酒通の方々へ愛飲されております。	要連絡		久美の浦 純米大吟醸	兵庫県産山田錦使用。極めて淡麗ながらふくらみのある味わいと豊かな吟醸香。
					1913年					秀醸 久美の浦	冷やで良し燗で良し。丹後を代表する旨酒です。