

組 合 員 名 簿 (P R 用)

兵庫県酒造組合連合会 会長 山邑 太左衛門

〒658-0046 兵庫県神戸市東灘区御影本町5-10-11

TEL 078-841-1101 FAX 078-822-3322

(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	明石酒類醸造(株) 米澤 仁雄	673-0871 兵庫県明石市大蔵八幡町1-3	078-919-0277 078-919-4377	http://www.akashi-tai.com/ info@akashi-tai.com	万延元年 1860年	明石鐘 ときわ	伝統的な造りや革新的な発想を基に個性的なお酒造りを目指しています。イギリスを中心にも輸出も積極的に行っています。全ての人の酒と笑いをお楽しみください。	明石鐘 純米大吟醸	爽やかな香りともろやかな味わいが楽しめます。クーンリザバス号でも提供されています。
								別珍うり焼酎 野菜畑	明石の伝統野菜「別珍うり」で造った華やかな香りの飲み易い焼酎です。ロックでもお湯割りでも楽しめます。
02	江井ヶ嶋酒造(株) 平石 幹郎	〒674-0065 兵庫県明石市大久保町西島919番地	078-946-1001 078-947-0002	http://www.eisake.jp info@eisake.jp	延宝7年 1679年	神鹿	ここ江井ヶ嶋の地は甲山系の花崗岩と海岸の長良川を通って湧き出る地下水に恵まれ、また背後の播州平野は昔から豊かな穀倉地帯として知られる良質米の産地。このよき恵まれた地帯は明治21年(1888年)の株式会社設立より100年以上にわたり、総合酒類メーカーとして多くの方々に愛されてきました。『醸美』の2文字を社訓に掲げるなかで、醸美を以てことしに使い、醸美を以て人に送ることを行動の原点とし、よき良きものを守り大切にす一方、伝統に固執することなく高品質の醸合化を目指し、新たなニーズに対応してきました。今後も変わらぬご愛顧をよろしくお願ひ申します。	大吟醸神鹿	アルコール度数15度、精米歩合50%、日本酒度+1 兵庫県三木市産山田錦を50%以下に精米したものを100%使用し、大寒の清酒最適期に心魂をそそいで造り上げた神鹿の最高峰。日本酒の極点と言われる「水のようにさらりと飲める酒」で、大吟醸ならではのきめ細かさと複雑な味わいが特徴です。
								純米吟醸神鹿山田錦	アルコール度数15度、精米歩合60%、日本酒度±0、兵庫県三木市産山田錦を60%以下に精米したものを100%使用。山田錦ならではの味のふくらみがあり、香りはひかえめでさわやか。女性に人気です。
03	茨木酒造(名) 茨木 清兵衛	674-0084 兵庫県明石市魚住町西園1377	078-946-0061 078-947-6047		壽永元年 1848年	未染			
04	櫻井酒造(名) 櫻井 廣治	674-0063 兵庫県明石市大久保町八木191-1	078-936-1264 078-936-1264			男児			
05	西海酒造(株) 西海 太兵衛	674-0071 兵庫県明石市魚住町金ヶ崎1350	078-936-0467 078-934-3003	http://www.soranotsuru.com/ webmaster@soranotsuru.com	享保元年 1716年	空乃鶴	レンゲと米ぬかで病虫害の予防なしで育てた原料米山田錦・兵庫北錦を使用。	純米大吟醸	アルコール 17.3% 精米歩合 45% 日本酒度 +5.0 原料米:山田錦
								本醸造 原酒	アルコール 19.5% 精米歩合 60% 日本酒度 +5.0 原料米:兵庫北錦
06	荻田 亘康	674-0065 兵庫県明石市大久保町西島1063-2	078-947-0108		昭和30年 1955年	大和鶴			
07	福見酒造(株) 福見 秀穂	673-0414 兵庫県三木市芝町2-29	0794-82-0065 0794-82-2215	http://www.naitsuru.co.jp kosyuu@naituru.co.jp	明治22年 1889年	英鶴	『山田錦』の特上米の産地として有名な三木の風土で醸された熟成酒特有のまろやかな口味の清酒を身上としています。	英鶴 酒壺	日本一の酒米地帯三木の中でもとりわけ高品質の山田錦を使い半分以上に磨いた純米大吟醸の逸品。
								英鶴 山田錦しずく	三木の山田錦を使った純米酒の原酒。もろみも十分にたかしているのが旨味ものっている。
08	千年一酒造(株) 上野山 善彦	656-2311 兵庫県三木市久留麻2485-1	0799-74-2005 0799-74-3122	http://www.senninichi.co.jp sake@senninichi.co.jp	明治9年 1875年	千年一	山海の恵み豊かな淡路の久留麻にて酒造りを続けて140年。造り酒屋と呼ぶにふさわしい小さな酒蔵で昔ながらの手造りにこだわって、誠実な酒造りを続けております。	大吟醸 千代の縁	最上級の逸品。さわやかな香り、口いっぱいに広がる複雑な味わい、スッキリとしたのど越しの良い大吟醸の原酒です。山田錦 38%精米 アルコール度数17~18度 日本酒度 +3.5
09	都美人酒造(株) 久田 浩嗣	656-0424 兵庫県南あわじ市榎列西川1247	0799-42-0360 0799-42-4899	http://www.miyakobijin.co.jp/ awaji@miyakobijin.co.jp	昭和20年 1945年	都美人	昭和20年に淡路島南部の10蔵が志を一つに企業合同。瀬戸内の海の幸、山の幸に恵まれた環境の中で創業以来山廃仕込みを継承。また全量手造りを行っています。瓶のむこうに造り手の顔が浮かぶ酒を望んでいます。	純米大吟醸 無限大	A2 16度 精米歩合40% 日本酒度+3.5~4.0 兵庫県産山田錦全量使用。全国的にも稀な槽掛天榨りを採用。蔵の威情をかけたお酒です。.....
								特別純米 風のま	A2 15度 精米歩合60% 日本酒度+3.0~3.5 兵庫県産山田錦全量使用。伝承の山廃仕込。味わいがつかり後味のキレの良さが特徴です。
10	(名)岡田本家 岡田 洋一	675-0017 兵庫県加古川市野町町野1021	079-426-7288 079-426-2323	http://www.okadabonkei.com/ sake@okadabonkei.com	明治7年 1874年	盛典	兵庫県産の米にこだわって、100%兵庫県産の米を使用。自社でも酒米の栽培を行い、地域に愛される酒造りを行う。	盛典特別純米	精米歩合60% や辛口ではあるが、しっかりと味があり、肉料理などとも良く合う。
								盛典純米吟醸	精米歩合50% 香りをおさえ目にし、食事の邪魔をせず楽しめるお酒。
11	キング醸造(株) 大西 浩介	675-1192 兵庫県加古郡都美町錦草321	079-495-0010 079-495-3518	http://www.hinode-mirin.co.jp/ sake@senninichi.co.jp	明治33年 1900年	日の出 播州錦	清酒を始めとして、本みりん、焼酎、ワイン、醸造調味料の製造販売を行っている総合醸造メーカーです。	播州錦	和・洋・中どんな料理にも合わせやすいのこない発酵やかな飲み心地が幅広い年代の方に好評です。
12	神結酒造(株) 長谷川 真一郎	679-0212 兵庫県加東市下滝野474	0795-48-3011 0795-48-2258	http://www.kamimushiji.co.jp webmaster@kamimushiji.co.jp	明治26年 1890年	神結	山田錦の郷「加東市」に位置し、最高の山田錦に軟水がおいしい香り高くまろやかな味が長い歳月の中で人々と共に交わってできた味わいはこれからも受けついでいくでしょう。	たましずく	純米吟醸酒 アルコール15度 60%精米 +1~+3 テーズと良く合います。(ラザニア・アザリのワイン類)
								神結 山田錦	純米原酒 アルコール17度 60%精米 +3~+5 さっぱり系の日本料理。(シモン味・青じそ風味)
13	高德銘醸(株) 長谷川 典秀	679-0212 兵庫県加東市下滝野505	0795-48-3025 0795-40-5035	明治22年 1889年	高德	山田錦の産地である播磨南にある地元のお米を厳選して、飲んでいた方がいい方よここでもらえるお酒を造ることをモットーとしています。	大吟醸高德黒ラベル	地元の山田錦を使ってじっくりと醸したお酒です。香りと味の調和をお楽しみいただけます。	
							純米吟醸高德	地元の山田錦を酒造りに厳選しなごらまで精米で醸しました。日本酒の原点をお楽しみいただけます	
14	三宅酒造(株) 三宅 新一郎	675-2102 兵庫県加西市中野町917	0790-49-0003 0790-49-0749	文政2年 1819年	菊日本	酒米の産地域で創業以来、米を育ててのと同じ加古川水系の井戸水を用い但馬杜氏による酒造りを行っています。	菊の日本 大吟醸	地元産山田錦を40%まで精米し、但馬杜氏が醸した逸品です。	
							菊日本 純米酒	日本酒度+2や辛口で米の旨みの生きた味わい。魚・豆腐料理などに。	
15	富久鐘(株) 福岡 敬之	675-2223 兵庫県加西市三口町1048	0790-48-2111 0790-48-2288	http://www.fukunishiki.co.jp info@fukunishiki.co.jp	天保10年 1839年	富久鐘	地元加西で育った良質な米と、蔵の地下から汲みあげた軟水自然水、播磨の気候で醸す力強く旨みあふれるお酒です。	純米大吟醸 瑞福	地元加西でとれた山田錦を贅沢に磨きお米の旨みを引き出した純米大吟醸酒です。
								低アルコール純米酒 Fc.	アルコール分8% ほんりの旨くさわやかな酸味がある低アルコール純米酒です。
16	山田 文彦	679-0222 兵庫県加東市高岡1033	0795-48-3153 0795-48-5591	大正8年 1919年	ローズ[み]	ys-fumih@tcnet.tv		ローズ 本みりん	食飲をそるテリとツヤと上品な甘味で、皆様にご満足いただける自慢の本みりんです。
17	神崎酒造(有) 岡庭 昭八郎	679-2101 兵庫県姫路市船津町2033	079-232-0004 079-232-0004	http://www.kamikawa.co.jp okanawa@skvjuie.ocn.ne.jp	明治8年 1875年	龍王の舞 真名井の鶴	兵庫播州地方の秋祭に五穀豊穡を祈願して奉納される舞。真名井の泉に舞い降りた天女を鶴になぞらえて命名。	純米酒 龍王の舞	純米酒のこくと上品でキレのある味わい。15度、精米歩合70%、日本酒度+2.0、魚の煮付け・焼き鳥等に合います。
								真名井乃鶴 本醸造	まろやかな口当たりの酸みない味。15度、精米歩合70%、日本酒度+3.0、魚の塩焼き・冷奴等に合います。
18	名城酒造(株) 今井 邦雄	〒679-2123 兵庫県姫路市豊富町豊富2222-5	079-264-0181 079-264-2820	http://meiioshuzou.co.jp info@meiioshuzou.co.jp	元治元年 1864年	名城	播州平野の中心、城の上には建つ日本一の名城【姫路城】にちなみ元治元年(1864年)に【名城】と名づけられました。以来150年以上にわたってその味を守り続け、播州一の生産者と品質を誇っています。	名城千歳大吟醸	アルコール度数(15.3%)、日本酒度(+5.0)、精米歩合(50%)、料理との相性(白身魚のお刺身)
								からち官兵衛	アルコール度数(15.3%)、日本酒度(+3.0)、精米歩合(70%)、料理との相性(鍋料理やおでん)
19	壺坂酒造(株) 壺坂 良昭	671-2103 兵庫県姫路市夢前町前之庄1418-1	079-336-0010 079-336-1530	http://www.senpiko.jp info@senpiko.jp	文化2年 1805年	雪彦山 金壺	播州らしさが伝わる酒造りを目指ししながらもお客様が求めるの味を造りたいと考え日々理想の酒造りを追求しています。	大吟醸雪彦山	ALC17度 精米歩合40% 和食全般に良く合います
								本醸造金壺	ALC15度 精米歩合60% 鍋料理や焼鳥に醸酒でどうぞ
20	ヤヅガキ酒造(株) 長谷川 雄三	679-4298 兵庫県姫路市林田町六ヶ谷681	079-268-8080 079-268-8088	http://www.yazugaki.co.jp/ infosako_in@yazugaki.com	寛文6年 1666年	八重垣 無	古事記、日本書紀に採られた歌を由来として、人と人を結びつけるおめでたい酒造りです。	純米大吟醸青乃無	華やかな香り、まろやかな味わい、ナチュラルな広がり余韻の長いバランスの良いお酒。糖石などグレート感のある食事から家庭料理まで合う、オールマイティなお酒。フードペアリング:白身魚のカパパッチョ、鮎の塩焼き、山菜の天ぷら、おひたし、フルーツ
								八重垣 純米大吟醸山田錦	創業320年の記念酒として造り、本年で30年を迎えた酒造。清酒の原点を見直し、清酒を通して日本文化を伝えたいという思いを込めている。
21	(株)本田商店 本田 龍祐	671-1226 兵庫県姫路市網干区高田361-1	079-273-0151 079-274-2454	www.taturiki.com/ info@taturiki.com	大正10年 1921年	龍力	元禄時代より播州杜氏の総幹として酒造りに専念する。網干の地に酒蔵を創ったのは大正10年である。酒米の王様と呼ばれる山田錦の産地兵庫県、その他にある龍力は、最高品質特産地の山田錦を使用。「米の清は米の味」という考えでお米にこだわり、杜氏の持つ技術で米の味を十分に引き出し最高の清酒を醸造している。	龍力 大吟醸 米のささやき	兵庫県特産地産山田錦の持味を活かしたフルーティーな香りに米の適度な旨味が重なり合うボディのある龍力定番大吟醸。刺身とチーズと相性がいいです。(アルコール分17度未満/日本酒度 + 酒母・麹40% 掛米50%)
								龍力 純米大吟醸 秋津	早朝露がよく発生し、微量成分モンシロナイトを含有した最適土壌で『山田錦』の栽培に適した超優良地帯、兵庫県加東市秋津の篤農家3名と契約し、有機肥料への字型農法・低農薬・自然乾燥した最高品質の『山田錦』を使用。穏やかな果実様の香りとさらさら山田錦の旨味のバランスが楽しめます。淡白な味わいの日本料理とフレンチと相性がいいです。(アルコール分16度以上17度未満/精米歩合 酒母・麹35% 掛米35%)
22	田中酒造場 田中 康博	671-1114 兵庫県姫路市広畑区本町3-583	079-236-0006 079-236-9334	sakaba@iraagaizori.com info@iraagaizori.com	天保6年 1835年	白鶴の城	天保6年(1835年)創業。以来180年余、広畑の地に深く根を下ろし、ただただ一途に人智を超えた芸術品を醸造しております。私達は夢中にさせてくれる酒造りに、素直に愛しい。	大吟醸 白鶴の城	兵庫県産酒造り好米山田錦100%使用、アルコール度数 17度 精米歩合38% 日本酒度 +4 素材を活かした料理と相性が良い。
								純米大吟醸 亀の甲	兵庫県産 亀の甲 100%使用 アルコール度数 16度 精米歩合22% 日本酒度 +4 他にも精米歩合47%や特異性もあります。

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)
23	灘菊酒造(株) 灘元 美佐 (株)下村酒造店 下村 元基	670-0972 兵庫県姫路市市柄 1-121	079-285-3111 079-285-2021	http://www.nadagiku.co.jp/ nadagiku@nadagiku.co.jp	明治43年 1910年	灘菊	灘菊では甲斐18年より蔵元社氏親をとり、蔵元の三女、川若光任が務めています。地元兵庫県の産の「山田錦」「兵庫夢錦」中心に厳選し、小仕込みで丹精込めて手造りで醸造しています。「お酒と食文化のハーモニー」をモットーに、食中酒として楽しめる酒造りを目指しています。	要予約	純米大吟醸 きくのしくず	日本酒度 +1 アルコール度数 16度 精米歩合 40% 味わい・・・芳醇 やさしい口当たり すっきり 香り・・・華やか おすすめの料理・・・鯛、ヒラメの刺身 湯葉の刺身 西京漬けの焼き魚
24	山陽釜酒造(株) 壺阪 一郎	671-2401 兵庫県姫路市安富町安志957	0790-66-2004 0790-66-3556	http://www.ukuharajima.in/ ukuhara@nour2.nurs.ne.jp	明治17年 1884年	奥播磨	「手造り」に秀でる技は「酒」を家訓とし、うまい酒造りにゴールはない、最後の一杯にも取組みたい酒造りを目指しています。	要予約	奥播磨純米スタンダード 純米大吟醸 伝授	原料米 兵庫夢錦 精米歩合 55% 日本酒度 +6 アルコール度数 15.8度 原料米 山田錦 精米歩合 38% 日本酒度 +4 アルコール度数 17.6度
25	老松酒造(有) 前野 正晶	671-2577 兵庫県赤松市山崎町山崎28	0790-62-1010 0790-62-6218	www.sanyuhai.com info@sanyuhai.com	天保8年 1837年	播州一献	「山陽釜酒造」はかつて高瀬舟が米や材木を運んでいたと云われる播磨のほとり、旧城下町である兵庫県赤松市山崎町にある蔵元です。「播州一献」とは「播州地域の良質の米・水・環境を使い地酒本来の持つ良さを大切に醸したお酒をどうぞ」との思いから名付けられました。播州のこの大切な恵みを受け、すべて手造りにこだわり、時間をかけて醸造し、味を大切にしています。	要予約	播州一献 純米酒 播州一献 大吟醸	食卓と一緒に楽しめる香りや味のバランスが良いお酒です。原材料名:米(国産)米麹(国産) 精米歩合70% アルコール分15度 播州産山田錦を高精白、じっくり手間ひまかけて造り上げた香り豊かな大吟醸酒です。 原材料名:米(国産)米麹(国産) 醸造アルコール 精米歩合40% アルコール分15度
26	奥藤商事(株) 奥藤 利文	678-0172 兵庫県赤穂市坂越1419-1	0791-48-8005 0791-48-8813	okuto@imgae.ocn.ne.jp	明治5年 1768年	老松	兵庫県赤松市山崎町山崎28	要予約	古酒 善次郎 末広 老松	蔵の中で5年熟成した無濾過の熟成酒。白ワインのような味わいは、洋食にも合います。 昔、2歳と言われた商品。今も地元赤松市で多くの皆様へ愛されている人気の商品です。醸造するとさわやかな酸味が楽しめます。
27	ヒガシマル醤油(株) 竹内 宏平	679-4167 兵庫県たつの市龍野町富永100-3	0791-63-4567 0791-63-4585	www.higashimaru.co.jp	天正年間 1580年頃	本みりりん	瀬戸内海に面した坂越津に立地し、江戸時代には赤穂藩の御用醤油を醸す蔵元です。毎年、気候、原料の出来等 仕込み条件に心を配り、もろみの顔を凝らしながら、丁寧な酒造りを心がけております。	要予約	1.8L瓶 20LBBB	原料米 山田錦40% 香り華やかで旨味のある大吟醸酒。 原料米 夢錦55% 酸のバランスが良く、味に幅のある純米酒。
28	香住鶴(株) 福本 芳夫	669-6559 兵庫県美方郡香美町香住区小原600-2	0796-36-0029 0796-36-3273	http://www.fukuhichiya.co.jp/ kasumi@mail.fukuhichiya.co.jp	享保10年 1725年	香住鶴	創業享保10年(西暦1725年)親社長が9代目となる。但馬社氏のふる里で唯一残った蔵元。全量「生飯」又は「山廃」で仕込む全国でも稀な蔵元である。	要予約	山廃仕込但馬の誇り 生飯純米	アルコール分15度 日本酒度+3.0 家庭料理全般 白身魚、イカ、貝類のお造り、焼き鳥、出汁巻き卵、照り焼きハンバーグやビーフステーキなどの洋食にも アルコール分15度 精米歩合88%日本酒度+4.0 焼き鳥・岩ガキ・但馬フレスターキ等、酸味との相性の良い料理。
29	田治米(名) 田治米 博貴	669-5103 兵庫県朝来市山東町矢名瀬町545	079-676-2033 079-676-2738	www.chikusen-1702.com www.chikusen-1702.com	元禄15年 1702年	竹泉	食中熱純米燗酒の竹泉をお楽しみください。	要予約	竹泉 純米大吟醸 幸の鳥 竹泉 醇香	コウトリ住めるような無農薬田んぼで育てたお米で醸した純米大吟醸酒。温めるとおいしいお酒です。お食事と一緒にどうぞ。 芳醇にして辛口の純米酒。熟成感や心地よく熱めの御座って「お食事とお食事と一緒に」お楽しみください。
30	此の友酒造(株) 木村 祥三	669-5103 兵庫県朝来市山東町矢名瀬町508	079-676-3035 079-676-3045	http://www.konotomo.in/ info@konotomo.in	元禄3年 1690年	但馬	郷土に根ざした酒造り職することを信念に伝統の味を守り伝えたい、そんな思いを込め、社氏や職人はあったけの知識と技を夢中の仕込みで注ぎ込みます。厳選した米と恵まれた良質の水を丹波社氏の技で細心醸造を込めて醸すからこそ、深みのある温かな味わいが。単に手造りというだけでははるかにできない豊かな味わい。	要予約	超特選大吟醸あらびり但馬 特選純米吟醸但馬	アルコール度数 17.7度 精米歩合 38% 日本酒度 +3.0 山菜や魚介などに合います。 アルコール度数 15.8度 精米歩合 58% 日本酒度 +4.0 あっさりとして後味の軽い料理に合います。
31	出石酒造(有) 中島 裕明	668-0215 兵庫県豊岡市出石町魚屋114-1	0796-52-2222 0796-52-2662			樂々鶴				
32	八鹿酒造(有) 水垣 篤	667-0031 兵庫県養父市八鹿町九鹿461-1	079-662-2032 079-663-1405	xaijian@fefe.ocn.ne.jp	安政5年 1858年	吉野 夫婦杉	1998年より自社園圃にて自然農法(無農薬・無施肥・自家採種)産の山田錦の栽培に取り組んでいます。その山田錦から造った純米酒を「夫婦杉 自然米酒」として販売しています。	要予約	夫婦杉 自然米酒 夫婦杉 本醸造原酒	秀明自然農法(無農薬・無肥料・自家採種)産の山田錦を100%使用した純米酒です。アルコール度数 16.5度 精米歩合 60%。 山田錦を100%使用した贅沢な本醸造酒を原酒で届けています。アルコール度数 19.5度 精米歩合 70%。
33	銀海酒造(有) 安本 淳一郎	667-1105 兵庫県養父市関宮756-5	079-667-2403 079-667-3005			銀海				
34	(株)西山酒造場 西山 周三	669-4302 兵庫県丹波市市島町中竹田1171	0795-86-0331 0795-86-0202	http://www.katsuzumi.co.jp tamba.hishu@katsuzumi.co.jp	嘉永2年 1849年	小鼓	私達の地産、丹波は美しい山、美しい川に囲まれた自然豊かな土地です。この恵まれた環境から生み出されるモノを、多様化するお客様のニーズに応える力を持てし創造し、提供していくこと。いつの時代でも、お客様にこそやすらぎを感じていただくことを理念として掲げ、日々邁進しています。	要予約	小鼓 路上有花 葵 黒豆焼酎 黒丹波	酒質:純米大吟醸 使用米:山田錦 精米歩合:50% アルコール度数:16度以上17度未満 原材料:黒豆・米・米麹 アルコール度数:25度
35	山名酒造(株) 山名 洋一朗	669-4322 兵庫県丹波市市島町上田211	0795-85-0015 0795-85-0291	www.okutamba.co.jp yama@okutamba.co.jp	享保元年 1716年	奥丹波	創業は江戸享保元年(1716年)と伝わり、現在主が11代目。京都の北西部、奥丹波の地で古来伝わる手造りの純米酒を醸し続けています。	要予約	奥丹波 新酒(木札)	アルコール分:16度 精米歩合:60% 日本酒度:+3 相性の良い料理:おせち 楽しみ方:そのまま冷やで
36	鴨庄酒造(株) 我野 信人	669-4317 兵庫県丹波市市島町上牧661-1	0795-85-0488 0795-85-0488			花鳥末廣 鴨庄「百人一酒」	まるやかな口当たりで飲みやす〜酔い醒めのすっきりした清酒。 中山間活性化事業として地元鴨庄産コシヒカリで醸造したジューシーな生酒。	要予約	花鳥末廣 鴨庄「百人一酒」	まるやかな口当たりで飲みやす〜酔い醒めのすっきりした清酒。 中山間活性化事業として地元鴨庄産コシヒカリで醸造したジューシーな生酒。
37	鳳鳴酒造(株) 西尾 和磨	669-2322 兵庫県丹波篠山市呉服町73	079-552-1133 079-552-3383	http://honmei.wj.com/honmei/sawzu hnadm@honmei.com	寛政9年 1797年	鳳鳴	丹波社氏のふる里丹波篠山の地酒蔵です。創業以来、地域の文化と共に歩み、より旨い酒を求めて研鑽しています。	要予約	鳳鳴 ゆとり 米焼酎 どや	まるやかな口当り、後口もさわやかで、いらぬくでも飲みやすい。 音楽(モーツァルト)の振動を身とせながら醸成させた口当りのやわらかい米焼酎。
38	狩場一酒造株式会社 狩場 一龍	669-2103 兵庫県丹波篠山市波賀野500	079-595-0040 079-595-0421	http://svyuuetsu.jp/ svyuuetsu@aurora.ocn.ne.jp	大正5年 1916年	秀月	品質の高い日本酒を造ることを業に心掛けています。原料米には60%未満で精米したものだけを使用しています。米作りにも取り組んでおり、醸造に使用する山田錦を自家田で栽培しています。	要予約	朝一番しぼり	冬の早朝、搾り始めから3時間までの最もキメやわらかな部分だけを瓶詰めした新鮮で旨味のあるお酒。 アルコール度数18.5度 精米歩合60% 日本酒度+1
39	櫻酒造(株) 嘉納 健二	669-2416 兵庫県丹波篠山市井ノ上長屋ノ坪182-1	079-556-3158 079-556-3878		昭和31年 1956年	櫻一文字	丹波社氏の故郷である朝顔の立ち込める「丹波丹地特有の気候と風」と結び造られた「伝統の技」で純酒を醸造しています。	要予約	純米 櫻一文字	桜で高貴な丹波篠山で生まれ育った。一筋通ったキレの良さを銘とするお酒です。
40	黄桜(株) 丹波工場 松本 真治	669-2163 兵庫県丹波篠山市今田町本荘苅谷61-19	079-597-3161 079-597-3009	www.kizakura.co.jp/	大正14年 1925年	黄桜	品質本位の酒造りをモットーに、進取の精神に則り、お客様の「くつろぎ、うらおい、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	本造り黄桜 辛口一献	丁寧に造りあげた良質の米麹を使用。穏やかな香り、酸味と甘味のバランスのとれた爽やかな旨みが特長。 清酒酵母の発酵を高める五段仕込を採用したキレのある辛口酒。香りがよくすっきりとした後口が特長。
41	小西酒造(株) 小西 新右衛門	664-0845 兵庫県伊丹市東有岡2-13	072-775-0524 072-775-1894	http://www.konishi.co.jp/	天文19年 1550年	白雪 KONISHI	小西酒造(株)は天文19年(西暦1550年)の創業以来、清酒発祥の地、伊丹で豊かな自然の恵みである米と水を使用して元来より清酒造りを営んでおります。	要予約	超特選白雪大吟醸黒麹酒 KONISHI大吟醸やしぼり	山田錦を丹波に磨き上げ、伝統の技で造り上げた純米大吟醸酒。気品のある香り、まるやかな口当たりと豊かな旨みを併せ持つ逸品です。 食中酒として奥行きのある味わいが気軽に楽しめる日本酒。原料米はその都度厳選して、ラベル裏のQRコードで産地を開示しています。
42	伊丹老松酒造(株) 武内 はるみ	664-0851 兵庫県伊丹市中央3-1-8	072-782-2470 072-782-5381	www.pimatsu.biz pimatsu@pimatsu.biz	寛政10年 1688年	老松	清酒発祥の地伊丹で生まれた御免酒老松。江戸時代後期の「官用酒」となり、これを「御免酒」と称しました。その歴史を今に伝える酒蔵です。	要予約	本醸造老松 特選大吟醸	アルコール度数15.7% 精米歩合70% 日本酒度+5 燗/冷間問わずどんな料理にも合う、すっきり辛口 アルコール度数16.2% 精米歩合59% 日本酒度+2 ほどこ冷やですっきりと味わえば特にお食事との相性が良い。
43	岡村 隆夫 岡村 隆夫	669-1412 兵庫県三田市木器340	079-569-0004 079-569-0238	www.conet.ne.jp/okamura-saka kozuki@ares.conet.ne.jp	明治22年	千鳥正宗	三田の恵まれた気候風土の中で育まれた良質の米、水を使用し、自主当り社氏となり仕込む酒。ここのある味わいがご賞味されます。	要予約	千鳥正宗 純米酒 三田雪 千鳥正宗 しぼりたて	米と米麹のみで仕込んだ酒。旨の旨味が味わえるくのある酒。 しぼりたてのフレッシュな味とほろりとした清酒。濃厚辛口、まるやかな口当たり。
44	大関(株) 長部 訓子	663-8227 兵庫県西宮市今津出在家町4-9	0798-32-2111 0798-36-1538	http://www.ozeki.co.jp customer@ozeki.co.jp	正徳元年 1711年	大関	日本三大社氏のひとつで兵庫県中東部、丹波篠山を故郷に持つ「丹波社氏」伝承の技で醸されています。	要予約	純米酒 醴(RAI)	フルーティーな清酒香と、淡麗辛口の品格のある味わい。アルコール度数15% 精米歩合50% 日本酒度+4 鮎の焼酎香、穴子の白湯香、クリムシ香。 深いコクと飲みやすさを融合させた純米酒。アルコール度数15% 精米歩合70% 日本酒度+2 オイルサーディン・鴨料理・チーズ盛り合わせ。
45	今津酒造(株) 野田 權三	663-8229 兵庫県西宮市今津社前町5-22	0798-33-0069 0798-33-0245		宝暦元年 1751年	扇正宗	末広がりの商売繁盛を愛敬者と共に願っております。	要予約	扇正宗 本醸造酒	アルコール度数15° ~16° 精米歩合70% 日本酒度+0.5 どの料理にも合わせやすい、オールマイティーな一本です。
46	日本盛(株) 森本 太郎	662-8521 兵庫県西宮市用海町4-57	0798-32-2595 0798-33-6531	http://www.nihonsekari.co.jp/ takashi_iida@nihonsekari.co.jp	明治22年 1889年	日本盛	日本盛スローガンとして、「もっと美味しく、美しく。」この言葉は、お酒や化粧品など、私たちがつくり出す製品やサービスを運んで、日本盛がお客様とすすむ約束です。人が美味しく感じる、さわやかな香りを届けるために、美味しく健康でおいしいという、人の願いをかなえるために、日本盛は「もっと」を追求し、「もっと」の挑戦を繰り返します。	資料館	超特選 惣花 (純米吟醸酒)	アルコール度数 15度以上16度未満 精米歩合 55% 日本酒度 -4.0 ほどよい吟醸香、まるやかな口当たり、スッキリしたのごときを、冷やして、またはそのままでお楽しみください。
47	國産酒造(株) 覺心 平十郎	662-0922 兵庫県西宮市東町1-12-34	0798-34-3456 0798-34-7129	http://www.nadaian.com nadaian@nadaian.ocn.ne.jp	文久元年 1861年	清酒産自慢 大吟醸 國産一	約155年ほどの歴史があります。戦前から使用されてきた酒器「國産」の受け、戦後株式会社組織を改めた際には、社名となり、現在では大吟醸「國産一」として製造しています。一方「灘自慢」は、灘五郷において自慢できる酒として品質本位をモットーにしています。	要予約	大吟醸 國産一 上撰本醸造 灘自慢	アルコール度数15%・日本酒度±0 720ml 2,107円(税込) 淡麗な味とフルーティーな香りは、肴の味を生かす酒といえます。 アルコール度数15%・日本酒度±0 720ml 2,107円(税込) じっくりと低温で発酵させた、澄潤なお酒。燗もし、冷やも飲みやすいバランスのよいお酒。

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	蔵元見学	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)
49	木谷酒造(株) 木谷 幸一郎	662-0928 兵庫県西宮市石在町14-5	0798-22-1255 0798-22-7918	http://www.kiichi-osake.jp/ osake-kiichi@pc1.bai.ne.jp	天保4年 1833年	喜一	本場、灘西宮で創業以来約180年、飲む人、売る人、造る者が喜びを一つにする。宮水のお酒です。		純米酒 喜一	米のうまみと宮水が生きている深みのある味わい。
50	本野田酒造(株) 野田 尚男	662-0927 兵庫県西宮市久保町4-9	0798-22-1168 0798-35-4956		江戸時代末期	金鷹				
51	白鹿(株) 澤田 朗	662-0942 兵庫県西宮市浜町1-1	0798-33-0001 0798-36-6356	http://www.hakutaka.jp/ office@hakutaka.jp	文久2年 1862年	白鹿	日本酒の最良の仕込水「宮水」と特産地兵庫県西宮市「山田錦」を真伝統の「生伝」で醸し、時代に送られる事なく米の旨味を生かした本来の酒にこだわります。また、伊勢神宮御料酒に選ばれ神宮の神々に供えられている。	資料館	白鹿 極上 白鹿 金松	大吟醸純米酒。山田錦50%精米を生伝で醸す。気品ある香りと奥深い味わいはプレミアムで風格を感じさせます。 純米酒。しなやかさと力強い香気は、山田錦の持ち味を十分に引き出した証です。
52	辰馬本家酒造(株) 辰馬 清	662-8510 兵庫県西宮市建石町2-10	0798-32-2701 0798-32-2700	www.hakushika.co.jp/ customers@hakushika.co.jp	寛文2年 1662年	黒松白鹿 白鹿	宮水、良質の米、六甲おろしなど豊かな自然のみならず、白鹿の酒は生まれませんでした。愛情を込めて、麹や酵母のたくましく成長を見守り育てていくのが白鹿の酒造り。「酒は造るものではなく育てるもの」、それが白鹿の信念です。	資料館		爽やかな香りと雑味の無い純醸で深みのある味わいが特徴の純米大吟醸です。 兵庫県産米山田錦を100%使用した特別本醸造です。爽やかな香りとスッキリとした味わいが特徴です。
53	松竹梅酒造(株) 吉本 巧	662-0942 兵庫県西宮市浜町13-10	0798-34-1234 0798-34-1238	svochikuhaiyuzou@info.ocn.ne.jp	昭和24年 1949年	漣一				
54	大澤本家酒造(株) 大澤 一雅	662-0922 兵庫県西宮市東町1-13-28	0798-33-0287 0798-35-7270	www.ohsawasyuzou.co.jp/ ohsawasyuzou@nike.comnet.ne.jp	明和7年 1770年	寶娘	創業250年で、代々手造りの酒造りを受け継いでいます。従60年以上の土蔵の本造蔵で大規模な機械化はせず社長の目のいき届く量を守り、手造りで醸し続けています。	要予約	寶娘 特撰原酒 寶娘 純米原酒	熟成期間を長くすることにより、非常にコクが高く、20度と高濃度ながら、ド越しが非常に良い甘口の酒です。 長期にわたり低温熟成することにより、純米ならではのド越し、さらばり辛口の中に米の旨みを感じる酒です。
55	北山酒造(株) 北山 哲三	662-0947 兵庫県西宮市宮前町8-3	0798-33-2121 0798-35-7030	http://hinokichibishimajin.co.jp/ kisyamaji@info.kibishimajin.co.jp	大正8年 1919年	島美人	本当に美味しいお酒を、毎日飲めるお手頃価格でお届けしています。種類は少ないですが、その分どれも自信を持ってお勧めできるお酒です。		純米大吟醸 島美人 本醸造生原酒 島美人	山田錦を100%使用し、45%まで磨き上げた極上のお酒です。フルーティな雑味が鼻を抜け、コクと豊かさを感じられます。 和食以外に、ワインのような感覚でキッズやファミリーなどおかわりいただけます。 アルコール度数は19~20度と高めで、スツツと喉に入るフレッシュな生原酒ならではの爽やかな香りが特徴の、大人気のお酒です。和食以外に、フレンチやイタリアンの相性も抜群です。氷を溶かしてロックでもお楽しみいただけます。
56	万代大澤醸造(株) 大澤 弘一	662-0922 兵庫県西宮市東町1-13-25	0798-34-1300 0798-34-3968		平成17年 2005年	徳若	灘五郷の一つ西宮郷にあるしよ手造りの原酒にこだわります。だいたいぶんの酒は、そのお酒の風味や味を活かすため焼きたそのまの状態で瓶詰めをしています。蔵元直売ならではの風味をお楽しみいただけます。	要予約	純米大吟醸しずく生原酒 純米吟醸 生原酒	アルコール度数17度 精米歩合50% 兵庫県西宮市の山田錦を100%使用したフルーティなお酒です。ワイングラスでお楽しみ頂ける生原酒です。 アルコール度数17度 精米歩合60% 兵庫県山田錦を100%使用しています。魚料理との相性は抜群です。
57	沢の鶴(株) 西村 隆	657-0864 兵庫県神戸市灘区新在家南町5-1-2	078-881-1234 078-861-0005	http://www.sawanotsuru.co.jp/ webmaster@sawanotsuru.co.jp	享保2年 1717年	沢の鶴	江戸時代から、灘・沢の鶴の旨さを支えてきたのが、「丹波杜氏」といわれる杜氏の杜氏の、伝承の醸し技と品質へのこだわりです。沢の鶴は、丹波流の伝統を継承し、その上に革新的な技術を追及し、「灘本流の酒」として品質日本一をめざしています。	資料館	純米大吟醸「瑞兆」 特別純米酒 養楽山田錦	透明な香りと奥深いコクをたたえた純米大吟醸酒。アルコール分16.5度 精米歩合47%(兵庫県産山田錦) 日本酒度±0.0 純米酒本来の旨みに芳醇な香りとキレの良さが特徴。アルコール分14.5度 精米歩合70%(特産地産山田錦) 日本酒度±2.5
58	オエンプロダクトサポート㈱ 江辺 正英	657-0864 兵庫県神戸市灘区新在家南町3-2-28	078-802-7800	www.sakuramasamine.com	昭和26年 1951年					
59	金盃酒造(株) 高田 貴代子	657-0043 兵庫県神戸市灘区大石東町6-3-1	078-871-5251 078-881-0378			金盃				
60	太田酒造(株)醸工場 太田 精一郎	658-0022 兵庫県神戸市東灘区深江南町2-1-7	078-411-9456 078-412-8956	www.ohda-shuzou.co.jp/ got1641@ohda-shuzou.co.jp	昭和37年 1962年	道灌 千代田蔵 道灌 技匠	1962年に灘の水を求めて、遊覧船のから灘に蔵を建てました。昔ながらの手作りの酒造りを伝統を守りながらとくなくしています。	要予約	大吟醸 技匠 千代田蔵 フクハナ	吟醸香がはやかな、旨味もある大吟醸酒です。兵庫県産山田錦を100%使用したお酒です。 兵庫県産フクハナを100%使用した、フルーティなお酒です。
61	宝酒造(株)白壁蔵 村田 謙二	658-0027 兵庫県神戸市東灘区青木2-1-28	078-452-2851 078-452-2612	www.takara-shuzou.co.jp/	天保13年 1842年	松竹梅 一剣者(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自の確かな技術に裏づけられた商品を提供しています。		上撰 松竹梅 全量芋焼酎「一剣者」	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。軽快でめらかな味わいが特徴。 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。
62	(株)小山本家酒造浜福蔵 小山 景市	658-0025 兵庫県神戸市東灘区魚崎南町4-4-6	078-411-8339 078-411-1091	http://www.hamafukutsuru.co.jp/ info@hamafukutsuru.co.jp	文化5年 1808年	浜福蔵	日本酒の造りにおいて、最高レベルの水・米・技がそろった灘五郷の一つ、魚崎郷にて、特定名称酒を主体に製造しており、産地「浜福蔵吟醸工場」では、しぼりたての生原酒をはじめ、蔵元でしか味わえないお酒も販売しております。	要予約	空蔵 七つ梅	阪神大震災の際、蔵が壊れ、日本酒の本来の姿を見直そうと復元した商品。山田錦と麹の米味を活かした純米吟醸生原酒。 江戸時代から続くブランドで、生原酒により復活させました。旨みがありキレが特徴の純米酒です。
63	櫻正宗(株) 山色 太左衛門	658-0025 兵庫県神戸市東灘区魚崎南町5-10-1	078-411-2101 078-411-2102	http://www.sakuramasamine.co.jp/ sakura@sakuramasamine.co.jp	享保2年 1717年	櫻正宗 漣鯉	創設1625年。宮水の発見者、正宗の元祖蔵・高橋白米の先駆者。そして協会一号酵母発酵蔵の誇りに胸に、これらも品質向上をモットーに酒造りに努力を怠りません。	資料館	櫻正宗 焼燗 生一本 櫻正宗 朱稀 本醸造	兵庫県産山田錦を全量使用した生一本(純米酒)です。切れ味良く、すき焼き、まぐろの刺身など料理との相性も良い。櫻正宗の「ビュッフェ」酒です。 兵庫県産山田錦を全量使用した本醸造酒です。飲み口の軽さと切れ味が良く、鍋の刺身・カニの酢の物など料理との相性も良い。道正蔵の「ギョウジョ」酒です。
64	白鶴酒造(株) 嘉納 健二	658-0041 兵庫県神戸市東灘区住吉南町4-5-5	078-822-8901 078-822-1456	http://www.hakutsuru.co.jp/	寛保3年 1743年	白鶴 忠勇	「時をこえ親しみの心をこえる」をスローガンに、いつの時代も美味しくしさを追求とより安全と安心できる「ものづくり」を基本に信頼あるブランドを目指しています。	資料館	超特選 白鶴 天空 袋 吊り純米大吟醸 白鶴酒 上撰 白鶴	アルコール度数16%、圧力をかけずに自然に滴り落ちる常酒のみを集めた薄身の純米大吟醸酒。遠船と受け継ぐ技と心から醸した、香り豊かで繊細かつ深い味わいの白鶴が誇るシリアブル商品。※数量限定(シリアルナンバー)。 アルコール度数15~16%、飲むほどに親しみのわく白鶴伝統のレギュラー商品飲みあしき深い味わいのお酒です。
65	菊正宗酒造(株) 嘉納 治郎右衛門	658-0046 兵庫県神戸市東灘区御影本町1-7-15	078-851-0001 078-854-1001	http://www.kikumamasame.co.jp/	万治2年 1659年	菊正宗	1659年神戸・灘で創業。一貫して品質向上の主義を掲げ、酒造りの原点「生伝造り」にこだわり、料理の味をさらに引き立てる、旨い辛口酒を造り続けています。	資料館	菊正宗 上撰 本醸造 梅酒	スギナと酒粕の入れ味、しつかりとした旨味とキレのある深い酒の味の本格辛口・本醸造酒。料理の味を引き立てる「食中酒」として醸造。ALG15%、日本酒度+5.0 辛口本醸造を宮野の郷に詰め、一番香りの良い飲み頃を熟成し詰めました。宮野の良やかな香りとキレを引き継いだ酒の味と仕上がりが特徴です。ALG15%、日本酒度+5.0
66	剣菱酒造(株) 白樫 政孝	658-0046 兵庫県神戸市東灘区御影本町3-12-5	078-811-0131 078-811-0357	http://www.keishishi.co.jp	永正2年 1505年	剣菱	永正2年の創業以来500余年、伊丹で創業し、昭和初期に灘へ移転。縦、横一筆づつの酒標と古今第一の精神のもと、今も昔もこれらも変わらぬ味で皆様へ愛される酒を造り続けてまいります。		黒松剣菱 剣菱	口に伝った瞬間に濃厚な香りがふくらみ、米の豊潤な味わいを引き出した逸品(アルコール17%、精米歩合約70%、日本酒度+1~2) 辛みと旨みがバランスよく調和、冷から順でも多彩な表情が楽しめます(アルコール16.5%、精米歩合約70%、日本酒度+1.5~2.5)
67	坊壇醸造(株) 坊壇 嘉壽也	658-0045 兵庫県神戸市東灘区御影石町1-6-15	078-851-2077 078-851-2052		大正7年 1917年					
68	(株)神戸酒心館 安福 武之助	658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町1-8-17	078-821-2911 078-821-3330	http://www.shushinkan.co.jp	宝暦元年 1751年	福寿	福寿のふるさとは神戸。六甲山から美しい自然に囲まれた灘・御影郷。米は兵庫県産の厳選米。水は日本の名水百選。宮水。そして清酒の生命「麹」は創業二百六十年来の「箱詰法」による手造りです。自然の恵みと、人の技が醸し上げた純醸でまっすぐな風味が自慢です。	要予約	福寿 純米吟醸	熟した桜餅のような豊かな香り。フレッシュな果実と滑らかな米の旨みを味わえる。 相性の良い料理 カッターチーズ×黒蜜 ポルチーニとポータルガのリゾット
69	泉酒造(株) 西野 信也	658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町1-9-6	078-821-5353 078-851-3214	www.izumisuzou.co.jp/ izumisuzou@hasi1.ocn.ne.jp	宝暦年間 1756年	仙介 琥泉	阪神大震災で蔵を失いましたが、平成19年に自家醸造を再開、歴史と伝統を受け継ぎ技術を伝承できる喜びを噛みしめ、少量生産ですが思いをこめて酒造りを行っています。		仙介 純米大吟醸 琥泉 純米吟醸	兵庫県産山田錦100%使用。米の旨みを生かしたやわらかい風味を実現。精米歩合48% 兵庫県産米100%使用。爽やかな香りを穏やかに感じ、口に含ませると滑らかな旨みが上品に感じられます。精米歩合60%
70	(株)安福又四郎商店 安福 晴久	658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町1-5-23	078-851-0151 078-851-0156	http://daikoku.com/ daikoku.m@gmail.com	宝暦元年 1751年	大黒正宗	灘五郷の誇る銘水「宮水」を全量仕込み、世に名高い兵庫県産の酒造り産米「山田錦」「兵庫夢錦」を原料に使い、手間を惜しまず心をこめて造る手づくりの酒が大黒正宗です。		大黒正宗本醸造原酒 大黒正宗純米原酒	アルコール度数18度 精米歩合60% 日本酒度+7.0 旨味を感じさせる落ちついた上品な香りと透明感のある旨味、のどごしのキレが特徴のお酒です。 アルコール度数17度 精米歩合60% 日本酒度+6.0 穏やかな香りと透明感のある旨味、スツツとしたキレ味のある食中酒です。
71	高嶋酒類食品(株) 高嶋 善平	658-0021 兵庫県神戸市東灘区御影塚町3-9-16	078-841-0551 078-856-7380	http://www.konanzuke.co.jp/ information@konanzuke.co.jp	明治3年 1870年	はくびし 純米本みりん	はくびし純米本みりんは、もち米、米こうじ、焼酎という単一原料を使って、昔ながらの製法で手造りした本格本みりんです。飲むでもおいしいみりんですので、お料理に使用すればより一層おいしい味わいになります。	資料館	はくびし 柳かけ	当社の純米本みりんはアルコールを添加して飲みやすとしたリキュールタイプのお酒です。もち米をベースにしておりますので、大変甘いお酒になります。ロックやソーダ割にしてご利用ください。また、食前酒や食後酒にご利用いただけます。