

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

岡山県酒造組合

会長 丸本仁一郎

〒703-8205 岡山県岡山市中區中井1丁目18-14

TEL 086-207-2820 FAX 086-207-2840

(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 (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 | 萬蔵酒造(株) 藤沢 英二 | 700-0865 岡山県岡山市北区旭本町1-38 | 086-222-3836 086-222-3836 | omepaze2.nifty.com/ manzais@nifty.com | 大正10年 1921年 | さつき心“精魂一滴” 旭富士 | 創業大正10年 気候風土に恵まれた当地 備中杜氏の技を伝承し旭川水原の伏流水にも恵みぬかみいし専念する。 | 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) |
| | | | | | | | | | 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) |
| 02 | 宮下酒造(株) 宮下 附一庵 | 703-8258 岡山県岡山市中區西川原184 | 086-272-5594 086-273-9243 | www.msb.co.jp/ info@msb.co.jp | 大正4年 1915年 | 極聖 独歩 | 日本三名園集の近くに位置し、日本酒、地ビール、焼酎などあらゆる酒を造る総合酒類メーカーを目指す。独自の地域の特長のある商品開発に取り組んでいる。 | ○ | 大吟醸 極聖 昔搾り斗標 極聖 特別純米 高島雄助 | 華やかでふよかな丸みを持ったフルーティーな香り。コクを凝しつつ、上品でキレのあるやや辛口のお酒です。 安政6年(1859年)備前国上道郡雄助村の岸本基造翁に見つけられた元祖雄助米「高島雄助」を100%使用。 |
| 03 | (有)板野酒造場 板野 雄一郎 | 701-1211 岡山県岡山市北区一宮35 | 086-284-1161 086-284-2387 | zingo.co.jp info@zingo.co.jp | 昭和9年 1939年 | きびの吟風 | | | | |
| 04 | (株)板野酒造本店 板野 文伸 | 701-1462 岡山県岡山市北区大井2272 | 086-295-0025 086-295-2132 | www.rakutan.co.jp/mitaniya futano@iris.onn.ne.jp | 明治8年 1875年 | 二面 | | | | |
| 05 | 藤原酒造(株) 藤原 剛 | 706-0221 岡山県玉野市八浜町八浜843 | 0863-51-2014 0863-51-2676 | | 慶應元年 1865年 | 亀乃井 | | | | |
| 06 | 高祖酒造(株) 高祖 淳三 | 701-4302 岡山県瀬戸市内牛窓町牛窓4943-1 | 0869-34-2002 0869-34-2003 | www.kouso-senju.co.jp/ kouso@po.harenet.ne.jp | 天保元年 1830年 | 千寿 唐子踊 | 古くから瀬戸内海の要港として栄えた牛窓で、天保元年から備中・高祖の酒で親しまれてきました。岡山産米と吉井川の伏流水を使った「うまうち」の酒です。 | ○ | 千寿 上撰 純米吟醸 唐子踊 | 岡山県産アケボノを使用し、伝承四段仕込で醸した「うまうち」の酒。 岡山県産朝日米を60%に精米し、ベテラン杜氏の匠の技で醸した酒。 |
| 07 | 赤磐酒造(株) 生本 滋春 | 709-0821 岡山県赤磐市河本1113 | 086-955-0130 086-955-0762 | www.akaiwa.co.jp info@akaiwa.co.jp | 大正12年 1923年 | 桃の里 桃白眉 | 備前米の産地に位置し、雄町米、朝日米等優良米を用い、人々の心をなごませ、造り手のぬくもりと造る言葉が伝わってくる様な一期一夜の酒造りに目指しています。 | ○ | 桃の里 純米酒 桃の里純米「雄町の春」 | 岡山県の代表的なお米朝日を搾りぬかぬか蒸して仕込んだ旨味際立つ純米酒です。 大粒、軟質な赤磐産雄町米で仕込んだスッキリとキレのあるさわやかな純米酒です。 |
| 08 | 室町酒造(株) 花房 満 | 709-0835 岡山県赤磐市西中1342-1 | 086-955-0029 086-955-6887 | www.sakuramuromachi.co.jp/ info@sakuramuromachi.co.jp | 元禄元年 1688年 | 櫻室町 備前幻 | 創業1688年。320年以上の伝統の基、地元赤磐産、幻の酒米「雄町米」と日本の名水百選「雄町の冷泉」を仕込みに用いた「こだわりの酒造り」が自慢。 | | 櫻室町 純米吟醸 備前幻 櫻室町 吟香酒25度 | 雄町米純米吟醸酒。ほのかに甘い香りとまろやかな味わいが特長で、モンドセレクション3年連続金賞受賞。 雄町米を用いた本格米焼酎。ほのかに甘い香りが特長で、2004年BTベストスピリッツ賞に輝く。 |
| 09 | 利守酒造(株) 利守 忠義 | 701-2215 岡山県赤磐市西経部762-1 | 086-957-3117 086-957-3790 | www.sakehitosuji.co.jp hitosuji@sakehitosuji.co.jp | 慶応4年 1869年 | 酒一筋 赤磐雄町 | 「地米・地水・地の気候と風土」で醸してこそ、地酒は真の地酒たりうるので、と考えます。「酒造りは米作りか」と言われるように、地米である「経産部・雄町米」の栽培から取組んでいます。 | | 赤磐雄町 酒一筋 生飯純米吟醸 | 幻の米と呼ばれる経産部「雄町米」を使用し、精魂込め醸した純米大吟醸酒です。 江戸時代から伝わる正統的醸造法で通常の二倍以上の時をかけ醸しました。 |
| 10 | 小宮山酒造(株) 小宮山 尚子 | 701-2503 岡山県赤磐市周田1524-1 | 086-954-0411 086-954-2711 | | 大正8年 1919年 | 日月 | 昼はお日様、夜は月、月日飲てるよ家庭。こよな酒を愛し、酒蔵に生涯を捧げた先代の意志を継いで、真面目なお酒をお客様に提供したいと頑張っています。 | | 上撰 日月 純米吟醸 日月 | 日月の定番酒。もともとスタンダードなお酒です。やや甘口ながら後味が残らないすっきりとしたお酒です。 冷やで飲むとキリとした吟醸らしさを感じさせ、燗をすれば純米のコクのある深みを感じさせるお酒です。 |
| 11 | 三冠酒造(有) 前島 敏成 | 711-0906 岡山県倉敷市児島下の町2-9-22 | 086-472-3010 086-473-7252 | http://www.sankan.co.jp/ info@sankan.co.jp | 文化3年 1806年 | 三冠 由由山 | 箕羽山・瀬戸大橋でおなじみの備前児島酒造創業以来二百余年にわたり備中杜氏の技を守り続ける酒造です。原料米は岡山産米を全量使用しております。 | | 三冠 特別純米朝日 三冠「秘蔵酒」 | 岡山産朝日米を使用し、手洗洗米、和釜蒸し、もろふた麹、三段仕込みと日本酒本来のつくりで醸した酒。 1990年以降の長期貯蔵酒があります。吟醸酒・純米酒タイプです。Fax・Emailでお問合せ下さい。 |
| 12 | 十八盛酒造(株) 石合 敏三 | 711-0903 岡山県倉敷市児島田の口5-6-14 | 086-477-7125 086-477-6518 | www.juhachijp info@juhachijp | 天明5年 1785年 | 十八盛 | 「娘十八、番茶も出花」という言葉から名付けられた「十八盛」は、その名のごとく優しい甘みと丸みを帯びた味わいで瀬戸内の魚介類と合います。 | ○ | 雄町 純米 備前蒼海 デニム徳利 下津井 | 岡山産雄町米を使用し、瀬戸内の風土を思わせる趣やかな旨みとすっきりとキレのあるのど越しを感じます。 児島産地のデニム生地の巾着袋に入ったお酒で、岡山産米を使用した伝統の技で醸上げた甘口タイプです。 |
| 13 | 熊屋酒造(有) 鹿谷 晴男 | 710-0142 岡山県倉敷市林705 | 086-485-0007 086-485-0465 | isiti@mx4.kct.ne.jp | 約1716年頃 | 伊七 巴福正宗 | 当蔵は北側に日本第一新熊野神社と南に山伏修行の寺修験道総本山玉波尊皇院など神聖なる寺院に見守られた裏山より湧き出る重水を使用した地元米を使用した清酒。 | ○ | 倉敷吟醸 伊七 備前伊七 | 岡山産山田錦を100%使用し精米歩合55%日本酒度-1やや甘口飲み方はやめぬ燗、常温、冷がよい。 岡山産朝日米を100%使用精米歩合60%日本酒度+3。熟練燗でも美味しい。さしみとか鍋に合う。 |
| 14 | 森田酒造(有) 森田 昭一郎 | 710-0054 岡山県倉敷市本町8-8 | 086-422-0252 086-424-0088 | www.moritasyouzou.co.jp info@moritasyouzou.co.jp | 明治42年 1909年 | 萬年雪 | | | 萬年雪 本醸造 荒走り | |
| 15 | (有)渡辺酒造本店 渡辺 英氣 | 712-8002 岡山県倉敷市連島町亀島新田170 | 086-444-8045 086-444-8043 | www.mineohomare.com mineohomare@mx8.kct.ne.jp | 明治42年 1909年 | 嶺乃登 千歳業 | 手作りの地酒にこだわり地元の水と米を使い和釜で蒸し昔ながらの樽でゆっくり搾りこぎと和釜搾りならではの軟らかくまろやかな酒造りにこだわっている蔵元です。 | | 大吟醸 嶺乃登 純米酒 千歳業 | 厳選した山田錦を丹念に磨き上げ蔵人の最高の技で長期低温発酵させフルーティーな香りでまろやかな辛口です。 五穀登壇を祝って担がれる千歳業にちなんで命名。県産の朝日米を使い、吟醸酵母で醸した手造りの酒です。 |
| 16 | 三宅酒造(株) 三宅 祐二 | 719-1161 岡山県総社市宿355 | 0866-92-0075 0866-92-0075 | suifu-miyake.jp/ sanzawa1001@n1.tiki.ne.jp | 明治39年 1906年 | 矜府 | | | | |
| 17 | ヨイキゲン(株) 渡辺 信行 | 719-1175 岡山県総社市清音上中島372-1 | 0866-94-0011 0866-93-4052 | www.yoikigen.co.jp info@yoikigen.co.jp | 明治40年 1907年 | 酔機嫌 碧天 | 米は全量自家精米、水は高梁川の伏流水を地下30メートルから汲み上げ使用しています。仕込は、酒米「雄町米」を中心に、小量生産で旨口酒を醸しています。 | ○ | 純米雄町 碧天 未知夢 | 岡山酒米「雄町米」を100%使用。旨みがあり、なめらかな口当たりで、後口の良い純米酒です。 岡山の、かつての産地「日本ハッカ」を使った焼酎です。旨味もあり清涼感にあふれています。ALC、25度。 |
| 18 | 菊池酒造(株) 菊池 東 | 713-8121 岡山県倉敷市玉島阿賀崎1212 | 086-522-5145 086-522-5146 | kikuchishuzo.co.jp sanzen@kurashiki.co.jp | 明治11年 1879年 | 燦然 奇跡のお酒 | モーツァルトの音楽が流れる蔵の中で、社長自ら杜氏となってこだわりの酒造りを行い、情のあるめらかな旨さとキレの良い味わいで群衆の喜ぶ酒造りです。 | ○ | 燦然 大吟醸原酒 燦然 純米雄町 | 質を極めて醸した山田錦35%精白の大吟醸原酒。吟醸酒といわれる華やかな香りと気品に漂ったまろやかな味わい。 雄町の持つ情のある旨味を引き出した純米酒。広島国税局清酒醸造会で6年連続優秀賞の自慢作。 |
| 19 | 神露酒造(株) 小田 堅一郎 | 719-0111 岡山県浅口市金光町大谷227 | 0865-42-2015 0865-42-5983 | www.sinro.co.jp shinrom@mx3.tiki.ne.jp | 明治42年 1909年 | 神露 | 全国からの参拝客のある金光本部の門前町に所在する当蔵は創業時から御神酒として知られ又岡山のうまい地酒として愛飲されてきました。 | ○ | 特撰 本醸造「神露」 | |
| 20 | 平喜酒造(株) 戸塚 堅二郎 | 719-0243 岡山県浅口市鴨方町鴨方1283 | 0865-44-2122 0865-44-2863 | www.hirakishuzo.co.jp info@hirakishuzo.co.jp | 昭和3年 1928年 | 喜平 新婚 | 最新の生産管理システムを導入し、常に安定した品質を提供する事出来る四季醸造工場を兼ね備えています。 | | 超特撰 喜平 純米大吟醸 本醸造 喜平 | 五百万石を40%まで精米し造り上げました。香り、コク、旨みの調和した酒質で、爽やかで軽快な造りです。 やや辛口で、香味の調和を十分に生かした、落ち着いた旨さのある燗越しの良いお酒です。 |
| 21 | 丸本酒造(株) 丸本 仁一郎 | 719-0232 岡山県浅口市鴨方町本庄2485 | 0865-44-3155 0865-44-3156 | www.kamomidori.co.jp/ info@kamomidori.co.jp | 慶応3年 1867年 | 茂茂緑 竹林 | 良い酒は米づくりから責任を持たねばならない。自ら米を栽培する「農産蔵」として、私たちは、「お米の美味しき」を皆さまにお伝えしたいと考えています。 | | 純米吟醸 茂茂緑(オーガニック) 竹林 ふかまき | 自社栽培米の山田錦(有機JAS認証)を使用し、食品の安全確保をこころ、醸造及び製造を行った有機農産物加工酒類。 自社栽培米の山田錦を使用した醸造を行い又製造において古酒をブレンドして年間を通じて同質の味を保っている。 |
| 22 | 磯千鳥酒造(株) 磯田 義隆 | 719-0302 岡山県浅口市郡里町新庄306 | 0865-64-3456 0865-64-4336 | www.isoichidori.co.jp info@isoichidori.co.jp | 宝暦元年 1751年 | 磯千鳥 | 260年以上受けついで伝統の技で「皆様にお愛されるお酒」を信じて日々努力を続けております。ぜひ一度ご賞味下さい。 | ○ | 大吟醸瀬戸のさび酒 本醸造 | 精米歩合50%の酒造好適米をおしみなべ、低温でじっくり醸した香り豊かなお酒です。淡麗やや辛口。 米の旨味が良く引き出されたお酒です。燗し冷や良の造り好みのお酒です。淡麗辛口。 |
| 23 | 嘉美心酒造(株) 藤井 進彦 | 714-0101 岡山県浅口市寄島町7500-2 | 0865-54-3101 0865-54-3105 | www.kamikokoro.co.jp/ info@kamikokoro.co.jp | 大正2年 1913年 | 嘉美心 | 「私たちはお酒を作る上ではメーカーですが、生きる上では消費者です。だからお客様の口に入れさせたくないものは作りません」を蔵の合言葉としています。 | | 嘉美心・名宝 嘉美心 秘蔵 | 飲むと「日本に生まれてよかった」と口に出したくなるそんな日本人のDNAを呼び起こす「旨口酒」です。 IW2009の本醸造部門で金賞を受賞した食中酒向きの清酒。める燗がオススメです。 |
| 24 | 不二菊酒造本店 藤沢 久 | 713-8126 岡山県倉敷市玉島黒崎8757-1 | 086-528-1052 086-528-0656 | | 明治元年 1867年 | 不二菊 | | | | |
| 25 | 瀧本酒造(有) 瀧本 博 | 715-0019 岡山県井原市井原町1050-2 | 0866-62-0026 0866-62-0126 | takimoto@bara.ne.jp | 文久年間 1860年頃 | 三拍 一品 | 醤油を製造していた本家より嘉永年間に分家し文久年間に清酒の製造を始めた。酒づくりに欠かせない米水に恵まれながらも愛されるうま口の酒として親しまれている。 | | 一品早雲の里 一品田中苑の四季 | 北条早雲の生誕地にちなんで酒度アルコール15.3日本酒度+3.5でさわやかで キレのある味である。 井原市の田中苑にちなんで酒度アルコール15.3日本酒度+2.5で純米酒ならではのすっきりした味である。 |

| 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 | 山成酒造(株) 山成 芳直 | 714-2112 岡山県井原市芳井町築瀬23 | 0866-72-0001 0866-72-0010 | yamanari.jp info@yamanari.jp | 文化元年 1803年 | 蘭の誉 朗庭の里 | 創業200年の伝統を持ち、岡山県産の原料米を使用した寒造りの酒です。 | | 蘭の誉 上撰 | 岡山県産のあけぼのを使用し、手造り寒造りのうまみのあるどごしの良いお酒です。 |
| | | | | | | | | | 大吟醸 朗庭の里 | 岡山産山田錦を使用し、低温発酵させて造った酒に漢学者阪倉蘭庭先生にちなんだ名前をつけました。 |
| 27 | 大内 洋二 大内 洋二 | 714-0032 岡山県笠岡市西大島7496 | 0865-67-0828 0865-67-0678 | 明治30年 1897年 | | 御嶽鶴 | 吟醸生酒はフルーティーンな独特の香りを保持しています。 | | 上撰 御嶽鶴 | |
| | | | | | | | | | 吟醸生酒 御嶽鶴 | |
| 28 | 芳烈酒造(株) 難波 国夫 | 716-1321 岡山県高梁市有漢町有漢2535-1 | 0866-57-2003 0866-57-2003 | www6.ocn.ne.jp/~houretu/ houretu@kibi.ne.jp | 大正7年 1918年 | 櫻芳烈 | 岡山県の中央、有漢インターから車で3分。岡山の米と有漢川の伏流水で心を込めて造っている。江戸時代岡山藩三代藩主、池田光政のおくり名「芳烈公」より命名。 | | 純米吟醸 風 | 岡山の雄町米と有漢川の伏流水で醸した、米の旨みを十分に引き出した酒。アルコール度数15度。精米歩合55% |
| | | | | | | | | | 初搾り 有漢 | 岡山のアケボノを60%に精白した芳烈なやや甘口の生原酒、アルコール度数18度。冷やかオンザロックで。 |
| 29 | (株)落酒造場 落 昇 | 716-1433 岡山県真庭市下皆部664-4 | 0866-52-2311 0866-52-4495 | tisty28@kaz-so-net.ne.jp | 明治26年 1893年 | 大正の鶴 雪小僧 | 純豊かで水の豊富な備中川を背景に、6月には嵐が乱舞する自然環境と周りのカルスト台地が生み出す中硬水を仕込みにこだわりの日本酒造りをしています。 | ○ | 大正の鶴 純米吟醸 | ほんのりと果実香が漂い、口には含むと朝日米らしいみずみずしい味わいがしっとり広がっていきます。 |
| | | | | | | | | | にこり酒 雪小僧 | のど越しのなめらかな、甘口のにこり酒です。一度味わうと、とりこになってしまう旨さです。 |
| 30 | 赤木酒造(株) 赤木 義典 | 716-0303 岡山県高梁市備中町長屋43 | 0866-45-3006 0866-45-3789 | kukusui7@outlook.jp | 文政6年 1823年 | 蘭亭曲水 きび路 | 文政6年創業で、清酒焼酎を醸造して来ております。清酒はやや辛口で飲みやすい酒質を、焼酎は個性のある酒質を目指しております。 | | 本醸造 曲水辛口 | 日本晴の米を65%精白し、すっきりとした辛口酒です。飲みやすいお酒です。 |
| | | | | | | | | | 真きび | たかきびを原料とした、クセのない飲みやすい焼酎です。貯蔵期間を長くとり、熟成した焼酎です。 |
| 31 | 白菊酒造(株) 渡辺 秀造 | 716-0101 岡山県高梁市成羽町下日名163-1 | 0866-42-3132 0866-42-2165 | www.shiragaku.com shiragaku@ml.tiki.ne.jp | 明治19年 1886年 | 大典白菊 | 岡山の地酒として特産の雄町を代表とする米、自社井戸の清冽な水、伝統ある備中社氏の技といった酒造りに恵まれた備中地方の良さを大切に醸しています。 | | 大典白菊 吟醸 斗瓶搾り しづ酒 | 山田錦32%精米、吊るし搾りのしづ酒を斗瓶圓いした。露都たる香りまろやかな味が絶妙のバランス。 |
| | | | | | | | | | 大典白菊 純米酒 造酒師 | 五十年の時を超えて蘇った世界唯一の酒米造酒師で醸した。すっきりとした飲み口とキレのバランス良い酒。 |
| 32 | 三光正宗(株) 宮田 恵介 | 719-3702 岡山県新見市哲西町上神代951 | 0867-94-3131 0867-94-3200 | www.sake-sanko.co.jp info@sake-sanko.co.jp | 大正2年 1913年 | 三光正宗 粋(米) | 清酒、焼酎、味噌、醤油、リキュール、スピリッツの免許を持ち幅広い製造が可能。清酒、焼酎は岡山県産米、また山田錦、雄町を契約栽培し使用しています。 | ○ | 三光 上撰 | 三光の代表銘柄、冷でよし、燗でよし。アマカラビンの旨い酒。飲みあきせず料理の味を引き立てます。 |
| | | | | | | | | | ひのくち 生原酒 | しぼりたての上撰の生原酒を年毎に製造して1年分を氷温貯蔵しています。そのままもちろんオンザロックも。 |
| 33 | (株)辻本店 辻 総一郎 | 717-0013 岡山県真庭市勝山116 | 0867-44-3155 0867-44-5290 | www.rozenzshu.co.jp info@rozenzshu.co.jp | 文化元年 1804年 | 御前酒 | | ○ | | |
| | | | | | | | | | | |
| 34 | 珂田酒造エネルギー(株) 珂田 善嗣 | 708-0835 岡山県津山市勝間田町17 | 0868-22-2018 0868-22-2188 | | 宝暦8年 1758年 | 諸白 | 純酒「諸白」は創業以来、250年余りの歴史を持つ伝統ある地酒です。濃醇であきのこないバランスのとれた味わいが特徴です。 | | 諸白 純米吟醸 | アルコール度数17度。精米歩合55%。日本酒度+3 肉料理、鍋料理等に合う。冷やしてお召し下し下さい。 |
| | | | | | | | | | 諸白 純米吟醸 8年古酒 | アルコール度数14.8度。精米歩合55%。日本酒度+1。肉料理やチーズ等に合う。冷やかめる燗。 |
| 35 | 難波酒造(株) 難波 弘美 | 708-0815 岡山県津山市一宮436 | 0868-27-0008 0868-27-0234 | musashi-sake.jp/ namba@vt.ne.jp | 明治22年 1889年 | 作州武蔵 富久迎 | 女性当主の酒蔵です。現在は全社員一丸となって、手作りの良さを生かした個性的な清酒の製造を続けています。 | | 作州武蔵 剣豪激辛 | 日本酒度プラス26以上、究極の辛口酒です。 |
| | | | | | | | | | 作州武蔵 純米吟醸 | 人気商品です。岡山県産山田錦で醸造、平成23年広島国税局清酒鑑評会で優等賞を受賞。 |
| 36 | (株)多胡本家酒造場 多胡 真尚 | 708-1111 岡山県津山市櫓69 | 0868-29-1111 0868-29-1140 | www.tsuyamabeer.co.jp tazo@tsuyamabeer.co.jp | 江戸寛文年間 1680年頃 | 加茂五葉 イソハ | その名の由来は、五葉の松と近くを流れる清流、加茂川にちなむ命名です。自然の恵みを日本酒というかたちにかえて、ひろく皆様にお届けしていきたい加茂五葉です。 | ○ | 加茂五葉 大吟醸酒 | 酒米山田錦を40パーセント精米し、精魂かたむけて吟醸造りをした原酒です。 |
| | | | | | | | | | 連り酒の吟醸焼酎 五年貯蔵 | 五年間蔵内で静かにじっくりと熟成させた吟醸焼酎はきめ細やかなさざりとした飲み口が特長です。 |
| 37 | (有)田中酒造場 田中 安幸 | 707-0412 岡山県美作市古町1655 | 0868-78-2059 0868-78-3378 | www.musashinosato.com info@musashinosato.com | 明治18年 1885年 | 武蔵の里 宙狐 | 剣豪宮本武蔵生誕の地に位置する酒蔵。全量を酒槽により搾り手造りの酒。手間を惜まらず丁寧に造っています。 | ○ | 武蔵の里 山奥醸造 純米酒 | 当場では山奥醸造は35年前より復活。しっかりと旨味の中にもさわやかな酸味がお料理を引き立てます。 |
| | | | | | | | | | 宙狐 純米原酒 | 「宙狐」とは岡山県北では「狐火」のこと、純米酒の季節商品。生酒、ひやおろし、しぼりたてなどに使用。 |
| 38 | 若狭尚三 若狭尚三 | 713-8126 岡山県倉敷市玉島黒崎8222 | 086-528-1110 086-528-1110 | | 明治38年 1905年年 | ◎ 鼓(み) | | | ◎ 鼓 本みりん | 古式製法に依る、手造り醸造本みりん。 |
| | | | | | | | | | | |
| 39 | (株)妹尾酒造本店 妹尾 茂 | 713-8126 岡山県倉敷市玉島黒崎8189-2 | 086-528-1037 086-528-1198 | sennom@ml.tamatsuta.ne.jp | 明治37年 1904年 | セ警 | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| 40 | 麒麟澤藤左衛門商店 藤澤 信吾 | 713-8126 岡山県倉敷市玉島黒崎8000 | 086-528-1043 | | 明治29年 1896年 | 旭富士(み)(リ) | 手造りで岡山県産米にこだわり、お客様本位に誠心誠意造る事をもっとに日夜努力していますので、一度ご賞味いただければと思っています。 | | 旭富士手造り本みりん | 岡山県産米にこだわった商品で 自然な甘味で 甘いが口当たりはまるやかで後を引きかない。 |
| | | | | | | | | | 旭富士手造り白酒 | 手造りで岡山県産米にこだわり又石臼で引ききめこまかく自然甘味でとろりとした商品で女性に好かれています。 |