

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

広島県酒造組合 会長 梅田修治

〒730-0017 広島県広島市中区鉄砲町9-17  
TEL 082-221-9338 FAX 082-223-8644

(令和6年3月20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	(株)原本店	730-0003	082-221-1641		文化2年	蓬莱鶴	広島産にこだわり、手造りで 一年中酒造りをしているビルの地下にある酒蔵です。	○	蓬莱鶴 純米吟醸 奏	華やかな香りとスッパリした味わいの広島産八反錦100%使用の純米吟醸酒です
	原 純	広島県広島市中区白島九軒町9-19	082-221-1643	hjun@sage.ocn.ne.jp	1805年				蓬莱鶴 純米吟醸 無口力生原酒	スッパリした香りと力強い味わいの広島産こいおまちを100%使用した純米吟醸の生原酒です。
02	(株)小泉本店	733-0861	082-271-4004	www.2u.biglobe.ne.jp/~mi-yuki/	天保年間	御幸	古くから安芸の宮島・厳島神社造酒所をつとめ、広島風土に根ざした酒造りをめざしています。		〈御幸〉広島特撰	「まるやかな味わい、美妙なうま口」が特長の日本酒です。
	小泉 隆司	広島県広島市西区草津東3-3-10	082-271-4026							
03	津田酒造(株)	737-2301	0823-45-2727		明治26年	島の香	旧海軍兵学校の地広島県江田島の風光明媚な瀬戸内海の酒蔵で醸造された香豊かなどごしの良いさっぱりした辛口のお酒です。			
	津田 紘史	広島県江田島市能美町中町2372-1	0823-45-2729	tsuda2727@yahoo.co.jp	1892年					
04	八幡川酒造(株)	731-5116	082-928-0511	www.yahatagawa.co.jp/	文政年間	八幡川	広島市内にあり、創業が文政年間と歴史のある蔵です。仕込水は眼下に瀬戸内海国立公園を望む「極楽寺山」より湧き出する伏流水が湧く井戸が敷地内にあります。	○	大吟醸 天鴻	山田錦を35%まで精白しています。芳醇辛口でフルーティーな味わいのお酒です。
	小林博司	広島県広島市佐伯区八幡3-13-20	082-927-2850	info@yahatagawa.co.jp	1818年~1830頃	天鴻			八幡川 活性 にごり酒	加水・加熱処理をしていない酵母が生きたまの生酒です。そのため11月~3月限定品ですが一番人気の酒です
05	(株)サクラオブルワリー アンド ティスティラリー	738-0004	0829-32-2111	www.chugoku-jozo.co.jp	大正7年	酒将 一代 弥山	世界初の紙容器入り清酒「はこさけ一代」を生み出した蔵元です。そのパイオニア精神で酒づくりを通じ、食文化を創造し提供してまいります。	○	清酒一代 藍弥山	宮島の霊峰、弥山の名を冠した大吟醸酒。華やかな香りとフレッシュな味わいがバランス良く調和した逸品。
	白井 浩一郎	広島県廿日市市桜尾1-12-1	0829-32-2110	customer@chugok-jozo.co.jp	1918年	達磨(芋・麦)			本格芋焼酎 達磨 紅あずま	フルーティーな香りにまるやかな味わい、そして独特のすっきり感、素材も広島県産にこだわった逸品です。
06	(株)三宅本店	737-0045	0823-22-1029	www.sempuku.co.jp//	安政3年	千福	千福という酒銘は、初代三宅清兵衛が母「フク」と妻「千登(チト)」の名をとり酒銘にしました。「お酒を人生のよき伴侶(はんりよ)となって下さい。」という願いが込められています。	○	千福 純米大吟醸酒蔵	広島県酒造好適米「千本錦」100%使用した純米大吟醸酒です。
	三宅 清嗣	広島県呉市本通7-9-10	0823-24-5500	main@sempuku.co.jp	1856年				千福 「神力生もと純米 無濾過原酒85」	千福原点の酒米「神力米」を、明治・大正時代の精米歩合に近い85%で精米し、「生酛造り」で仕込んだ純米酒です。
07	中野 光次郎 本店	737-0853	0823-31-7001	https://osake-style.com/SHOP/87245/87246/list.html	明治5年	水龍	超軟水仕入の、まるやかな味わいが特徴。			
	中野 光次郎	広島県呉市吉浦中町2-7-10	0823-31-7966	suiryu@f7.dion.ne.jp						
08	(有)白天龍酒造場	737-0012	0823-28-0049		大正元年	金冠 白天龍	白天龍の由来は 白い龍が天に昇る如く商売繁盛と家内繁栄を表している事からきています。時代のニーズに合わせて色々な酒を提供していきます。		白天龍 純米吟醸	広島県産米 八反錦60% アルコール度数15.4度 +5.0 辛口で上品な味わい
	水野 徹男	広島県呉市警固屋3-2-18	0823-28-4410	hakutenryu737@gmail.com	1912年				白天龍 蔵きぢ	甘口原酒で飲みごたえある酒です。炭酸水で割って氷を入れていただいても美味しいです。
09	相原酒造(株)	737-0152	0823-79-5008	www.ugonotsuki.com/		雨後の月				
	相原 準一郎	広島県呉市仁方本町1-25-15	0823-79-6247	aihara@urban.ne.jp						
10	宝剣酒造(株)	737-0152	0823-79-5080		明治5年	宝剣	酒蔵内に湧き出る名水で醸します。こしきによる蒸米、大箱による手造りのこうじ造り。地元広島県産米使用にこだわり、上品で味わい深い酒質の酒造りを行っています。		純米酒 宝剣	広島県産の酒米八反錦を60%精白し味わい深い酒質となっています。冷やでも燗でもおいしく召上れます。
	土井 鉄也	広島県呉市仁方本町1-11-2	0823-79-0119	houkenshouzou@mve.biglobe.ne.jp	1872年				純米吟醸 宝剣	広島県産の酒米八反錦を55%精白し、ふくやかな香りと奥深い味わいをお楽しみいただけます。
11	江田島銘醸(株)	737-2122	0823-42-0001	https://www.doukinosakura.jp/	明治40年	同期の桜				
	住岡 光男	広島県江田島市江田島町中央2-27-1	0823-42-4536	info@doukinosakura.jp	1907年					
12	榎酒造(株)	737-1205	0823-52-1234	https://hanahato.ocn.net/	明治32年	華鳩	疲れた時も飲んで「ホッとやすらぐ酒。」蔵は平清盛縁の音戸の瀬戸のこうじ造り。水のかわりに酒で造る酒、貴醸酒を全国最初に商品化した。ぜひ蔵にお越し下さい。	要 連 絡	華鳩 貴醸酒 8年貯蔵	水のかわりに酒で造る酒、貴醸酒を8年以上熟成させた琥珀色のトロリと甘いお酒。アイスにかけてデザートに!
	榎 俊宏	広島県呉市音戸町南隠渡2-1-15	0823-51-2238	info@hanahato.com	1899年	清盛			清盛 吟醸原酒	瀬戸内の波に輝く光の様にみえらかでの良い酒。原酒はアルコール度数が高いので飲み過ぎにご注意。
13	林酒造(株)	737-1377	0823-54-0310	https://hayashi-shuzo.com/	文化3年	三谷春	創業は文化三年。漢学者、虎山が名づけたこの酒名は、三つの谷の清流で造ったおいしい酒という意味。広島、呉を中心に九州方面へ出荷。辛口で、口当りの良いお酒。	○	三谷春 上撰	辛口で口当りの良い、スッパリとした味わいのお酒です。
	林 英紀	広島県呉市倉橋町11777	0823-54-0390	mitaniharu@alpha.ocn.ne.jp	1806年				三谷春 生地 しぼりたて	アルコール度数19~20度で“三谷春しぼりたて”ならではのフルーティーな香りをお楽しみいただけます。
14	(株)馬上酒造	731-4215	082-854-0104		明治26年	大号令				
	馬上 日出男	広島県安芸郡熊野町城之掘2-5-16	082-854-8852	shop-bajo@forest.ocn.ne.jp						
15	(名)梅田酒造場	736-0081	082-822-2031	www.honshu-ichi.com/	大正5年	本洲一	蔵から出荷したときの味わいをそのまま消費者に届けるよう心がけて酒造り、販売を行っています。広島市内の東部にある酒造メーカーです。	酒 要 連 絡 の み	本洲一 無濾過純米酒	広島県産の酒米「千本錦」と広島吟醸酵母で仕込んだ香り豊かな味わい深い純米酒。
	梅田 修治	広島県広島市安芸区船越6-3-8	082-822-4128	info@honshu-ichi.com	1916年				本洲一 無濾過本醸造	広島県産の酒米「八反錦」と広島吟醸酵母で仕込んだ香り高い本醸造酒。
16	旭鳳酒造(株)	731-0221	082-812-3344	www.kyokuhou.co.jp/	慶応元年	旭鳳	原料米は全て広島県産にこだわり、遺伝子組換えのない原材料を使い安心安全なお酒を提供しています	○	純米酒 中生新千本	スッパリ辛口の食事のじゃまをしない冷でも燗でもおいしいお酒です
	濱村 洋平	広島県広島市安佐北区可部3-8-16	082-812-3345	kyokuhou@ec2.technowave.ne.jp	1865年					
17	小野酒造(株)	731-1502	0826-72-2135	oigame.co.jp/index.php	元禄10年ごろ	老亀				
	小野 晃	広島県山県郡北広島町蔵迫47	0826-72-4511	oigame@oigame.co.jp	1697年					
18	川本 英介	731-3810	0826-28-2618		宝永2年	三段峡	純米酒al18.0日本酒度+3 本醸造al18.5日本酒度+4			純米酒al18.0日本酒度+3 本醸造al18.5日本酒度+4
	川本 英介	広島県山県郡安芸太田町戸河内469	0826-28-2618		1705年					
19	賀茂鶴酒造(株)	739-0011	082-422-2121	www.kamotsuru.jp/	明治6年	賀茂鶴	日本酒を伝統文化の一翼と捉え「酒中在心」を念頭に日夜醸造に励み、厳選した原材料と最良の杜氏とが心を込めて醸造してこそ良い清酒が出来ると信じております。	○	大吟醸 特製ゴールド賀茂鶴	昭和33年発売。大吟造りの魁として賀茂鶴を代表する大吟醸酒。優雅な香りと芳醇な味わい。花びら型金箔入。
	石井裕一郎	広島県東広島市西条本町4-31	082-422-2300	honjin@kamotsuru.co.jp	1873年				賀茂鶴 特別本醸造 超特選特等酒	杜氏に引き継がれてきた賀茂鶴本流の酒。ふくやかな香りと味わい深い旨口ながら、のど越しの良さが特徴。
20	福美人酒造(株)	739-0011	082-423-3148	www.fukubijin.co.jp/	大正5年	福美人	福美人は「西条酒造学校」と呼ばれ各地に数多くの杜氏を送り出しました。天与の気候、風土、良水に恵まれた酒都西条の地で杜氏が醸す福美人はふくやかな清酒です		大吟醸 雫酒 蔵乃華	ふくやかな吟醸香と芳醇な味を特徴とした「味わいの酒」です。冷やか冷やしてお楽しみ下さい。
	島 治正	広島県東広島市西条本町6-21	082-422-7497	eigy@fukubijin.co.jp	1916年				大吟醸 西条酒造学校	フルーティな香りとなめらかな喉ごしの大吟醸です。冷やか冷やしてお楽しみ下さい。

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		
								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)
21	白牡丹酒造(株)	739-0011	082-422-2142	www.hakubotan.co.jp	延宝3年	白牡丹	うまさちがう白牡丹。延宝3年、島六郎兵衛晴正が創業。天保10年、京都鷹司家より家紋にちなみ白牡丹の酒銘を拝受。甘口で呑み飽きしない旨口のお酒が特徴。	○	白牡丹 大吟醸	古くから酒都西條に伝わる“いちの水”を使用。厳冬期に杜氏が丹精込めて仕込んだ白牡丹選りすぐりの逸品。
	島 治正	広島県東広島市西条本町15-5	082-424-4250	mail@hakubotan.co.jp	1675年			白牡丹 広島酒	地元の甘口で呑み飽きしない定番酒の一つ。爛でも冷やでも美味しい気軽な日常酒。一日の疲れを癒す一杯に。	
22	西條鶴醸造(株)	739-0011	082-423-2345	https://www.big-advance.site/s/149/1367	明治37年	神髓 西條鶴	厳選された酒造好適米を使用し伝統的な手造りにこだわった蔵。国内外の品評会でも高い評価をいただいています。一滴一滴に愛情をこめてお届けします。	要 問 合 せ	神髓 西條鶴	香り、旨味、酸味のバランスが良く一杯で日本酒の醍醐味を味わえる逸品。酒通たちに愛され続けています。
	伊野本 雅子	広島県東広島市西条本町9-17	082-422-8272	info@sajoutsuru.co.jp	1904年	ゴールド 西條鶴			モンドセレクション連続金賞受賞で世界(EU)も認めた広島吟醸酒。コクがあり、切れのよい飲み口で人気の高い辛口吟醸酒。	
23	亀齢酒造(株)	739-0011	082-422-2171		明治36年	亀齢	酒どころ西条は穀倉地帯と良質な水と寒冷な気候に恵まれた地です。米は広島県産米100%使用、水は自家井戸を使用。長年変わることなく辛口を貫いている蔵です。		大吟醸 創	山田錦を45%まで磨き低温発酵で醸したお酒で、さっぱりとしたなかに日本酒特有のコクがあります。
	石井 英太郎	広島県東広島市西条本町8-18	082-423-8219	kirei@r5.dion.ne.jp	1903年			純米酒 寒仕込	純米酒ならではの豊かな香りと微妙な味わいがあり、すっきりして飲み飽きしないお酒です。	
24	賀茂泉酒造(株)	739-0006	082-423-2118	www.kamoizumi.co.jp/	大正元年	賀茂泉	純粋に日本酒を語ればそこに純米酒があった。清酒本来の製造手法の基本である「米、米麴、水」を原料とした純米造りを全国に先駆けて取り組んでまいりました。	○	朱泉本仕込	日本酒本来の味わいを大切にす為、活性炭によるろ過を行わず、山吹色を呈しふくよかな旨味とコクがある。
	前垣 壽宏	広島県東広島市西条上市町2-4	082-423-9217	info@kamoizumi.co.jp	1912年			造賀純米酒	地元・造賀地区で契約栽培された山田錦だけで仕込まれた純米酒です。キメ細やかで柔らかな口当りです。	
25	山陽鶴酒造(株)	739-0016	082-423-2055	www.sanyotsuru.jp/	大正元年	山陽鶴	日本三大銘醸地の広島県東広島市西条の蔵元。清酒本来の五味「甘辛酸苦渋」が渾然一体と融けあつたさらりとした喉ごしのよいお酒をめざしています。			アルコール度数14度、精米歩合80%、日本酒度+4の酒米を少しだけ削った純米酒。ワイン感覚でどうぞ。
	本永 祐子	広島県東広島市西条岡町6-9	082-422-7933	info@sanyotsuru.jp	1912年	花凜			アルコール度数13度、精米歩合60%、日本酒度+2の桜酵母を使った純米吟醸。お花見に最適なお酒です。	
26	金光酒造(資)	739-2622	0823-82-2006	www.kamokin.com	明治13年	桜吹雪	小さな蔵が「ここに残る、おいしいを求めて」をキャッチフレーズに、フレッシュでやさしい味わいのお酒を醸しています。		桜吹雪 大吟醸	全国新酒鑑評会3年連続金賞。万全な管理の下、香味のバランスの良さを保ったまま皆様にお届けしています。
	金光秀起	広島県東広島市黒瀬町乃美尾1364-2	0823-82-7948	sakurasaku@mx4.tiki.ne.jp	1880年	賀茂金秀		賀茂金秀 特別純米	全量、酒造米を使用し、穏やかな香りと程よい酸味が、食事との相性を広げるフレッシュなお酒です。	
27	向原酒造(株)	739-1201	0826-46-2008	https://mukai-zakura.com/	明治42年	向井桜				
	渋川 寿一	広島県安芸高田市向原町坂238-1	0826-46-4064							
28	竹鶴酒造(株)	725-0022	0846-22-2021		享保18年	竹鶴	日本酒という伝統をただ受け継ぐのではなく、それを基に新たな地平線を切り拓かんと、酒造りに取り組んでいます。皆様の食卓がより豊かになれば、幸いです。		小笹屋竹鶴 大和雄町	米の旨味をそのままに瓶詰した無濾過純米原酒。食中酒として最適です。
	竹鶴 敏夫	広島県竹原市本町3-10-29	0846-22-2344		1733年			竹鶴 純米	日々の晩酌に最適純米酒。鋭い切れ味と純米酒ならではの旨味は、幅広く料理を引き立てます。	
29	藤井酒造(株)	725-0022	0846-22-2029	www.fujishuzou.com	文久3年	龍勢	第一回全国清酒品評会にて日本一の栄誉に輝いた伝統と技は、現在も純米酒造りに活かし、食事と共に楽しめるお酒として日本酒本来の伝統を守り続けて参ります。	○	龍勢 純米大吟醸 黒ラベル	食事と共に楽しめる純米大吟醸、アルコール分17度原酒冷やかからお燗まで幅広い温度で楽しめます。
	藤井 善文	広島県竹原市本町3-4-14	0846-22-8241	info@fujishuzou.com	1863年	宝寿		宝寿 酒の道 芳醇純米	雄町100%の熟成タイプの純米酒です。しっかりとした味わいと切れの良い酒。お燗が特におすすめです。	
30	中尾醸造(株)	725-0026	0846-22-2035	www.maboroshi.co.jp	明治4年	誠鏡	誠鏡、幻の醸造元。酒質の向上、徹底した品質管理にこだわり地元の米と気候風土を生かした、落ち着いた旨味のある酒造りを信念に醸しております。		純米大吟醸 まぼろし赤箱	昭和20年代の皇室新年御用酒を今に再現した当蔵究極の逸品。リンゴ酵母を使い高いレベルで香味が調和した酒
	中尾 強志	広島県竹原市中央5-9-14	0846-22-8515	sake@maboroshi.co.jp	1871年	まぼろし		誠鏡 純米たけはら	誠鏡の源に位置し、創業当時から基本に忠実に醸したお酒。清酒鑑評会純米酒の部で優等賞を受賞。	
31	(株)今田酒造本店	739-2402	0846-45-0003	www.fukucho.info	明治初年	富久長	軟水醸造法発祥の地で吟醸造りをしています。「百試千改」を理念とし、生きるよろこびとなる酒を醸しています。		富久長 純米大吟醸 八反草	広島県最古の酒米「八反草」を契約栽培により復活しお酒造りにとりにくんでいます。
	今田 美穂	広島県東広島市安芸津町三津3734	0846-45-3712	fukucho@triton.ocn.ne.jp	1868年			富久長 純米酒 八反草75	あえてあまり磨かずに、それでも丁ねいに吟醸造りした純米酒です。	
32	柄酒造(株)	739-2402	0846-45-0009	www.tsukasyuzou.jp/	嘉永元年	於多福	社長兼杜氏が魂を込めて、広島県産の酒造好適米を醸しています。酒造りの基本の麴は、手間はかかりますが全量手造りの「蓋麴」です。	○	於多福 大吟醸 3年貯蔵	魂を込めて醸した大吟醸を3年以上の長期熟成させました。深い味わいを楽しんで下さい。
	柄 宣行	広島県東広島市安芸津町三津4228	0846-45-5538	tsuka901@orange.megaegg.ne.jp	1848年	関西一		関西一 上撰 本醸造	広島県産酒造好適米「八反錦」を全量使用、爛酒に最適です。広島産のカキ鍋とベストマッチです。	
33	盛川酒造(株)	737-2506	0823-84-2002	https://morikawa-shuzo.com/	明治20年	白鴻	蔵元は広島県の南、瀬戸内海国立公園・野呂山の東麓にあります。蔵の横には野呂川が流れ、毎年5月下旬になると蛍の幻想的な光の舞いを見ることができます。		白鴻 特別純米酒	蔵を代表する酒。冷やしても、常温でも、あつ爛でも、楽しめる究極の食中酒。汲むほどに味も香りも深き酒。
	盛川 知則	広島県呉市安浦町原畑44	0823-84-7006	sarasouju@enjoy.ne.jp	1887年	沙羅双樹		白鴻 大吟醸 沙羅双樹	平家物語の一節より命名。原料米は兵庫県特A地区産の山田錦を全量使用。シリアルナンバー入りの限定酒。	
34	(株)酔心山根本店	723-0011	0848-62-3251	www.suishinsake.co.jp/	万延元年	酔心	酔心は巨匠横山大観終生愛飲の酒。画伯が愛した『飲み飽きしない酒』を心に、ブナの原生林を抱く孤峰の麓で汲む、稀に見る軟水の名水による酒造りに徹している。	○	鳳凰酔心 「究極の大吟醸」	三割まで磨いた山田錦(兵庫県三田市産)を、軟水とあわせて丹念に醸し上げる、豊かな香りと繊細な味わい。
	山根 秀朋	広島県三原市東町1-5-58	0848-62-3253	yamanehonten@suishinsake.co.jp	1860年	樺のしずく		純米吟醸「酔心稲穂」	広島伝承の『軟水仕込』が生んだ味吟醸。食中酒に特に良く、穏やかな香り、キメ細やかでなめらかな味わい。	
35	(株)吉源酒造場	722-0031	0848-23-2771		安政元年	寿齢	当主の長命にあやかり、愛飲家の健康と会社の繁栄を祈念し長寿を祝うという意味で寿齢と命名。訪づれる人々の旅のいろどりを添えればと現在は販売に専念します		寿齢 おのみち 純米吟醸	バランスのとれたやや甘口、柔らかさとまろやかさをミックスした喉ごしの良い酒。香味華やか冷で旨味立立つ
	吉田 均	広島県尾道市三軒家町14-6	0848-20-1107	yoshigen@major.ocn.ne.jp	1854年			寿齢 おのみち 本醸造原酒	味わいある素材を用いた料理に合う。なめらかな中にドライな味わいの辛口タイプ。冷でも爛でも美味さ大丈夫	
36	アシードブリュール(株)	721-0957	084-954-3661			三吉正宗				
	河本 大輔	広島県福山市箕島町5725-1	084-954-3754							
37	(株)天寶一	720-2123	084-962-0033	https://tenpo1.co.jp/		天寶一	日本酒は食を最大限に生かす名脇役をモットーに、食を生かす酒造りをしております		特別純米 八反錦	米の旨味を生かしたキレの良い酒
	村上 康久	広島県福山市神辺町川北660	084-962-3358	tenpoichi@tenpol.co.jp	1910年			千本錦 純米酒	シャープな味わいとキレの良い酒	
38	美の鶴酒造(株)	720-2117	084-965-0111		明治元年	美の鶴	現在、「サケ・パウダー」に取り組中。(特許)他業種とのコラボも可能ですし、展開に協力下さる酒蔵も連絡お待ちしております。			
	徳永 純一郎	広島県福山市神辺町下御領1288	084-965-0110		1868年	瑞穂正宗				
39	三輪酒造(株)	720-1812	0847-82-0630		享保元年	神雷	享保元年(1716年)創業の酒蔵です。標高500mに位置する広島県の寒冷地で醸した酒は米の旨みを十分に楽しめながらも切れの良い上品な飲み口となります。		神雷 大吟醸酒	山田錦を40%まで精米して醸した逸品。上品な香りと豊かな味わいが楽しめます。
	三輪 裕治	広島県神石郡神石高原町油木1930	0847-82-0423	shinrai@adagio.ocn.ne.jp	1716年			神雷 上撰純米酒	芳醇な味わいであつつつキレの良い飲み口のお酒。冷・常温・爛といろいろな飲み方を楽しめる酒です。	
40	山岡酒造(株)	729-4102	0847-67-2302		明治30年	瑞冠	「地酒は文化」を、合言葉に、地域文化に貢献する酒造り。原料米の80%を、契約栽培。山田錦、亀の尾、雄町などのお米の味わいを、お酒の旨味に表現しています。	○	瑞冠 純米吟醸 こわつぱ	原料米は幻の米「亀の尾」。きめ細かな旨味、さわやかなどごしの、辛口
	山岡 克巳	広島県三次市甲奴町西野489-1	0847-67-2304	zuikan@mpa.fuchu.jp	1897年	いい風		瑞冠 純米吟醸 山ハイ仕込み 山田錦	原料米は、情熱の百姓「森兼 肇」生産の山田錦。口中に旨味が折り重なり、深く豊潤なコクが広がります。	

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	蔵見学	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)
41	花酔酒造(株)	729-3721	0824-88-2010	www.rakuten.co.jp/hanayoi/	明治33年	花酔	清冽な水と冷たい澄んだ空気に恵まれた酒造りをする上で最適な環境の中、「酒呑み」に満足頂ける酒造りを目指しています。		花酔 活性純米酒 どぶ	『どぶろくファン』に大好評！造りたてを瓶詰め！昔ながらの味わいをご堪能いただけます。
	谷本 淳一	広島県庄原市総領町稲草1995-1	0824-88-2254	hanayoi.sake2@kke.biglobe.ne.jp	1900年				花酔 純米吟醸酒	山田錦100%使用！香り爽やかで、すっきりとした味わいの純米吟醸酒。
42	美和桜酒造(有)	729-6612	0824-52-2011	m.sakura@p1.pionet.ne.jp	大正12年	美和桜	広島県のほぼ中央に位置し、酒造好適米の主産地で、自家水田でも作付けし、創業以来、米にこだわりつけ、美味しいと言っていたかような頑張っている。	要 連 絡	美和桜 大吟醸	千本錦で醸した香り高くふくみ香も高い吟醸酒。
	坂田 賀昭	広島県三次市三和町下板木262	0824-52-2003		1923年				美和桜 純米吟醸	八反で醸した米の旨みと香りのバランスを追求したお酒
43	比婆美人酒造(株)	727-0021	0824-72-0589	bijin-2@piano.ocn.ne.jp	昭和23年	比婆美人	蔵元は、高冷地に位置し、吟醸酒 純米酒の米は、自家栽培した物を使用し、冬期間のみの醸造をしています。水は昔からの井戸水使用中硬水です。		比婆美人 比婆の詩	アルコール度数15.8度、日本酒度+1 精米歩合50% 米の品種八反35号
	山本 修三	広島県庄原市三日市町232-1	0824-72-8066		1948年				比婆美人 純米生酒	アルコール度数15.4度 日本酒度+3、精米歩合60% 米の品種八反35号
44	生熊酒造(株)	729-5125	08477-2-0056	http://ikumashuzo.com/	慶応元年	超群	「超群」は帝釈台地から湧き出す硬水を仕込み水に、井戸から汲み上げる城山の水を割り水に使用し、米は比婆の酒造好適米。東城の自然が育んだ辛口の地酒です。	○	超群 大吟醸	アルコール17~18度 精米歩合40%、米・山田錦
	生熊 敏幸	広島県庄原市東城町川西887-1	08477-2-1175	chogun@hotmail.co.jp	1865年				超群 純米	アルコール15~16度 精米歩合60% 米・八反綿
45	(有)北村醸造場	729-5124	08477-2-0009	kiku-bunmei@outlook.jp		菊文明				
	北村 芳幸	広島県庄原市東城町東城356	08477-2-4535							
46	(有)入江豊三郎本店	720-0201	084-982-2013	www.iriehonten.jp	明治19年	トモエ(み)	保命酒という薬味酒の蔵元。保命酒を造るのに良い味淋造りが大切で、味淋造りにも力を注いでおります。味淋の原料となる米麹も自社で社員一丸となり造ります。		トモエ印本みりん	もち米、米麴が原料のアルコール14度の本格みりんです。煮物等にお使い頂けますと一段と味がひき立ちます。
	入江 里彩	広島県福山市鞆町鞆534	084-982-2015	info@iriehonten.jp	1886年	手仕事(み)			手仕事本みりん	三年熟成みりん。広島県産の無農薬のもち米と米を使い手作業による仕込みをします。味もとてもまろやかです
47	(株)岡本亀太郎本店	720-0201	084-982-2126	www.honke-houmeishu.com/	安政2年	ミツボシ(み)	350年余りの歴史を持つ保命酒(薬味酒)及び、その原酒となる本味醂を醸造する蔵元。「温故知新」を社是に、伝統を次世代に伝えていく為の挑戦を続けている。		ミツボシ本味醂	米の旨味を最大限に引き出す独自製法で造られ、多アミノ酸を含んだ旨味成分の多い濃厚な仕上がりが特長。
	岡本 憲良	広島県福山市鞆町鞆927-1	084-982-1318	okakame@honke-houmeishu.com	1855年					