

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4年4月1日現在)

Table with 13 columns: 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. Rows include breweries like 蓬萊鶴, 御幸, 島の香, 八幡川, 天満, 酒将 一代 弥山, 千福, 水龍, 金冠 白天鶴, 雨後の月, 宝剣, 同期の桜, 華鳩, 清盛, 音戸の瀬戸, 三谷春, 大号令, 本洲一, 旭風, 老亀, 三段峡, 賀茂鶴, 福美人, 白牡丹, 神鷺 西條鶴, ゴールド 西條鶴, 亀齢, 賀茂泉.

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		
								蔵元名	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	山陽鶴酒造(株) 本永 祐子	739-0016 広島県東広島市西条岡町6-9	082-423-2055 082-422-7933	www.sanyotsuru.jp/ info@sanyotsuru.jp	大正元年 1912年	山陽鶴 花凜	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「甘辛酸旨淡」が渾然一体と融けあったさらさらとした感じのよいお酒を醸造しています。			アルコール度数14度、精米歩合80%、日本酒度+4の酒米を少しだけ割った純米酒。フィン感覚でどうぞ。 アルコール度数13度、精米歩合60%、日本酒度+2の桜餅母を使った純米吟醸。お花見に最適なお酒です。
27	金光酒造(資) 金光秀起	739-2622 広島県東広島市黒瀬町乃美尾1364-2	0823-82-2006 0823-82-7948	www.kamokin.com sakurasaku@mx4.tkline.jp	明治13年 1880年	桜吹雪 賀茂金秀	小さな蔵が「こころに残る、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造しています。			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。 全量、酒造米を使用し、穏やかな香り高い酸味が、食事との相性を広げるフレッシュなお酒です。
28	向原酒造(株) 渋川 寿一	739-1201 広島県安芸高田市向原町238-1	0826-46-2008 0826-46-4064	https://mukai-zakura.com/ 0826-46-4064	明治42年	向井桜				
29	竹鶴酒造(株) 竹鶴 敏夫	725-0022 広島県竹原市本町3-10-29	0846-22-2021 0846-22-2344	0846-22-2021	享保18年 1733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を切り拓かんとし、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 竹鶴 純米 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。 日々晩酌に最適な純米酒。鋭い切れ味と純米酒ならではの旨味は、幅広い料理を引き立てます。
30	藤井酒造(株) 藤井 善文	725-0022 広島県竹原市本町3-4-14	0846-22-2029 0846-22-8241	www.fujishuzou.com info@fujishuzou.com	文久3年 1863年	龍勢 宝寿	第一回全国清酒品評会にて日本一の実賞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 宝寿 酒の道 芳醇純米 毎日100%の熟成タイプの純米酒です。しっかりとった味わいと切れの良い酒。お燗が特におすすです。
31	中尾酒造(株) 中尾 雄志	725-0026 広島県竹原市中央5-9-14	0846-22-2035 0846-22-8515	www.maboroshi.co.jp sake@maboroshi.co.jp	明治4年 1871年	誠鏡 まほろし	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に情をこらしています。			純米大吟醸 まほろし赤箱 誠鏡 純米白濁 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。リング酵母を使い高いレベルで香味が調和した酒 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秀賞を受賞。
32	(株)今田酒造本店 今田 美穂	739-2402 広島県東広島市安芸津町三津3734	0846-45-0003 0846-45-3712	www.fukucho.co.jp fukucho@triton.ocn.ne.jp	明治初年 1868年	富久長	飲水醸造法発祥の地で吟醸造りをしています。「百試千求」を理念とし、生けるよることとなる酒を醸造しています。			富久長 純米大吟醸 八反草 富久長 純米酒 八反草75 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こんでいます。 あえてあまり磨かずに、それで丁寧めに吟醸造りした純米酒です。
33	柄酒造(株) 柄 寛行	739-2402 広島県東広島市安芸津町三津4228	0846-45-0009 0846-45-5538	www.tsukasyuzo.jp/ tsuka901@orange.megaegg.ne.jp	嘉永元年 1848年	於多福 関西一	社社長氏が魂を込めて、広島県産の酒造好適米を醸造しています。酒造りの基本の礎は、手間がかかりますが全量手造りの「本醸造」です。			於多福 大吟醸 3年貯蔵 関西一 上撰 本醸造 広島県産酒造好適米「八反草」を全量使用、煙酒に最適です。広島産のカキ鍋とベストマッチです。
34	盛川酒造(株) 盛川 知則	737-2506 広島県呉市安浦町原畑44	0823-84-2002 0823-84-7006	www.enjoy.ne.jp/~sarasoju sarasoju@enjoy.ne.jp	明治20年 1887年	白濁 沙羅双樹	蔵元は広島県の南、瀬戸内海国立公園「野島山」の東麓にあります。蔵の横には野呂川が流れ、毎年5月下旬になると蔵の幻想的な光景を見ることが出来ます。			白濁 特別純米酒 白濁 大吟醸 沙羅双樹 蔵で代表する酒。冷やしても、常温でも、あつ燗でも、楽しめる究極の食中酒。汲みほどに味も深き酒。 平家物語の一幕より命名。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。
35	(株)酔心山根本店 山根 秀朗	723-0011 広島県三原市東町1-5-58	0848-62-3251 0848-62-3253	www.suishinsake.co.jp/ yamanehonkan@suishinsake.co.jp	万延元年 1860年	酔心 権のしずく	酔心は巨匠山根大徳終生愛飲の酒。爵位が愛した『飲み飽きしない酒』を心に、ブナの原生林をめぐり、遠くを眺め、種に育んだ旨味の水をよみよく酒造りに醸している。			風皇酔心「究極の大吟醸」 純米吟醸「酔心福穂」 三割で磨いた山田錦(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。 広島伝承の「軟水仕込」が生んだ純米吟醸。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。
36	(株)吉源酒造場 吉田 均	722-0031 広島県尾道市三軒家町14-6	0848-23-2771 0848-20-1107	www.5.ocn.ne.jp/~yoshigen yoshigen@major.ocn.ne.jp	安政元年 1854年	寿齢	当主の長命にあやかり、愛飲者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。訪れる人々の旅のいろどりを添えればと現在も販売に専念して参ります			寿齢 おのみち、純米吟醸 寿齢 おのみち、本醸造原酒 パランスのとれたやわらかい甘口、柔らかさとまろやかな香りをミックスした喉ごしの良い酒。香味華やかで冷で旨味引立つ味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。冷でも燗でも美味しく大丈夫
37	アーンドブリュー(株) 河本 大輔	721-0857 広島県福山市真島町5725-1	084-954-3661 084-954-3754			三吉正宗				
38	(株)天寶一 村上 康久	720-2123 広島県福山市神辺町川北660	084-962-0033 084-962-3358	www.tempo.co.jp tenpochi@tempo.co.jp	1910年	天寶一	日本酒は食を最大限に生かす醸造をモットーに、食を生かす酒造りをしております			特別純米 八反錦 千本錦 純米酒 米の旨味を生かしたキレの良い酒 シャープな味わいとキレの良い酒
39	美の鶴酒造(株) 徳永 純一郎	720-2117 広島県福山市神辺町下御領1288	084-965-0111 084-965-0110		明治元年 1868年	美の鶴 瑞穂正宗	現在、「サク・パウダー」に取り組み中。(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。			
40	三輪酒造(株) 三輪 裕治	720-1812 広島県神石郡神石高原町油木1930	0847-82-0630 0847-82-0423	www.16.ocn.ne.jp/~shin_rai/ shinrai@dagjo.ocn.ne.jp	享保元年 1716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るがためにも切れの良い上品な飲み口となります。			神雷 大吟醸酒 神雷 上撰純米酒 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。 芳醇な味わいでありつつキレの良い飲み口のお酒。冷・常温・燗といろいろな飲み方を楽しめる酒です。
41	山岡酒造(株) 山岡 克巳	729-4102 広島県三次市甲奴町西野489-1	0847-67-2302 0847-67-2304	www.fuchu.or.jp/~zuikan zuikan@mpa.fuchujp	明治30年 1900年	瑞冠 いい風	「地酒は文化」を、含言葉に、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、越前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 こわっば 「原料米は幻の米「亀の尾」、きめ細かな旨味、さわやかなのごしの、辛口 原料米は、情熱の百姓「森業 肇」生産の山田錦。口の中に旨味が折り返り、深く豊潤なコクが広がります。
42	花酔酒造(株) 谷本 淳一	729-3721 広島県庄原市総領町稲草1995-1	0824-88-2010 0824-88-2254	www.rakuten.co.jp/hanayoi/ hanayoi.sake2@kke.biglobe.ne.jp	明治33年 1900年	花酔	清冽な水と冷たい遠くだ空氣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 花酔 純米吟醸酒 『どぶろくファン』に大好評！造りたてを瓶詰し！昔ながらの味わいをご堪能いただけます。 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。
43	美和桜酒造(有) 坂田 賢昭	729-6612 広島県三次市三和町下板木262	0824-52-2011 0824-52-2003	m.sakura@p1.pionet.ne.jp	大正12年 1923年	美和桜	広島県のほぼ中央に位置し、酒造好適米の生産地で、自家水でも作付けし、創業以来、米にこだわりつつ、美味しいとあっていただけるよう頑張っています。			美和桜 大吟醸 美和桜 純米吟醸 千本錦で醸した香り高く上品な旨みの純米酒。 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
44	比婆美人酒造(株) 山本 修三	727-0021 広島県庄原市三日月町232-1	0824-72-0589 0824-72-8066	bijin-2@piano.ocn.ne.jp	昭和23年 1948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で中硬水です。			比婆美人 比婆の詩 比婆美人 純米生酒 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 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
45	生熊酒造(株) 生熊 敏幸	729-5125 広島県庄原市東城町川西887-1	08477-2-0056 08477-2-1175	http://ikumashuzo.com/ chogun@hotmail.co.jp	慶応元年 1865年	超群	「超群」は帝釈台地から湧き出す硬水を仕込みに、井戸から汲み上げる城山の水を割りに水に使用し、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 超群 純米 アルコール17.7~18度 精米歩合40% 米・山田錦 アルコール15~16度 精米歩合60% 米・八反錦
46	(有)北村醸造場 北村 芳幸	729-5124 広島県庄原市東城町東城356	08477-2-0009 08477-2-4535	kiku-bunmei@outlook.jp		菊文明				
47	(有)入江堂三郎本店 入江 里彰	720-0201 広島県福山市朝町額534	084-982-2013 084-982-2015	www.wiriehonten.jp info@iriehonten.jp	明治19年 1886年	トモエ(み) 手仕事(み)	保命酒という薬味酒の蔵元。保命酒を造るのに良い味醸造りが大切で、味醸造りにも力を注いでおります。味醸の原料となる米麹も自社で社員一人となりを造ります。			トモエ印本みりん 手仕事本みりん もち米、米麹が原料のアルコール14度の本格みりんです。煮物等にお使い頂きますと一段と味が引き立ちます。 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。味もとても柔らかです
48	(株)岡本亀太郎本店 岡本 康良	720-0201 広島県福山市朝町額927-1	084-982-2126 084-982-1318	www.honke-homeishu.com/ okakame@honke-homeishu.com	安政2年 1855年	ミンボン(み)	350年余の歴史を持つ保命酒(薬味酒)及び、その原酒となる本味醸を醸造する蔵元。「温故知新」を社風に、伝統を次世代に伝えていくべく挑戦を続けている。			ミンボン本味醸 米の旨味を最大限に引き出す独自製法で造られ、多量M/酸を含んだ旨味成分の多い濃厚な仕上がり「特長」。

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