

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

徳島県酒造組合

会長 中村 盛彦

〒770-0861 徳島県徳島市住吉4-4-7※酒販売

〒771-0202 徳島県板野郡北島町太郎八須字西ノ瀬34番地8(株)ネオビエント内※事務局

TEL 0886-52-2960 FAX 0886-52-2964

TEL 088-678-2251 FAX 088-678-2261

(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	榊勢玉 勢井 真希	770-0868 徳島県徳島市福島1-4-9	088-623-2777 088-625-0221	seigyokushuzo-sakagura.co.jp seigyoku773@yahoo.co.jp	明治27年	勢玉	徳島の豊富な水を使い、昔ながらの製法で伝統の味を守り続けている清酒です。国の登録有形文化財である酒蔵は、酒蔵ショップやそば屋として開放しております。	不可	
02	吉本醸造(株) 吉本 直弘	770-0046 徳島県徳島市鮎喰町1-125	088-631-7591 088-631-7283		明治元年 1868年	眉山 南国一	創業者吉本達郎が南の国(四国)で唯一の酒となるようにと銘名した清酒「南国一」と徳島市のシンボル「眉山」よりその名をとった清酒「眉山」を醸造しています。	不可	清酒 眉山 吟醸酒(原酒) 阿波山田錦100%使用。アルコール度数17%。精米歩合50%。阿波山田錦の旨味がでています。 清酒 眉山 特別純米酒 酒造好適米五百万石100%使用。アルコール度数14.5%。精米歩合60%。旨味がありのどごしが良い。
03	榊近藤松太郎商店 近藤 和子	779-3124 徳島県徳島市国府町中297-1	088-642-0001 088-642-7118			旭牡丹			
04	南定作酒類醸造場 定作 忠之	771-4307 徳島県勝浦郡勝浦町三湊字定岡102-3	08854-2-2052 08854-2-4597		明治36年 1902年	桂華	徳島県の中心部で勝浦川中流の勝浦郡勝浦町三湊に位置しています。		純米酒 桂華 口当たりのまろやかなお酒です。アルコール分14度精米歩合60%日本酒度+4。
05	吉田酒造株式会社 吉田 映治	771-0131 徳島県徳島市川内町大松424-1	088-665-1201 088-665-0305			蘭玉	天保年間の創業で、百八十余年の歴史と伝統を「心を込めた手造り」を守り続けています。		
06	(有)斎藤酒造場 斎藤 智彦	770-0027 徳島県徳島市佐古七番町7-1	088-652-8340 088-655-0637	https://www.gotensakura.com info@gotensakura.co.jp	昭和14年 1939年	御殿桜	「醸すのは、楽しいお酒生活♪」をモットーに、清酒、リキュール、その他の醸造酒や甘酒などを製造しております。	○	御殿桜 純米大吟醸 徳島県産「阿波山田錦」、徳島県オリジナル酵母「LED夢酵母」で仕込んだ、華やかな香りと優しい口当たりの純米大吟醸です。
07	津乃峰酒造(株) 赤塔 逸民	774-0046 徳島県阿南市長生町諏訪の端11	0884-22-0606 0884-22-0606		昭和28年	津乃峰 阿波美人	近所の方の手づくりの酒です。昔ながらの製法と機械化上の古設備で作っています。	○	阿波美人 精米歩合65%の純米酒です。 浮助 アルコール15%糖類無が飲みやすい酒です。
08	近清酒造 近清 和仁	779-1403 徳島県阿南市山口町森国103-1	0884-26-0053 0884-26-1395			入鶴	南阿波山系の伏流水を利用し、米作りに始まり、心を込め家族だけで酒造りをしている「日本一小さな酒蔵」。飲む人が幸福感を味わえる酒を目指しています。	不可	
09	那賀酒造(有) 松浦 章裕	771-5201 徳島県那賀郡那賀町和食町35	0884-62-2003 0884-62-2762		享保10年 1725年	旭若松	米と水だけの酒造りをモットーに純米酒だけを原料米の生産から造っています。	不可	旭若松 無濾過生原酒 米の旨みを十分に味わうことができるお酒です。
10	(株)本家松浦酒造場 三上 康士	779-0303 徳島県鳴門市大麻町池谷字柳の本19	088-689-1110 088-689-1109	www.shumurie.co.jp info@shumurie.co.jp	文化元年 1804年	鳴門鯛	激しく流れる川のよりに潮を巻く鳴門海峡。瀬戸内海と紀伊水道を望み、美しい風景と思われた食材の中で生まれた酒を、江戸時代より地元の皆様にお届けしております。	○	鳴門鯛 吟醸しぼりたて生原酒 新鮮で華やかな香りと、パンチのある飲み応え。しぼりたてをアルミ缶に封じ込み、鮮度を守りお届けします。 鳴門鯛 大吟醸 林檎を思わせるような甘く繊細な香りと、春のような爽やかで穏やかな味わい。蔵人の技と感性が生み出します。
11	榊木内本店 木内 正年	771-1231 徳島県板野郡藍住町富吉字須崎 95-3	088-692-2307 088-692-2307			雲井橋			
12	日新酒類(株) 前田 康人	771-1345 徳島県板野郡上板町上六條283	088-694-8166 088-694-8355	www.nissin-shurui.co.jp sudachi-chu@nissin-shurui.co.jp	昭和23年 1948年	瓢太閤 鳴門金時里娘(芋)	『日々新たな』をモットーとし、地元産原材料にこだわり日本酒、本格焼酎など多岐に渡る酒造りに取り組んでいます。	○	大吟醸 瓢太閤 阿波山田錦を35%まで精米し低温管理で丁寧に造られた吟醸香豊かな大吟醸です。 鳴門金時 里娘 アルコール度数25度 なんと金時の中でも最高峰のブランドの里むすめを100%使用し常圧蒸留で造りました。
13	司菊酒造(株) 久岡 征司	771-2106 徳島県美馬市美馬町妙見93	0883-63-6061 0883-63-4930	www.tsukasagaku.co.jp tsukasagaku@novil.co.jp	明治29年 1896年	きらい 貴吹川	お飲みいただいた方が、笑顔になれるお酒を造りたい。素材にこだわり、手仕事を増やし、米、米麹のみで醸す純米酒造りを追求しています。	○	純米吟醸 きらい 香り爽やかに、余韻愉しむ酒のとき。爽やかな香りが軽快に広がります。口の中で軽やかに溶けていく、心地よい余韻をお楽しみください。 特別純米酒 貴吹川 四季折々の自然美に育まれた。霊峰剣山に源を発する「穴吹川」源流水と徳島県産米で造り上げた特別純米酒。澄みやかなる香り、みずみずしき旨み、清々しき香味。
14	矢川酒造株式会社 矢川 正治	778-5251 徳島県三好市池田町白地井ノ久保386-1	0883-74-0611 0883-74-0612		明治29年	笹緑	飲みあきない酒をモットーとして、常に御愛顧の皆様にご満足いただくべく努力しております。		笹緑 上撰 アルコール15度以上16度未満。口当たりのよい、スッキリとしたお酒です。
15	(名)中和商店 中村 盛彦	778-0003 徳島県三好市池田町サラダ1756	0883-72-0126 0883-72-5768	www.nigi.or.jp/komachi/ komachi@nigi.or.jp	大正15年 1926年	今小町 和右衛門	当蔵は、四国の中央部池田町にあり、まわりを四国山脈に囲まれた美しい自然の中、品質を第一に考え、一本一本丹精込めて造りあげています。	○	今小町 大吟醸 山田錦を35%まで磨きました。華やかな吟醸香ときめ細かな味わいが特徴です。 和右衛門 特別純米 優しい旨みとコクを持ちながらキリリとした後味を感じる調和のとれた中辛口です。
16	三芳菊酒造株式会社 馬宮 亮一郎	778-0003 徳島県三好市池田町サラダ1661	0883-72-0053 0883-72-1158	www.miyoshikiku.co.jp mamiya@miyoshikiku.co.jp	明治22年 1890年	三芳菊		○	阿波山田錦特別純米無ろか生原酒 大吟醸 産花酔月
17	芳水酒造南 馬場 康雄	779-4801 徳島県三好市井川町辻231-2	0883-78-2014 0883-78-4198	www.housui.com housui@housui.com	大正2年 1913年	淡遠	喉越しが良く呑み飽きしないお酒を原料から製造まで手抜きをしない酒造りをしています。	○	特別純米酒 淡遠 兵庫山田錦を原料に酒本来の鮮やかな山吹色とふくらみのある香味や燻してもバランスが崩れないのも魅力 特別本醸造 淡遠 やや辛口でスッキリとした味わい。料理との相性も良く呑み飽きのしないお酒。晩酌の定番に！！
18	可楽智酒造株式会社 山本 祐三郎	779-4701 徳島県三好郡東みよし町加茂2987-1	0883-82-2008 0883-82-2026					不可	
19	天真株式会社 真鍋 和二郎	778-0011 徳島県三好市池田町ハヤシ1253番地	0883-72-2135 0883-72-6225		昭和34年	みりん 焼酎(麦)	天真という名は「その香り天なるかな。その味真なるかな」という創業者の願いから付けられました。伝統を受け継ぎながら安心安全を守る品質管理に力を入れています。	不可	天真 本みりん まろやかな甘みと上品な旨味が季節の香りや自然の味をひき立て、お料理の美味しさをぐんと深めます。 本格焼酎 阿波の金太郎 すっきりした口当たりと口から鼻に抜けるさわやかな香り。一日の疲れは金太郎でリフレッシュ！
20	鳴門金時蒸留所 元木 功	779-3207 徳島県西郡石井町高原字桑島7-1	088-675-3933 088-675-3911			焼酎(芋)	至高の芋「鳴門金時」を原料として、うまい焼酎づくりに情熱を傾け「焼き芋からホワリと立つ香氣」を封じ込めたノスタルジック焼酎を目指しています。	○	情留酒 鳴門金時 鳴門金時芋の甘く豊かな風味が特徴の本格焼酎です。 情留酒 栗金時 焼き芋と焼き栗のハーモニー。ちよつと贅沢な本格焼酎です。
21	榊鳴門のいも屋 仲野 孝弘	771-0360 徳島県鳴門市瀬戸町明神字板屋島123番5	088-688-0950 088-688-0930	www.imoya.jp info@imoya.jp	平成5年 1993年	焼酎(芋)	徳島県の特産品さつまいも鳴門金時を焼き芋にしてから造り上げた本格焼酎です。芋焼酎のくせを抑えフルーティーで飲みやすく仕上げられています。	不可	鳴門金時焼き芋焼酎25% 甘口淡麗、焼芋特有の香ばしさと上品な香りが特徴です。 焼芋焼酎なると小町30% 甘口淡麗、焼芋特有の香ばしさと上品な香りが特徴です。