

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

香川県酒造組合

会長 川人 裕一郎

〒760-0025 香川県高松市古新町4-2

TEL 087-821-3669 FAX 087-821-3623

(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		
								蔵見字	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	小豆島酒造株式会社 加藤琢二	761-4426 香川県小豆郡小豆島町馬木甲1010-1	0879-61-2077 0879-61-2113	https://morikuni.jp info@morikuni.jp	平成30年 2018年	小豆島の輝 森	瀬戸内海に浮かぶ美しい島小豆島で唯一の酒蔵。社長の手による伝統的な手法にこだわりあふれる職人をつかわずしっかりと味わい深いお酒を造っております。全国的にも珍しい鳥仕込みの小さな酒蔵です	○	純米大吟醸 小豆島の輝 純米吟醸酒 「ふわふわ」	時間と手間を惜しまずに造られた純米大吟醸らしい繊細で華やかな香りとしっかりとした飲み応えをお楽しみいただけます。 果実の香りを帯びたなめらかな味が広がり純米ならではの穏やかで優しいお酒。
02	西野金陵(株) 西野 寛明	766-0001 香川県仲多度郡琴平町623番地	0877-73-4133 0877-75-2846	www.nishino-kinryo.co.jp mail@nishino-kinryo.co.jp	寛政元年 1789年	金陵 金陵 楠神	寛政元年(1789年)創業。金刀比羅宮の御神酒として知られている地元の酒蔵。「こころ」と「品質」を大切にしながら日々、本当のおいしさを追求している。	○	煌金陵 純米大吟醸酒 金陵 特別純米酒 楠神	爽やかで広がりのある味わいが感じられ、シャープで上品な辛口。シンプルな味付けの料理と好相性。 樹齢約900年の大楠より採取した天然酵母で仕込み醸し出された酒。ずっきりとした喉越しで食中酒にぴったり。
03	綾菊酒造(株) 岸本 健治	761-2204 香川県綾歌郡綾川町山田下3393-1	087-878-2222 087-878-1655	https://www.ayakiku.com/ order@ayakiku.com	寛政2年 1790年	綾菊 国重	寛政2年(1790年)の創業以来、郷土を愛する心を原点に、地元の米と水を天の恵みとして酒造りに励み、讃岐の豊かな風土と文化をしっかりと携えた伝統と技術を継承しております	○	綾菊 純米大吟醸 純米吟醸 国重	磨き抜かれた米で醸した上品でふくみのある香りと、穏やかで端正な味わいが特徴の純米大吟醸です。 県産米オオセトで醸した香りと酸と味のバランスが非常に良いお酒です。「国重会」会員限定流通商品。
04	勇心酒造(株) 徳山 孝	761-2307 香川県綾歌郡綾川町小野2088-1	087-876-4111 087-876-4188	www.yushin-brewer.com	安政元年 1854年	勇心	地元香川にこだわり、仕込水は綾川の伏流水。米は財田町産山田錦などを使用しております。清酒の醸造技術は勿論のこと、科学的データや知見も取り入れて食事と共に楽しめる食中酒を目指し手造りで醸しております	○	勇心 純米吟醸9号 勇心 純米吟醸14号	口当たりなめらか。濃醇でしっかりとした米の旨味が感じられます。冷酒、ぬる燗がおすすです。 穏やかな吟醸番で酸が味を引き締めずっきりしたタイプ。和食とよく合い冷酒をおすすめします。
05	(有)丸尾本店 丸尾 忠興	766-0004 香川県仲多度郡琴平町榎井93	0877-75-2045 0877-75-2116		明治18年 1885年	悦凱陣 誉凱陣	幕末時代天領であった琴平町榎井にある手造り清酒の蔵。小造りで米の個性を大切にしながら旨みを最大限に引き出せる様でいかに蔵元自らが仕込んでいる。	○	悦凱陣 燕石 純米大吟醸 悦凱陣 手造り純米酒	食材を選ばない上品な旨みを持ち、燗・冷や・常温・燗冷ましなど、さまざまな温度帯で楽しめる。 根菜類との相性がよく、原料米オオセト独特の旨み、甘みは、燗することでより引き立つ。
06	川鶴酒造(株) 川人 裕一郎	768-0022 香川県観音寺市本大町836	0875-25-0001 0875-25-2487	http://kawatsuru.com kura@kawatsuru.com	明治24年 1891年	川鶴 讃岐くらうでい	『川の流れの如く素直な気持ちで呑み手に感動を』初代より受け継がれた酒造りの精神を守り、米の旨味を最大限に生かした、力強く洗練された酒造りを追求します。	○	川鶴 秀麗 純米大吟醸 讃岐くらうでい	米の味わいを最大限に引き出し、おだやかな吟醸番で抑揚のある上品な旨味と軽快な味わいを表現しました。 白麹が生成するクエン酸の特徴を生かした低アルコールにこり酒。様々な飲み方が楽しめる新感覚のお酒です。