

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

愛媛県酒造組合

会長 越智 浩

T 970-0842 愛媛県松山市道後湯之町10-7
TEL 089-913-8030 FAX 089-913-1371

(令和4年4月1日現在)

No	組合員名 (代表者氏名)	担当者	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	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	水口酒造(株) 水口 義雄	城下 雄一郎	790-0848	089-924-6616	www.dogobeer.co.jp/ nikitatsu@dogobeer.co.jp	明治28年 1895年	仁善多津 道後焼酎(他)	道後温泉本館が建築された翌年の明治28年に創業し「仁善多津」の銘柄で百余年にわたって道後温泉本館と共に育ち続けられてきた蔵元です。	○	仁善多津 大吟醸 金賞受賞フルーティーな味わいと、独特の立ち香、含み豊かな大吟醸ならではの華やかな味わいをお楽しみ下さい。 道後焼酎 燗燗酒 愛媛県中予産の「はたかま」を使用、香ばしい香りとお上品な口当たりを存分に楽しんで頂ける一献です。	
			791-0101	089-977-0964	www.eikoo.com	明治30年 1897年	酒山 栄光 栄光 特別大吟醸 栄光 純米吟醸 松山三井	創業明治二十年。道後温泉で知られる愛媛県松山市にあり、水は高嶺山系湧き出る名水、米は県産米の松山三井と、地域の風土にあつた酒造りにこだわり続ける蔵元です。	要連絡	大嶺の山田錦を35%にまで磨き上げ、米の洗いから撈取り、搾り作業まで丁寧に醸し上げた大吟醸酒です。 愛媛県産米「松山三井」を使用した、淡麗な味わいの中にもふくよかな旨みのたぐひ豊富な美酒です。	
03	徳本酒造(名) 徳本 研三	徳本 研三	799-3114	089-982-0030		明治6年 1873年	初鹿 吟醸 五色姫			初鹿 吟醸 五色姫	
			799-2424	089-992-1011	www.sakurazumaki.com	明治4年 1871年	桜づつま吉 松山城(米)	創業以来、地域に愛される酒造業を目指してきた。地域の「米」を使い、美味しい酒をより一層美味しくさせる日本酒造りを目指して行きたい。		坂の上の雲 松山城ゴールド	
04	桜づつま吉酒造(株) 篠原 成昌	篠原 成昌	799-2424	089-992-2159	uzumaki@mocha.ocn.ne.jp	明治4年 1871年	桜づつま吉 松山城(米)	創業以来、地域に愛される酒造業を目指してきた。地域の「米」を使い、美味しい酒をより一層美味しくさせる日本酒造りを目指して行きたい。		坂の上の雲 松山城ゴールド	
			799-2434	089-992-0025	www.yukisuzume.com	大正4年 1915年	雪雀 雪雀	元首相の大義経から名付けられた雪雀は、醸された清酒好適米を使い爽やかな水質の中硬水を用いて社社がこだわりをこめて醸した品質第一主義の蔵元です。	○	雪雀 大吟醸 青 雪雀 純米吟醸	果実の香りとまじり合った味わい、口中に含み香りが華やかに香り立つ大吟醸酒の逸品。 華やかな香りとまじり合った味わいが爽やかな口当たりを醸した純米吟醸酒。
06	島田酒造(株) 島田 達也	島田 達也	791-0204	089-964-2111		明治28年 1895年	小富士 小富士	清酒は料理のための飲み物だと考えられてきました。存在感があるが、決して出過ぎない、香の旨味を充分に引きだせる、名産でありたいと思っています。		清酒 小富士 超辛口 清酒 小富士 貴醸酒	酸味を抑え旨味とシヤブめ切れ味を醸した食中酒。「つまみが良(出)し」を振前んの間で開発です。 清酒の仕込みには水を使わずが、大吟醸酒でやりました。深い味わいはスイーツによく合います。
			791-2120	089-962-2017	www.kachizuru.com/ kachizuru@yahoo.co.jp	明治5年	かち鶴一 いよ娘	祖師傳の奥元がたぐらんある祖師町で、小さい蔵であるが、手造りにこだわり全量仕上げています。長期醸成の生原酒(3年間〜3.5年間)が好評です。		かち鶴 純米吟醸 しばし かち鶴 Jazz	原料米は愛媛県産松山三井、丁寧に蒸し上げた純米無ろ過の生原酒。別に火入れした酒もある。 60年代のモダンジャズを、タングの下のスニーカーから流れて発酵させた純米吟醸酒。
08	大名 武智酒店 武智 吉昭	武智 吉昭	791-3102	089-984-1037		文久2年 1862年	武士心 武士心	創業は坂本龍馬の脱藩の年です。『はては桜、人は武士』『四国松山・伊予の国・道後温泉・松山城・数々みかん、武士心』		武士心 武智吟醸十九度 武士心 極辛口	「酒蔵の味と香り」試飲してお求めいただけます。限定販売。アルコール分十九度。 のど越しの良い、ずっぴりとした味のお酒。冷やしても、お熱しても、おいしく飲めます。日本酒度+12
			791-2205	089-969-2005		明治5年 1872年	八重菊 八重菊	1872年創業の土蔵蔵元祖師町の奥で長期貯蔵酒に取り組んでいる。現在3年貯蔵酒を販売中。		八重菊 八重菊	純米酒37年天然貯蔵酒。 辛口・原酒・無ろ過・味は濃厚・冷やせずオンザロックで楽しんで欲しい。
10	協和酒造(株) 三谷 勝彦	谷本 直子	791-2132	089-962-2717	www.hatsuyukihai.jp info@hatsuyukihai.jp	明治20年 1887年	初吾妻 初吾妻	祖師傳を生んだ祖師町の自然の中、昔ながらの精ひりや炭しほりにこだわった酒造りをしており、特定名称米は低温貯蔵しています。	○	初吾妻 40%大吟醸 初吾妻 純米吟醸	兵庫産山田錦を使い、フルーティーな香りに豊かに広がるやさしい米の旨みを是非ご堪能下さい。 さっぱり絶妙な香み口ながら旨みも味わうことが出来ます。冷・温通でお楽しみ下さい。
			794-0042	0898-22-6700	www.yamatan.jp info@yamatan.jp	天保2年 1831年	山丹正宗 山丹正宗	瀬戸内海に点々と浮かぶ島々を結ぶふなみ海道の秋にある八木酒造場で醸す「山丹正宗」は、その風味どおりやさしい穏やかな味わいのお酒です。	○	山丹正宗 吟醸酒 山丹正宗 しずく燗 純米吟醸	最後の越智氏といわれる村上天治由、地元清米「松山三井」の特徴を引き出した珠玉の吟醸酒。 愛媛県産の酒米「しずく燗」を使用した、愛媛でいちばん美味しいフルーティーな香りの純米吟醸酒。
12	石鑑酒造(株) 越智 浩	越智 浩	793-0073	0897-57-8000	www.shizuchi.co.jp/ sake@shizuchi.co.jp	大正9年 1920年	石鑑 石鑑	西日本最高峰「石鑑山」の如く、高らかな理想を持って酒造りせよとの思いからその名を頂いております。若き蔵元が醸す辛口の酒。		石鑑 純米吟醸 緑ラベル 石鑑 無ろ過純米	スタンダードな蔵元イキ押しのお酒。穏やかながら濃とした気品高うさみ純米吟醸。 お米の旨みをそのままに、透感のある芳香豊かな純米酒。
			799-1106	0898-72-2720	www.sukigokoro.co.jp suto@sukigokoro.co.jp	明治34年 1901年	寿善心 寿	1904創業酒蔵は愛媛県東予市西条市に位置している。清酒、本格焼酎の製品を製造販売中。		寿善心 吟醸酒 寿 山田錦	吟醸の香り、やわらかくおだやかな口当たり、一口飲めばおいしいと感じるお酒です。 クセがなくスッキリとした味。長期貯蔵。長期貯蔵しつづけたらさらさらとした飲みやすさの吟醸酒です。
14	成龍酒造(株) 首藤 洋	越智弥生	799-1371	0898-68-8566	www.seiryosuzou.com info@seiryosuzou.com	明治10年 1877年	御代栄 伊予 賀儀屋	創業明治10年以来、品質本位の酒造りに努力を重ねております。「酒は夢と心で造るもの」昔も今もこれらもはずと変わらない成龍酒造の企業理念です。	○	御代栄 大吟醸 伊予 賀儀屋 純米吟醸	山田錦の35%精米、気品ある香り、口あたりさわやかにして、ふくらみを持たせた大吟醸酒です。 大粒松山三井「しずく燗」を使い、味・コク・香りを追求した、やさしくマイルドな純米吟醸酒です。
			799-1301	0898-66-5002	www.yamatogokoro.co.jp/ takeadayamatogokoro.co.jp	明治37年 1904年	日本心 緩一会	明治37年より四国山脈を背に、清水出る伊予の野に酒蔵を建てて以来、藩閥日置戦争に踏み「日本心」を斬り、和心を醸しつづけて清水に醸す酒造りです。	○	日本心 純米吟醸 純米吟醸 緩一会	兵庫産山田錦を40%まで磨いた純米吟醸酒です。醸し出されたふくよかな香味をご賞味下さい。 手練の小さな瓶でつくり丁寧に搾った、僅し膨らみのある純米吟醸酒です。
16	田坂 幾市朗 田坂 幾市朗	田坂 幾市朗	793-0072	0897-57-9900		安政2年	蔵本屋市兵衛 行光	弘法水の手伝い手づき精しぼりの職がある。たばらの、その名も四方にかなるなり、いやさかしく、宿のしに。和風忠見。		蔵本屋市兵衛 行光	大吟醸で香り豊かな口当たりの良い旨味がありまろやかさを感じさせます。 精米歩合60%、本醸造で口当たりがやわらかく感じる。冷して飲むかお燗でもまろやかな旨味がある。
			792-0802	0897-33-1177	www.kondosuzou.com info@kondosuzou.com	明治11年 1878年	華姫桜 群青	伝統の酒造りを基本に新しい技術を取り入れた酒造りを行っております。徹底した品質管理のもと育てる酒は、名産的に豊かな酒質のお酒に仕上がっております。	○	華姫桜 大吟醸 華姫桜 純米酒	特級山田錦を40%まで精米し、華やかな香り溢れた味と豊かな味わいの調和のとれた逸品です。 地元新居浜産松山三井を100%使用した、旨みの乗ったすっきりとした味わいの純米酒に仕上がっております。
18	梅錦山川(株) 藤原 康展	森安 芳勝	799-0194	0898-58-1211	https://www.umenishiki.com info@umenishiki.com	明治5年 1872年	梅錦 梅錦	ひとりに愛される酒をつくること。ひとりでも多くの人に味わってらうこと。「うまい酒をつくりたい」それが私達梅錦のつづきとした出発点です。	○	究極の酒 梅の愛 天味	山田錦を限界の30%まで磨き、造ったお酒。密な味わいと香りの高さが特徴。 ほのかな吟醸香と雑味のない淡麗な甘さが口中に広がる。米と共に「愛蔵」にこだわった酒。
			799-0121	0896-58-3011		明治19年	豊珍			豊珍 秘酒	
20	養老酒造(株) 山内 光郎	山内 倫太郎	797-1504	0893-34-2352	https://goroshuzo.jp/ kazenosato@goroshuzo.jp	大正10年 1921年	風の里 鵜洲	松川の上流に位置し、暖かい風土に育まれた地域で、其の手に順手造りにこだわり、「和醸良酒」を身とした「心の通い合う酒」を目指して行っています。		風の里 鵜洲	
			795-0303	0893-44-2201	www.chiyonokame.com/ tabi@chiyonokame.com	享保元年 1716年	千代の亀 i-sole	約300年の歴史を誇り、遠くは九州まで出荷されていた記録が残る。米・水・人・地・酒にこだわり、農業を基盤とした酒造りを通して地域に貢献したいと考えます。	要連絡	銀河鉄道 梨風-Rifoo-	五十産農業不産米を使用し、10年間低温貯蔵した凍結純米大吟醸酒。華やかな香りとまろやかな味わい。 2008年カン・国際醸造家の公認認定酒。梨のみよみずみずしい香りと爽やかな口当たりを彷彿させる。
22	酒六酒造(株) 武知 直之	武知 美佳	791-3301	0893-44-3054	www.sakaroku-suzou.co.jp/ info@sakaroku-suzou.co.jp	大正9年 1920年	京ひな 京ひな	江戸から明治の町並みが残る観音地。内子(うちこ)町中村にある小さな酒蔵。現在も当時のままの木造蔵で酒造りをおこなっています。酒質は奥中に合う程めめりとした上品な香りを持つ やや辛口のすっきりとしたお味です。		京ひな 吹毛刺 京ひな 一乃両断	吹きかけた毛も裁ち切るほどの剣のうらに、毛のあふる大吟醸酒です。フルーティーな香りもお楽しみ下さい。 深い切れ味が特徴の純米大吟醸。和食以外のお料理にも合います。色々なお酒を召し上がった方へ向かいます。
			796-0051	0894-22-0312	www.ume-bijin.co.jp/ sales@ume-bijin.co.jp	大正55年 1916年	梅美人 美祥(勢)	梅美人のお酒は縁深い四国の清らかな水と伊予南予の明るくおからでキップの良い風土から生まれたお酒です。かすり焼酎やリキュール類も取り扱っております。	○	大吟醸 鹿茸 かすり焼酎 美祥	清米に山田錦を100%使用し手作りにこだわった大吟醸酒。しぼった原酒、-2度の冷蔵庫保管。 美祥とは美しい心と幸せをとうり意味、厳選された極上の酒粕を精製しそのしずくを集めた最高級の本格焼酎。
24	小泉酒造(株) 小泉 勝嗣	小泉 勝嗣	796-8002	0894-22-0170		明治19年	鯉の勢 鯉の勢	古くは福神丸という地で長崎船場を行っていたり五七小泉屋治が、八幡原産の清で創業し、地元の酒造りに貢献されるおいしい酒造りを行っています。		鯉の勢 吟醸酒 鯉の勢 撰	愛媛県で開発された吟醸酒用母米を使用し、低温貯蔵させた吟醸酒です。米からの旨味豊かなお酒です。 愛蔵の米を充分に精白し、杜氏の里で知られている伊予の経験豊富な杜氏が、丹精込めて造ったおいしい酒です。
			796-8010	0894-22-0315		明治32年 1899年	川亀 川亀	創業以来一貫して手造りでキレの良い辛口の酒を醸しています。山産米・産地産の伝統的な手法を守りつづき、自社酵母開発等の新しいチャレンジも続けています。		純米大吟醸 川亀 純米吟醸 川亀	フルーティーで華やかな香りと上品な米の旨みがひろがります。 フルーティーながらも料理を引き立てる穏やかな香りとふくよかな米の旨みがひろがります。
26	松田酒造(株) 松田 眞達	松田 眞達	796-0301	0894-38-1111		明治31年	宮の舞 宮の舞(他)	伝統の技術伊予氏のふるさと1898年創業。清酒と1980年より本格焼酎も製造開始。魚に合うや辛口酒と果実や野菜の原料にこだわります。	要連絡	純米吟醸 宮の舞 宮の舞	愛媛産酒米「しずく燗」「松山三井」使用。やや辛口で優しい香りは食中酒としてゆる暖でもお楽しみ下さい。 全国有数の果の生産量を誇る愛媛県産山田錦100%使用。優しい甘い香りは和食魚料理に相性が良いです。
			797-0015	0894-62-0036	www.motomiya.jp	江戸時代	開明 富士白菊	当社の仕立蔵は安政年間(1854)に建てられ、200年を経ても今も、土壁の隅々に安政の昔からの家付酵母が静かに鼓動し、常々清酒を醸しています。		熟成純米酒 開明 開明 五年酒	三年以上熟成させた、こげ出来、すっきりと喉越しの良いお酒となりました。魚料理にも肉料理にも合います。 五年以上熟成させました。味はまろやかになり、幅も出来、ステータス、そして中華料理などにびびります。
27	(株)元屋酒店 本多 照昌	本多 弘昌	797-0015	0894-62-0036	www.motomiya.jp	江戸時代	開明	当社の仕立蔵は安政年間(1854)に建てられ、200年を経ても今も、土壁の隅々に安政の昔からの家付酵母が静かに鼓動し、常々清酒を醸しています。		熟成純米酒 開明	三年以上熟成させた、こげ出来、すっきりと喉越しの良いお酒となりました。魚料理にも肉料理にも合います。
			797-0015	0894-62-5656	kaime@motomiya.jp	富士白菊	開明 五年酒	五年以上熟成させました。味はまろやかになり、幅も出来、ステータス、そして中華料理などにびびります。		開明 五年酒	五年以上熟成させました。味はまろやかになり、幅も出来、ステータス、そして中華料理などにびびります。

No	組合員名 (代表者氏名)	担当者	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		
									蔵元号	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)
28	豊進酒造(名) 渡邊 展也	渡邊 展也	797-0015 愛媛県西予市宇和町卯之町4-332	0894-62-0223 0894-62-0223	www9.ocn.ne.jp/~ikedaya/ uwaikedaya@gmail.com	昭和33年	遊亀玉川	江戸時代後期末期の建物が多数現存している町並みの一角にある酒蔵です。蔵も各種イベント等に活用しております。		原酒 玉川	味わい深く広がる風味をオンザロックでお楽しみください。
						1958年	ちんち(粕)			粕取り焼酎ちんち	長期貯蔵の粕取り焼酎。すっきりとした口あたりをお楽しみください。
29	宇都宮酒造(株) 宇都宮 繁明	宇都宮 繁明	797-0015 愛媛県西予市宇和町卯之町4-254-1	0894-62-0117 0894-62-0117	uwanosake@gmail.com	明治43年	千鳥	「おらがまちに在った楽しい造り酒屋」がモットー。伝統の清酒文化を新しい感性で生糸を紡ぎ絹に織上げる様に伝へ続ける。今はもうたつた獲りの千鳥酒造場。	要連絡	純米酒 花神	純米で紅・白ある。紅はロゼワイン風で洋食向き食前酒、白は和風辛口食中酒。酒名かしんは司馬達太郎より
						1910年	花神			純米酒 千鳥あらばしり	酒糟(さかふね)と呼ばれる搾り機から最初に自然に垂れた純米酒のこと。これの利き酒が酒造りの要諦だ。
30	中城本家酒造(名) 中城 英敏	中城 ゆき	797-1713 愛媛県西予市城川町嘉善尾1319	0894-82-0146 0894-82-0074	shirokawagou@mc.pikarane.jp	明治31年	城川郷	高知県境に近い山合いの町で、地元の女性達を中心に手伝ってもらい酒造りをしている。全量本醸造以上で丁寧な造り心掛けしている。	○	城川郷 尾根越えて	町内産山田錦を中心に県産米を使って醸す特別純米酒。すっきりとした旨味の酒質を目指している。
						1898年	相生			城川郷 純米吟醸	県産好適米しずく嬢を使い、やわらかい口当りの旨さとおだやかな香りを醸している。
31	(株)媛嬢子 福井 英太	上甲	797-1716 愛媛県西予市城川町魚成4598	0894-82-0008 0894-82-0267	www.himebayashi.jp/ info@himebayashi.jp	昭和16年	おきおくら(他)	伊予と土佐の国境に位置する草湊山里およそ200年前から地元の人に愛されています。現在弊社は四国唯一の焼酎専業メーカーです。		くり焼酎 おきおくら	愛媛県産米100%使用 栗のほのかな香り甘みとさわやかな後味が特徴。
						1941年	宝泉坊(麦)			はだか麦焼酎 宝泉坊	愛媛県産はだか麦100%使用 香ばしい香りと甘みが特徴 常庄蒸留。
32	西本酒造(株) 仲谷 一郎	仲谷 一郎	798-1112 愛媛県宇和島市三間町宮野下855	0895-58-2008 0895-58-2018	http://toranoo.com/ nakaya@toranoo.com	1772年	虎の尾	西暦1772年創業の酒蔵は現在も昔の伝統を守りながら酒造りをしております。	○	大吟醸 虎の尾	兵庫県産山田錦を38%まで精米し爽やかな酒質と爽やかな飲み口に気品のいい香りがするお酒です。
						1772年	しずく嬢			純米大吟 しずく嬢	愛媛県産の酒造米を45%まで精米したお酒で旨みのある香りのよいお酒です。
33	(有)正木正光酒造場 正木 和子	正木良平	798-2101 愛媛県北宇和郡松野町松丸178	0895-42-1128 0895-42-1129		明治38年	野武士	四国の西南端清流四万十川の流域に位置し、当地は親牛が盛んで私方も親牛を頼り人気を博しその牛の名前より自醸酒に「野武士」を使用しています。	○	純米吟醸 野武士	愛媛県産米、しずく嬢を原料に昔ながらの仕込で搾りほのかな吟醸香と軽やかな旨味を持つ純米吟醸酒です。
						1905年				原酒 野武士	本醸造、原酒 野武士は糟かけ搾りで醸した辛口本醸酒。
34	赤松本家酒造(株) 赤松 泰	赤松 泰	798-3323 愛媛県宇和島市津島町上畑地甲1502	0895-32-2727 0895-32-6216		明治20年	泰山			泰山	
						1887年					
35	(資)小西酒造場 小西 正洋	小西 正洋	798-4341 愛媛県南宇和郡愛南町蓮乗寺3	0895-72-0019 0895-72-0019		文久3年	南部	リアス式海岸の美しい御庄酒、愛南町の魅力的な海、釣り、おいしいみかん特産、町の指定されている白帯りカツオ、このような環境の中で磨き上げられた一品です。		純米吟醸 南部	米と米麹のみで造った芳醇で米の旨味とほのかな香りがマッチしている、常温か冷して 14.6 +7
						1863年	誠心			上撰 誠心	きめこまやかで、旨味とコクがあります 15.4 +11
36	名門サカイ(株) 松島 教輔	松島 教輔	798-0020 愛媛県宇和島市高串2-1045	0895-25-5533 0895-25-5535	www.meimon.co.jp/ honsha@meimon.co.jp	文禄元年	黒松名門	昭和46年愛媛県南予地方の酒造会社3社が合併。名門酒造(株)を設立。		真珠のときめき	純米酒。ほのかな香り、やわらかな味わい。
						1592年	うしおに			熟成古酒 天敵	10年以上貯蔵された古酒(アルコール度数17度以上)