

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

高知県酒造組合

理事長 竹村 昭彦

〒780-0843 高知県高知市廿代町1-1

TEL 088-823-3558 FAX 088-823-3559

(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	
								蔵元学	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	(有)濱川商店 濱川 尚明	781-6410 高知県安芸郡田野町2150	0887-38-2004 0887-38-8284	www.bijofu.jp info@bijofu.jp	明治37年 1904年	美丈夫 濱乃鶴	酒は生き物。最高の原料にこだわり、手を掛けて造るのは当たり前のことです。いい酒を飲み手のすぐ傍まで最高の状態で届けるのが蔵元の役割だと考えています。	要連絡	美丈夫 純米大吟醸 夢許 純米 儀太郎 精米歩合30%の山田錦を使用し、持ちうる限りの技と手間ひまをかけて丹念に醸した当蔵の最高級酒。 軽快な口当たりとキリの良さでいくらでも杯を重ねられる純米酒。冷やしても個でも美味しく召し上がっていただけます。
02	土佐鶴酒造(株) 廣松 慶久	781-6421 高知県安芸郡安田町安田1586	0887-38-6511 0887-38-3787	https://tosaaru.co.jp/ www.tosaaru.co.jp	安永2年 1773年	土佐鶴 海援隊(米)	品質追求の一環として出品する全国新酒鑑賞会(共催)独立行政法人酒類総合研究所(広島)、日本酒造組合中央会において、全国最多の金賞を受賞しています。	要連絡	大吟醸原酒 天平 海援隊エクスセレント35 際立つ吟醸の香りと芳醇な味わい。原酒を貯蔵桶から直接詰めた手造りの大吟醸原酒です。 秘伝の技から生み出される爽やかな香りとときめき細やかな旨味。丹念に香味を調和させた本格焼酎です。
03	(有)南酒造場 南 知秀	781-6421 高知県安芸郡安田町安田1875	0887-38-6811 0887-38-6812	minamisuzuyou@rouge.plala.or.jp	明治2年 1906年	南 玉の井	“うーん旨い!もう一杯飲みたい”といった酒造をめざし量を追わず味重視の姿勢を貫き、スローフードが見直される中、日本酒という伝統産業を守っていきたい。	要連絡	純米吟醸 南 中取り 純米 南 香りが高く、シャープな酸がキレ味を与えています。 米の旨みを十分に生かしたキレイの良いお酒でさらりと口当たりです。
04	菊水酒造(株) 春田 和城	784-0004 高知県安芸市本町4-6-25	0887-35-3501 0887-35-3503	www.tosa-kikusui.co.jp kikusui@tosa-kikusui.co.jp	弘化元年 1844年	四万十川 龍馬(芋)	江戸時代からの清酒醸造で培ってきた高い技術力・設備を応用し焼酎・リキュール・果実酒などの製造を行い、女性の視点からのお酒づくりに取り組んでいます。	要連絡	純米吟醸 四万十川 長期貯蔵 手焼酎 龍馬 自然の旨さを追求し、選り抜き磨き上げた米・麹・酵母と清浄な天然水で醸造したお酒です。 金時芋をふんだんに使った味わい深い長期貯蔵の手焼酎。まろやかでふくらみのある味わいをお楽しみ下さい。
05	(有)有光酒造場 有光 尚	784-0033 高知県安芸市赤野甲38-1	08877-33-2117 0887-33-4477	ww8.tiki.ne.jp/~akano/ arimitsu_sake@ybn.ne.jp	明治36年 1903年	安芸虎 三川	小規模手造りの酒蔵です。ゆったりと落ち着いたおの、心の栄養となれるような酒。	要連絡	安芸虎入河内純米吟醸 安芸虎山田錦80%精米・純米 地元農家栽培の好適米「吟の夢」を使い、酒樽しぼりを無濾過で瓶詰した、まろやかな純吟。 好適米を使い、低温で丁寧に醸した80%精米の純米酒、キレイな力強さがあります。
06	(有)仙頭酒造場 仙頭 美紀	781-5701 高知県安芸郡芸西村和食甲1551	0887-33-2611 0887-33-2612	www.tosashiragaku.com/ tosa-shiragaku@abam.ocn.ne.jp	明治36年 1903年	土佐しらぎく 仙頭(米)	“フレッシュ&フルーティー”をコンセプトに優しい味わいのお酒を醸しています。その他、焼酎、リキュール等もおすすめです。	要連絡	土佐しらぎく 大吟醸 仙頭 純米吟醸焼酎 気品ある香り、伸びやかで味わい深い極上の大吟醸です。 米・水・酵母、全て高知産の原料を使用し、上品な吟醸の香り、米の旨味をすっきりと凝縮した贅沢な米焼酎です。
07	高木酒造(株) 高木 直之	781-5310 高知県香南市赤岡町443	0887-55-1800 0887-55-2605	www.toyonoume.com/ takasu@toyonoume.com	明治17年 1884年	豊能梅 土佐金蔵	大杯飲み干しで有名な「どろめ祭り」と、幕末の町絵師の屏風絵が並ぶ「絵金祭り」の町「赤岡町」で、高知酵母のバリエーションを活かした香り立つ純醸な味わいの土佐酒を醸しています。	要連絡	豊能梅 純米大吟醸 龍奏 土佐金蔵 純米酒 酒樽に巻きたエピソードに因み、龍神の奏で酒を「龍奏」と命名。土佐の素材100%で最高の酒に挑戦。 樽に良く合う、土佐らしい辛口の食中純米酒。冷やから燗酒まで幅広い温度帯で楽しめます。
08	(株)アリサワ 有澤 浩輔	782-0032 高知県香美市土佐山田町西本町1-4-1	0887-52-3177 0887-52-4415	bunkajin@sunny.ocn.ne.jp bunkajin@sunny.ocn.ne.jp	明治10年 1877年	文佳人 鳴子舞	「捧るまでは手間をかけた、搾てからは手を加えず」をモットーに芳醇旨口の飲み飽きしない爽酒を目指しています。	要連絡	文佳人 大吟醸原酒 文佳人 辛口純米酒 兵庫県山田錦40%精米の無ろ過原酒。華やかな香り、冷やから燗までOK。全国新酒鑑賞会出品酒です。冷やしてお楽しみいただけます。 おだやかな香り、きりりと爽やかな酸味、食を合わせてオールマイティなお楽しみいただける爽やかな名酒。冷やでも燗でもすっきりとした爽爽しさ!
09	松尾酒造(株) 松尾 慎之	782-0032 高知県香美市土佐山田町西本町5-1-1	0887-53-2273 0887-53-3990	www1.ocn.ne.jp/~okina100 okinano1@basil.ocn.ne.jp	明治6年 1873年	松翁 山田太鼓	日本一早い新米新酒「にぎり酒」を9月に造っている地酒蔵。また、世界初土佐宇宙酒もおいしいお酒です。	要連絡	松翁 蔵酒(にぎり酒) 山田太鼓 純米酒 年中飲める甘口にごり酒。地元で大人気、女性ファンもおおく、さいだー割などのカケルとしても楽しめます。 土佐らしいすっきりした酸味の辛口純米酒、メロン、バナナ系の香りが料理との相性も良い。
10	高知酒造(株) 高尾 俊之	781-2141 高知県吾川郡いの町勝賀瀬780-2	088-897-0314 088-897-0315	www.kochi-sake.com sake@mapikarane.jp	昭和19年 1944年	瀧嵐 仁流川	昭和18年企業整備法で22酒造家が国の命で統合した蔵。現在、川の透明度が全国で常に上位の仁流川の山間の里で、澄んだ空気と豊かな緑を吸収し酒造りを行っている。	要連絡	特撰 吟醸生瀧嵐 金撰 本醸造生瀧嵐 まったく火入れをしない本物の生。華やかな含み香りが高く明るい透明感があり、爽快感の切れた良い酒。 まったく火入れをしない本物の生。フレッシュな酸味と微量なミネラル味が爽やかさを引き出し口当りの良い酒。
11	酔鯨酒造 大倉 広邦	781-0270 高知県高知市長浜506-1	088-841-4080 088-841-3290	www.suieijp/ suieij@asak.co.jp	明治5年 1872年	酔鯨	高知市唯一の酒蔵として品質第一で醸造します。一商品一原料米を使用する事で米の味毎の商品をお届けします。	要連絡	純米大吟醸 万 純米吟醸 高倉54号 最高級の酒米「山田錦」を酔鯨の醸造技術で醸したフラッグシップ純米大吟醸。大吟醸らしいまろやかな味わい。 高知オリジナルの酒米「吟の夢」で醸した純吟純米酒。米造りから、酒造りまで、高知の土地で育まれた土佐の地酒。
12	土佐酒造(株) 松本 宗己	781-3521 高知県土佐郡土佐町田井418	0887-82-0504 0887-82-1984	www.keigetso.co.jp/ info@keigetso.co.jp	明治10年 1877年	桂月	酒蔵の地元、土佐嶺北地方の棚田で育った酒米100%による酒造り。生販、山奥に代表される伝統的技法にも積極的に取り組み、自然の恵みを生かした「土地の酒」造りを心掛けております。	要連絡	桂月 Sake Nature 桂月 OEL24純米大吟醸50 地元の棚田で有機肥料のみを用いて栽培された酒米「吟の夢」を、生販遠りにより仕込んだ純米大吟醸。 吉野川源流 土佐嶺北の棚田で育った酒米「吟の夢」100%使用。フルーティー&ジュシーな味わい。
13	亀泉酒造(株) 西原 一民	781-1142 高知県土佐市出間2123-1	088-854-0811 088-854-0813	www.kameizumi.co.jp/ sake@kameizumi.co.jp	明治30年 1897年	亀泉	美味しい、楽しい、面白いをモットーに、高知産の米、酵母、水にこだわり、バラエティーに富んだ色々なタイプの酒を醸しています。	要連絡	酒家長春萬寿亀泉 純米吟醸生酒 CEL-24 山田錦を35%まで磨き、CEL-19、KA-1の2種類の酵母で醸した純米大吟醸原酒です。 華やかな香り、酸味と甘味が絶妙なバランス、白ワインのような酒です。
14	司牡丹酒造(株) 竹村 昭彦	789-1201 高知県高岡郡佐川町甲1299	0889-22-1211 0889-22-4116	www.tsukasobotan.co.jp ainet@tsukasobotan.co.jp	慶長8年 1603年	司牡丹 船中八策	日本を変えた、支えた、幾多の土佐の偉人達に受継がれてきたという誇りを胸に、創業以来四百余年培われてきた伝統の技と最新設備を融合させ、その技を今も磨き続けま	要連絡	豊盛司牡丹 船中八策 艶のある香りとなめらかな豊かな旨味を持つ、コクがありながらサラリとしたさわやかさがある。 バランスの良さやキレの良さで食中酒としての高い完成度を誇る超辛口の純米酒。特に新鮮魚介の美味しさを引き出す効果は絶大!
#	(有)西岡酒造店 西岡 大介	789-1301 高知県高岡郡土佐町久礼6154	0889-52-2018 0889-52-4526	www.yunpei.co.jp nishikasa@yunpei.co.jp	天明元年 1781年	純平 久礼	土佐の一本釣りの町久礼の地で、江戸時代中期の天明元年に創業し、現在十代目に至っている230年の歴史をもつ蔵元です。	要連絡	純米吟醸 純平 純米吟醸 久礼 四万十川源流の里で栽培されたお米と四万十川伏流水と地元酒造好適米吟の夢で仕込んだお酒です。 土佐の一本釣りの町「久礼」の地で四万十川伏流水と地元酒造好適米吟の夢で仕込んだお酒です。
16	文本酒造(株) 文本 憲助	786-0005 高知県高岡郡四万十町本町4-23	0880-22-0039 0880-22-2670	fumimoto@shimanto.tv	明治36年 1903年	日乃出桃太郎 入駒	四万十川の伏流水を仕込み水として使用。若者からお年寄りまで幅広く親しまれる酒でありたいという願いを込めた酒銘「日乃出桃太郎」は創業から変わらぬ信念で酒質を守り続けています。	要連絡	日乃出桃太郎 純米大吟醸 仁井田でつくった純米酒 地元四十町産の酒米「吟の夢」を100%使い、香り高く透明感とキレのある味わいが特徴。 四十町産特別栽培米「こまる」を100%使用。軽快な口当たりと食用米ならではの旨味のある食中酒。
17	(株)無手無冠 山本 勲介	786-0301 高知県高岡郡四万十町大正452	0880-27-0316 0880-27-0380	www.mutemuka.com info@mutemuka.com	明治26年 1893年	無手無冠 ダバダ火振(他)	四万十川の中流域に位置し創業以来100余年「冠に濡れず飾らず素朴な心を大切に自然を活かした地の酒造り」をモットーに土地に根ざした酒造りを目指しています。	要連絡	無手無冠純米生原酒 ダバダ火振 無手無冠の代表名柄。農薬不使用米100%使用の純米生原酒。コクと酸味の調和した、やや辛口。 原料に葉をたっぷり50%使用。葉の香を逃がさないようにゆっくり蒸留した四十町特産米焼酎。出荷制限有。
18	藤娘酒造場 矢部 允一	787-0022 高知県四万十市中村新町4-5	0880-34-4131 0880-34-4132	shimanto-fujumusume.com seishu@shimanto-fujumusume.com	昭和18年 1943年	藤娘	四万十川の伏流水100%を使用し、伝統の技をもって醸すことこの土地ならではの素晴らしい飲み飽きしない味と香りををお届けいたします。	要連絡	藤娘 大吟醸 純米吟醸 四万十の風 岡山県産雄町を50%まで磨き上げ醸したキレイなお酒です。 名前の通り爽やかな風のように口の中を流れる。フルーティーでさっぱりとした飲み口のお酒です。