# 日　本　酒　造　組　合　中　央　会　　組　合　員　名　簿　（ＰＲ用）


**佐賀県酒造組合**　　会 長　馬場第一郎　　〒840-8508　佐賀県佐賀市駅南本町6番14号
23場　　TEL　0952-24-3201　　FAX　0952-24-3204


（令和8年4月現在）

| No | 組合員名<br>（代表者氏名） | 郵便番号<br>住　　所 | 電　話<br>（FAX） | ホームページアドレス<br>Eメールアドレス | 創業年<br>西　暦 | 銘　柄 | 蔵元　メッセージ | 蔵見学 | 代表的な商品<br>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 | 天吹酒造(資)<br>木下　壮太郎 | 849-0113<br>佐賀県三養基郡みやき町東尾2894 | 0942-89-2001<br>0942-89-3450 | www.amabuki.co.jp<br>info@amabuki.co.jp | 元禄元年<br>1688年 | 清酒：天吹<br>焼酎：天吹 | 花酵母を使った新しい酒造りは先人達の努力の継承と新しい感覚を持った蔵人達の手で個性豊かなお酒を次々と誕生させています。香り豊かなお酒でくつろぎの時間を豊かに過ごしてもらいたい。香りと共にお届けするのが天吹の使命であり喜びでもあります。 | 要連絡 | 裏大吟醸　愛山<br>純米吟醸　いちご酵母 | 愛山を自家精米40%まで磨く。アベリアの花酵母が醸す華やかな甘い香り、味の広がりとコク、後味のキレがある。<br>いちごの花酵母が醸すいちごを連想させるような香りと甘酸っぱくスッキリとした味わいで食中酒にもぴったり。 |
| 02 | (資)基山商店<br>小森　純一 | 841-0204<br>佐賀県三養基郡基山町大字宮浦151 | 0942-92-2300<br>0942-92-0181 | kihotsuru.com<br>kihotsuru@gmail.com | 大正9年<br>1920年 | 清酒：基峰鶴<br>焼酎：　－ | 地元のお米を中心に使い味わい深くキレの良い酒を目指し醸しております。姉が営業、弟が杜氏　家族で協力し美味しいお酒を届けするために日々努力しております。 | 要連絡 | 基峰鶴純米吟醸山田錦<br>特別純米酒　脊振湧水 | 爽やかな吟醸香にスッキリとした旨味の純米吟醸。2017年・2020年KuraMaster山田錦の部プラチナ受賞。<br>地元契約農家栽培山田錦を100%使用。2019年全米日本酒歓評会純米酒の部グランプリ受賞。 |
| 03 | 佐嘉酒造（株）<br>木下　里美 | 849-0203<br>佐賀県佐賀市久保田町新田1640・1833 | 0952-68-2001<br>0952-68-4084 | www.sagashuzo.co.jp<br>info@sagashuzo.co.jp | 元禄元年<br>1688年 | 清酒：SAGA BLUE・窓乃梅<br>焼酎：佐がんもん | 創業元禄元年（１６８８年）以来佐賀藩、鍋島家の御用蔵として藩主に酒を献上してきた、佐賀県最古の酒蔵です。工事期間３年、全蔵建替えがついに完成いたしました。新しい蔵では衛生管理、温度管理、最新設備が整った蔵で造り上げたお酒の試飲と製造機械も見ることも出来ます。是非、蔵見学にお越しください。 | 要連絡 | SAGA BLUE<br>窓乃梅　純米吟醸 | アルコール度数8％、白ワインのような華やかな香りとフルーティーさと酸のバランスを極めたお酒です。<br>佐賀県産酒米さがの華を使用し、香りと味、後味のキレのバランスが整った自慢のお酒です。 |
| 04 | 大和酒造（株）<br>福岡　　桂 | 840-0201<br>佐賀県佐賀市大和町尼寺2620 | 0952-62-3535<br>0952-62-3536 | www.sake-yamato.co.jp<br>info@sake-yamato.co.jp | 昭和50年<br>1975年 | 清酒：窓の月 | 脊振山系の伏流水が湧き出る良水の地で日本酒、焼酎、リキュール等を醸している。敷地内に観光酒蔵「ぎやらりー大和」を開設し商品の試飲・購入が出来る。ふるさとあっての酒づくりを忘れず、世界へ羽ばたく蔵を目指している。 | × | | |
| 05 | 小柳酒造（株）<br>小柳　平一郎 | 845-0001<br>佐賀県小城市小城町903 | 0952-73-2003<br>0952-73-4656 | －<br>taka3n5@agate.plala.or.jp | 江戸文化年間<br>1804年～1818年 | 清酒：高砂<br>焼酎：　－ | 米どころ佐賀平野と名水100選の小城市に立地し、酒蔵等14件が国登録有形文化財佐賀県遺産に登録されています。見学（要予約）歓迎です。 | ○<br>要連絡 | 純米吟醸　高砂金箆<br>高砂　庫出し原酒 | 全量酒造好適米を使用。優しい吟醸香と口あたりがまろやかな旨口酒です。<br>熟成した原酒で「日本酒ってうまいナ」と実感出来ます。冷や、オンザロクでどうぞ。 |
| 06 | 天山酒造（株）<br>七田　謙介 | 845-0003<br>佐賀県小城市小城町岩蔵1520 | 0952-73-3141<br>0952-72-7695 | www.tenzan.co.jp<br>info@tenzan.co.jp | 明治8年<br>1875年 | 清酒：天山・七田<br>焼酎：七田 | 「和醸良酒」と「不易流行」の精神で酒造りに取り組んでおり、地元生産者の皆さんと佐賀県産「山田錦」の契約栽培にも情熱を注いでいます。酒蔵の前を流れる祇園川は、天山山系の水を集める清流で全国有数のホタルの名所です。 | 要連絡 | 七田　純米<br>天山　スパークリング | 七田シリーズを代表する定番酒で、国内外で人気の食中酒としておすすめの純米酒です。<br>awa酒協会の認定酒で、瓶内二次発酵で澱をとりのぞいたスパークリング。ドライで爽やかな酸味が個性的。 |
| 07 | 東鶴酒造（株）<br>野中　保斉 | 846-0012<br>佐賀県多久市東多久町別府3625-1 | 0952-76-2421<br>0952-76-2432 | http://www.azumatsuru.com/<br>qqhf22y9n@ray.ocn.ne.jp | 天保元年<br>1830年 | 清酒：東鶴<br>焼酎：　－ | 天保元年創業以来、地元に愛される酒造りをして参りました。天山山系の伏流水とその水に合うお米を使用し、米の旨味がしっかり感じられるお酒を目標に醸しています。 | 要連絡 | 東鶴　純米酒<br>東鶴　純米吟醸酒 | 米の旨味と後味のキレの良さを目標に醸しているお酒です。<br>やさしい旨味と上品な香りが特徴のお酒です。 |
| 08 | 光栄菊酒造（株）<br>日下　智 | 845-0023<br>佐賀県小城市三日月町織島2602－3 | 0952-97-6710<br>0952-97-6715 | －<br>info@koueigiku.co.jp | 令和元年<br>2019年 | 清酒：光栄菊<br>焼酎：　－ | 南部杜氏、山本克明氏が醸す酒は、旨味と酸味があるフルボディーながら、後味はスッと切れるのが特徴。世界中の料理を引き立てる、今の時代に合った新たな食中酒と自負しています。 | × | 未定<br>未定 | 作成中<br> |
| 09 | 鳴滝酒造（株）<br>古舘　正典 | 847-0824<br>佐賀県唐津市神田3272－1 | 0955-74-3125<br>0955-74-3126 | https://narutaki.com<br>narutaki@vc1.people-i.ne.jp | 昭和49年<br>1974年 | 清酒：聚楽太閤・瀧<br>焼酎：大唐津・一望千里 | 前身を遡れば300年を越える歴史を有する佐賀県唐津市の銘酒蔵。天下人の伝説に彩られた名水の地に蔵を構え、口当たり柔らかく優しい味わいの酒を醸す。 | 要連絡 | 聚楽太閤　大吟醸<br>聚楽太閤　純米吟醸 | 華やかな吟醸香と透明感のある軽やかな味わい。新鮮な魚介類との相性に特に優れる。<br>上品な香りと穏やかでふくらみのある味わい。イカの活造りで有名な、呼子の定番酒。 |
| 10 | 小松酒造（株）<br>小松　大祐 | 849-3211<br>佐賀県唐津市相知町千束1489 | 0955-62-2408<br>0955-62-3031 | www.manrei.jp/<br>otoiawase@manrei.jp | 江戸末期<br>1850年 | 清酒：万齢<br>焼酎：おおち(米) | 平成２年に製造休止した蔵を七代目当主が自ら杜氏として平成１０年に製造を復活。小さくてもキラリと輝く酒蔵でありたいと考えています。近年はみりんの製造販売にも注力しています。 | 要連絡 | 万齢　特別純米酒　超辛口<br>おおち | 「味わいある辛口」がコンセプト。精米歩合55%。使用米はすべて地元契約の山田錦と西海を使用。<br>清酒製造の技術を随所に応用した独自の三段仕込みで醸した純米焼酎。麹米は山田錦を使用。 |
| 11 | （名）樋渡酒造場<br>樋渡孝広 | 848-0022<br>佐賀県伊万里市大坪町乙4482 | 0955-23-2332<br>0955-23-2306 | －<br>hiwatashi@hb.tp1.jp | 明治6年<br>1873年 | 清酒：万里長、太洋潮<br>焼酎：　－ | 伊万里市東部に位置し、区の氏神様を頂く今岳山は蔵の真東にあります。その今岳山の伏流水を酒の仕込水に使い、肥前杜氏、蔵人、家人と和をもって醸しております。 | 要連絡 | 純米酒　万里長<br>ニュータイヨウチョウ | 佐賀県産山田錦を100%使用。口に含めば広がるお米の香り。米の旨みをほどよく引き出した後味すっきりな純米酒。<br>清酒造りのアルコール24度で甘いお酒。殿方にはもちろん、ご婦人もオンザロック、ストレートでどうぞ。 |
| 12 | 川浪商事(株)<br>川浪富士夫 | 849-4256<br>佐賀県伊万里市山代町久原1629 | －<br>0955-28-3110 | －<br>kawana17@sc5.so-net.ne.jp | 元禄14年<br>1701年 | 清酒：富士の雪<br>焼酎：　－ | 先代が上京の折に、富士山の冠雪の美しさに感動して名づけた銘柄「富士の雪」。現在は直接買いに来 る人にのみ「富士の雪」を販売しています。 | × | 富士の雪<br> | 作成中<br> |
| 13 | 松浦一酒造（株）<br>田尻　泰浩 | 849-4251<br>佐賀県伊万里市山代町楠久312 | 0955-28-0123<br>0955-28-1455 | www.matsuuraichi.com<br>info@matsuuraichi.com | 正徳6年<br>1716年 | 清酒：松浦一<br>焼酎：　－ | 良い酒造りには、良い原料から。<br>原料にこだわり、手造りで大量生産しない酒造りを目指しています。 | ○ | 大吟醸　松浦一<br>特別純米酒　松浦一 | 西有田産山田錦100%使用。華やかな香りとスッキリのどごしの酒。<br>西有田産山田錦を55%まで磨き上げ有田泉山の湧水で仕込んだ酒。食中酒に最適で冷やからぬる燗まで楽しめる。 |
| 14 | 古伊万里酒造（有）<br>前田　くみ子 | 848-0034<br>佐賀県伊万里市二里町中里甲3288－1 | 0955-23-2516<br>0955-23-8560 | www://sake-koimari.jp/<br>info@sake-koimari.jp | 明治42年<br>1909年 | 清酒：古伊万里、古伊万里前<br>焼酎：　－ | 創業明治42年（1909年）佐賀伊万里にて日本酒を醸し続けて100有余年。先代から引き継ぐ技を礎に、お客様に笑顔で飲んでいただける日本酒を造り続けたいと思います。 | ×<br>要確認 | 古伊万里前　純米吟醸<br>古伊万里　すみやま純米吟醸 | 英・仏・米の酒コンテストで連続金賞受賞。柔らかな甘みと香りに包まれつつ涼やかにのどもとを通るキレ味。<br>テノワールを目指して取り組む日本酒。柑橘系の味わいをもち、オールマイティに食事に合わせやすい食中酒。 |
| 15 | 宗政酒造（株）<br>山﨑　耕造 | 844-0014<br>佐賀県西松浦郡有田町戸矢乙340－28 | 0955-41-0020<br>0955-41-0021 | www.nonnoko.com<br>munemasa@nonnoko.com | 昭和60年<br>1985年 | 清酒：宗政<br>焼酎：のんのこ | 宗政酒造は佐賀県産の原料にこだわった酒造りを行っています。多くの商品が佐賀県原産地呼称管理制度の認定を受けており、安心安全で美味しい商品をお届けしています。 | ○ | 宗政　純米吟醸-15<br>焼酎　のんのこ黒 | フルーティーな香りとやさしい甘味、ほのかな酸味と旨味のバランスが良い。IWC2015、2021リージョナルトロフィー受賞酒<br>佐賀県産ニ条大麦を原料に焼酎の原点とも言える「黒麹仕込」により甘く豊かな香りと軽快な口あたりの本格焼酎。 |
| 16 | 井手酒造（有）<br>東　敦子 | 843-0301<br>佐賀県嬉野市嬉野町下宿乙806－1 | 0954-43-0001<br>0954-43-0002 | www.toranoko.co.jp<br>ide@toranko.co.jp | 明治元年<br>1866年 | 清酒：虎之児<br>焼酎：　－ | 佐賀県南西部の嬉野温泉（日本三大美肌の湯）に創業時の面影を残す酒蔵あり、酒造最盛期には蔵に泊まり込み自宅温泉で体を癒やし蔵人たちが和をもって伝統を守り醸す美酒。 | 要連絡 | 大吟醸　杜氏の誉<br>虎之児　純米酒 | 伝統の手作りの鍛えた技と手間隙をかけ長期低温発酵のしずく搾り吟香と飲みやすさが魅力の感じ取れる逸品。<br>酒造好適米と純良な水だけで昔風につくった天然醸造酒。純米酒らしいしっかりとした味わいになめらかな喉ごしで飲みごたえある酒。 |
| 17 | 瀬頭酒造（株）<br>瀬頭　平治 | 849-1425<br>佐賀県嬉野市塩田町五町田甲3117 | 0954-66-2014<br>0954-66-2023 | www.azumacho.co.jp/<br>info@azumacho.co.jp | 寛政元年<br>1789年 | 清酒：東長<br>焼酎：　－ | 寛政元年創業。佐賀県塩田町に生まれた東長は、230年土地の人達に子孫代々飲みつがれています。米の一粒一粒にこだわり…。そこにあるのは、今では忘れられがちな正直な酒造りの姿。東長は美しきふるさとが育んだ酒です。 | × | 大吟醸・東長<br>金紋・東長 | 地元農家と自社田んぼで社員自らが作った山田錦を35%以下まで丹念に磨き、多良岳山系の清冽な水で造った酒。<br>佐賀県産米だけを使用。米本来の旨味・甘味を引き出し高級酒に用いられる伝統的な三段仕込みで一番人気の酒。 |
| 18 | 五町田酒造（株）<br>瀬頭　一平 | 849-1425<br>佐賀県嬉野市塩田町五町田甲2081 | 0954-66-2066<br>0954-66-5470 | www.azumaichi.com<br>info@azumaichi.com | 大正11年<br>1922年 | 清酒：東一<br>焼酎：日本一 | 「米から育てる酒造り」蔵人等で日本一の酒米・山田錦を育てています。誠心誠意を込めて米から造りあげた東一純米酒シリーズをお楽しみください。 | × | 東一　純米大吟醸<br>東一　山田錦　純米酒 | 南国フルーツ系の香りと優しい米の旨みが調和した味わいです。すっきりとしたキレもあり、前菜などのあっさりとした料理、フルーツを使った料理、デザートとも相性がよいです。<br>山田錦のコクと旨味を充分に引き出した純米酒です。冷やして～燗と、さまざまな温度帯で楽しめ、ぬる燗や熱燗にすると旨みがふくらみ広がります。どのような料理とも相性がよく、日常に寄り添う食中酒としておすすめです。 |
| 19 | 矢野酒造（株）<br>矢野　元英 | 849-1311<br>佐賀県鹿島市高津原3903－1 | 0954-63-2008<br>0954-63-2363 | www.yanoshuzou.jp<br>yanosake@mocha.ocn.ne.jp | 寛政8年<br>1796年 | 清酒：竹の園<br>清酒：肥前蔵心 | 創業二百余年。小規模ながらも地元に根づいた商売で市民から親しまれています。人の和を紡ぎ、ゆたかな食事を演出する多様性に富んだ日本酒を醸し続けます。 | 要連絡 | 純米大吟醸 権右衛門<br>肥前蔵心　生酛純米 | 吟醸酒ならでは華やかな香りがあり、米の旨味が優しくひろがるふくよかで気品のある味わい。<br>酸味と旨味が絶妙に調和した濃醇な純米酒。複雑で懐の深い味わいで料理との相性抜群。燗酒にも向きます。 |
| 20 | （有）馬場酒造場<br>馬場　嵩一朗 | 849-1315<br>佐賀県鹿島市三河内乙1365 | 0954-63-3888<br>0954-63-3889 | www.nogomi.co.jp<br>info@nogomi.co.jp | 寛政7年<br>1795年 | 清酒：能古見<br>焼酎：　－ | 肥前耶馬渓と云われる能古見峡、その山紫水明な位置でオーナー杜氏を含め5名で製造している400石の小蔵です。お客様から「信頼される蔵元」を目指しています。 | × | 能古見　大吟醸<br>能古見　純米吟醸 | 山田錦を35%精日して醸した弊社のフラッグシップなお酒。ソフトの中にもリンゴの様なきれいな香りがたなびく。<br>地元で契約した鹿島産山田錦を50%精日して醸したお酒。メロンやバナナを思わせる芳しい果実香。 |
| 21 | 幸姫酒造㈱<br>峰松宏文 | 849-1321<br>佐賀県鹿島市古枝甲599 | 0954-63-3708<br>0954-63-3709 | www.sachihime.co.jp<br>sach-2@po.asunet.ne.jp | 昭和9年<br>1934年 | 清酒：幸姫<br>清酒：笑酒 | 昭和9年創業。初代が一人娘に幸せになってほしいとの願いを込めて名付けられました。「食中酒にふさわしい純米酒」をモットーに、県産米をメインとして製造を行っております。また観光酒蔵としても営業しており、常時蔵見学も可能。 | ○ | 純米大吟醸　幸姫<br>特別純米無ろ過生原酒　笑酒 | 山田錦100%使用の純米大吟醸。精米歩合38%。フルーティな香りと、甘口でキレの良い味わい。<br>山田錦100%使用。ふくよかながらも、キレの良い味わい。 |
| 22 | （資）光武酒造場<br>光武　博之 | 849-1322<br>佐賀県鹿島市浜町乙2421 | 0954-62-3033<br>0954-62-3075 | www.kinpa.jp/<br>info@kinpa.jp | 元禄元年<br>1688年 | 清酒：光武<br>焼酎：魔界への誘い | 「伝統の中からの革新」を合言葉に時流を的確につかみ、昔からの酒造りの伝統は守りながらも一つ一つの製品の品質向上には絶え間のない努力を続けています。 | × | 手造り純米酒　光武<br>黒麹芋焼酎　魔界への誘い | 麹米に山田錦、掛米に佐賀県産米を50%まで精米し仕込む。芳醇で豊かに旨みのある味わいとフルーティな芳香が特徴。<br>鹿児島県産の黄金千貫芋を使用。黒麹で仕込む。黒麹特有の香りと味わいのまろやかさが特徴の芋焼酎。 |
| 23 | 富久千代酒造（有）<br>飯盛　直喜 | 849-1322<br>佐賀県鹿島市浜町1244－1 | 0954-62-3727<br>0954-62-6638 | nabeshima.biz/<br>info@nabeshima-saga.com | 明治中期<br>1888年 | 清酒：鍋島<br>焼酎：　－ | 鍋島のコンセプトは「地元に愛され、地元の人が誇れる地酒を目指し」です。地元の特約店を中心に佐賀発信のお酒として平成10年に発売を開始しました。フレッシュでミネラル感のある酒質です。 | × | 鍋島　大吟醸<br>鍋島　純米吟醸山田錦 | フルーティな香りでしっかりとしてボディのあるお酒です。<br>口に含むと上品な米の旨味を感じられるお酒です。 |