

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (P R 用)

佐賀県酒造組合
23場

会長 馬場 第一郎

〒840-8508 佐賀県佐賀市駅前本町8番14号
TEL 0952-24-3201 FAX 0952-24-3204

(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	蔵見学	代表的な商品		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)
									商品名		
01	天吹酒造(資)	849-0113	0942-89-2001	www.amabuki.co.jp	元禄元年	清酒:天吹	花酔母を使った新しい酒造りは先人達の努力の結晶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欲しい。香りと共にお届けするが天吹の使命であり喜びでもあります。	○	裏大吟醸 壹山 純米吟醸 いちご餅母	壹山を自家精米40%まで磨く。アベリアの花酔母が醸す華やかな甘み、味の広がりとコク、後味のキレがある。いちごの花酔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。	
	木下 壮太郎	佐賀県三養基郡みやき町東尾2894	0942-89-3450	info@amabuki.co.jp	1688年	焼酎:天吹					
02	(資)基山商店	841-0204	0942-92-2300	kihotsuru.com	大正9年	清酒:基峰鶴	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、弟が社長、家族で協力し美味しいお酒を届けるために日々努力しております。	○	基峰鶴純米吟醸山田錦 特別純米酒 青飯湯水	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。地元契約農家栽培山田錦を100%使用。2019年全米日本酒飲評会純米酒の部グランプリ受賞。	
	小森 純一	佐賀県三養基郡基山町大字宮浦151	0942-92-0181	kihotsuru@gmail.com	1920年	焼酎: -					
03	窓乃梅酒造(株)	849-0203	0952-68-2000	www.madonoume.co.jp	元禄元年	清酒:特別純米窓乃梅	創業元禄元年(1688年)以来佐賀酒、鶴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。佐賀の酒らしい、米の旨みを充分に出した旨口の酒で、食中酒として料理との相性の良い酒を目指しています。	○	大吟醸・香梅・窓乃梅 特別純米 窓乃梅	山田錦を精米歩合35%で仕込んだ大吟醸酒。華やかな香りもキレのある、深い味わいの酒。佐賀県産の酒造好適米を80%精米歩合で仕込んだ旨口の酒。「クルーズトレイン『ななつ星』」で使用されている。	
	木下 里美	佐賀県佐賀市久保田町新田1640-1833	0952-68-4084	info@madonoume.co.jp	1688年	焼酎: 佐がもんん					
04	大和酒造(株)	840-0201	0952-62-3535	www.sake-yamato.co.jp	昭和50年	清酒:肥前杜氏	青嶺山系の伏流水が湧き出る良水の中で日本酒、焼酎、リキュール等を醸している。敷地内に純光酒蔵「ぎやうり一和」を開業し商品の試飲・購入ができる。ふるさとあつての酒づくりにを忘れず、世界へ羽ばたく蔵元を目指している。	○	肥前杜氏	大吟醸・純米大吟醸・純米吟醸・純米とラインアップ。おしく飲みやすいそれぞれ個性を伝えたい。	
	福岡 桂	佐賀県佐賀市大和町寺尾2620	0952-62-3536	info@sake-yamato.co.jp	1975年						
05	小柳酒造(株)	845-0001	0952-73-2003	-	江戸文化年間	清酒:高砂	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。	○	純米吟醸 高砂壹瓶 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。熟成した原酒で「日本酒ってうまいな!」と実感出来ます。冷や、オンザロックでどうぞ。	
	小柳 一郎郎	佐賀県小城市小柳町903	0952-73-4656	taka3n5@agata.plala.or.jp	1804年~1818年	焼酎: -					
06	天山酒造(株)	845-0003	0952-73-3141	www.tenzan.co.jp	明治8年	清酒:天山・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。酒蔵の前を流れる蔵園川は、天山山系の水を集める清流で全国有数のホテルの名所です。	○	七田 純米 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純米酒です。awa酒協会の認定酒で、瓶内二次発酵で蔵元と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です。	
	七田 謙介	佐賀県小城市小柳町岩蔵1520	0952-72-7695	info@tenzan.co.jp	1875年	焼酎: 七田					
07	東鶴酒造(株)	846-0012	0952-76-2421	http://www.azumatsu.com/	天保元年	清酒:東鶴	天保元年創業以来、地元で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と感じられるお酒を目標に醸しています。	○	東鶴 純米吟醸 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。やさしい旨味と上品な香りが特徴のお酒です。	
	野中 齊齊	佐賀県多久市東多久町別府3625-1	0952-76-2432	oqh22y9n@ray.ocn.ne.jp	1830年	焼酎: -					
08	光栄菊酒造(株)	845-0023	0952-97-6710	-	令和元年	清酒:光栄菊	南都社氏、山本克明氏が醸す酒は、旨味と酸味があるフルボディながら、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	作成中	
	日下 智	佐賀県小城市三日月町織島2602-3	0952-97-6715	info@koueigiku.co.jp	2019年	焼酎: -					
09	鳴瀬酒造(株)	847-0824	0955-74-3125	https://narutaki.com	昭和49年	清酒:聚楽太閤・灘	前身を遡れば300年を超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酒蔵を構え、自らが柔らかに優しい味わいの酒を醸す。	○	聚楽太閤 大吟醸 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。上品な香りと穏やかでふくらみのある味わい。イノの活躍により有名な、呼子の定番酒。	
	古館 正典	佐賀県唐津市神田3272-1	0955-74-3126	narutaki@v1.1people.ne.jp	1974年	焼酎:大唐津・一望千景					
10	小松酒造(株)	849-3211	0955-62-2408	www.manrei.jp	江戸末期	清酒:万齢	平成2年に製造休止した蔵を七代目家主が自ら立ち戻りまして平成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。	○	万齢 特別純米酒 超辛口 おおち	「味わいある辛口」コンセプト。精米歩合5.5%。使用米はすべて地元契約山田錦と西海米を使用。清酒製造の技術に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。	
	小松 大祐	佐賀県唐津市相知町千束1489	0955-62-3031	otoiawase@manrei.jp	1850年	焼酎:おおち(米)					
11	(名)機渡酒造場	848-0022	0955-23-2332	-	明治6年	清酒:万里長・大洋湖	伊万里市東部に位置し、区の花神様を頂く今岳山は蔵の真裏にあります。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。	○	純米酒 万里長 ニュータライヨウテウ	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。清酒造りのアルコール24度で甘いお酒。蔵内にはもちろん、ご婦人もオンザロック、ストレートでどうぞ。	
	機渡 一孝	佐賀県伊万里市大坪町乙4482	0955-23-2306	hiwatashi@h.btpl.jp	1873年	焼酎: -					
12	川浪酒造(名)	849-4256	0955-28-3110	-	元禄14年	清酒:富士の雪	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へのみ「富士の雪」を販売しています。	×	富士の雪	作成中	
	川浪富士夫	佐賀県伊万里市山代町久原1629	0955-28-3110	kawana17@ed5.so-net.ne.jp	1701年	焼酎: -					
13	松浦一清酒造(株)	849-4251	0955-28-0123	www.matsuraichi.com	正徳6年	清酒:松浦一	良い酒造りには、良い原料から。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 特別純米酒 松浦一	西有田山田錦100%使用。華やかな香りとスッキリのごとこの酒。西有田山田錦を55%まで磨き上げ有田泉山の湧き水で仕込んだ酒。食中酒に最適で冷やからぬまめ美味しい。	
	田尻 泰浩	佐賀県伊万里市山代町桶久312	0955-28-1455	info@matsuraichi.com	1716年	焼酎: -					
14	古伊万里酒造(有)	848-0034	0955-23-2516	www/i/sake-koimari.jp	明治42年	清酒:古伊万里	創業明治42年(1909年)佐賀伊万里にて日本酒を醸し続け100有年。先代から引き継ぐ技を礎に、お客様に笑顔で飲んでもいただける日本酒を造り続けたいと思います。	×	古伊万里前 純米吟醸 古伊万里 すみやま純米吟醸	フルーティ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。IWG2015、2021リジョナルトロフィー受賞酒。佐賀県産二条大を原料に焼酎の原点とよみえる「黒麹仕込」により甘く豊かな口あたりと軽快な口ありの本格焼酎。テノールを目指して取り組む日本酒。相補系の味わいをもち、オールマイティに食事に合わせてやすい食中酒。	
	前田 くみ子	佐賀県伊万里市二里町中里甲3288-1	0955-23-8560	info@sake-koimari.jp	1909年	焼酎: -					
15	宗政酒造(株)	844-0014	0955-41-0020	www.nonnoko.com	昭和60年	清酒:宗政	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 焼酎 のんこのこ	フルーティ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。IWG2015、2021リジョナルトロフィー受賞酒。佐賀県産二条大を原料に焼酎の原点とよみえる「黒麹仕込」により甘く豊かな口あたりと軽快な口ありの本格焼酎。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らぬ味ごころで飲みごたえある酒。	
	山崎 耕造	佐賀県西松浦郡有田町戸矢乙340-28	0955-41-0021	mumemasai@nonnoko.com	1985年	焼酎: のんこのこ					
16	井手酒造(有)	843-0301	0954-43-0001	www.toranoko.com	明治元年	清酒:虎之尾	佐賀県南西部の雄野温泉(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酒造り。	○	大吟醸 杜氏の雪 虎之尾 純米酒	「味わいある辛口」コンセプト。精米歩合5.5%。使用米はすべて地元契約山田錦と西海米を使用。清酒製造の技術に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。	
	東 敦子	佐賀県雄野市雄野町下宿乙206-1	0954-43-0002	ide@toranoko.co.jp	1866年	焼酎: -					
17	瀬頭酒造(株)	849-1425	0954-66-2014	www.azumacho.co.jp	寛政元年	清酒:東長	寛政元年創業。佐賀県雄野市に生まれた東長は、230年当地の達人に孫傳々飲みつづけています。米の一粒一粒にこだわり、そこにあるのは、今では忘れられつつある直産の酒造りの家。東長は美しきふるさとが育んだ酒造り。	×	大吟醸・東長 金鼓・東長	地元蔵元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、多量山系山の清冽な水で造った酒。佐賀県産米だけを使用。米本来の旨味・味を引き出し高酒度に抑えながら伝統的な三段仕込みで一番人気酒。	
	瀬頭 平治	佐賀県雄野市塩田町五町甲3117	0954-66-2023	info@azumacho.co.jp	1789年	焼酎: -					
18	五町田酒造(株)	849-1425	0954-66-2086	www.azumaichi.com	大正11年	清酒:東一	「誠から育てる酒造り」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 東一 山田錦 純米酒	福岡フルーティ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。フルーティな香りと、デザートとも個性があります。山田錦を55%まで磨き上げ有田泉山の湧き水で仕込んだ酒。食中酒に最適で冷やからぬまめ美味しい。	
	瀬頭 一平	佐賀県雄野市塩田町五町甲2081	0954-66-5470	info@azumaichi.com	1922年	焼酎: 日本一					
19	矢野酒造(株)	849-1311	0954-63-2008	www.yanosahouse.jp	寛政8年	清酒:竹の園	創業二百余年。小規模ながらも地元で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。	○	純米大吟醸 権右衛門 肥前蔵心 生飯南米	吟醸酒ならではの華やかな香りがあり、米の旨味が優しく広がるふくよかで気品のある味わい。酸味と旨味が絶妙に調和した潤滑な純米酒。複雑で深い味わいで料理との相性抜群。燗酒にも向きます。	
	矢野 元英	佐賀県鹿島市高津原3903-1	0954-63-2383	yanosake@mochaco.ne.jp	1796年	清酒:肥前蔵心					
20	(有)馬場酒造場	849-1315	0954-63-3888	www.nogomi.co.jp	寛政7年	清酒:能古見	肥前那馬浜と云われる能古見、その山系山明な位置にあるオーナー杜氏の詰め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 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。ソフトの中にもリゾンの様なきれいな香りがたなびく。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。	
	馬場 第一郎	佐賀県鹿島市三河内乙1365	0954-63-3889	info@nogomi.co.jp	1795年	焼酎: -					
21	幸姫酒造場	849-1321	0954-63-3708	www.sachihime.co.jp	昭和9年	清酒:幸姫	昭和9年創業。初代が一人娘に幸せになつ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。また純光酒蔵としても営業し、お洒落蔵見学も可能。	○	純米大吟醸 幸姫 特別純米無ろ過生原酒 美酒	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。山田錦100%使用。ふくよかながらも、キレの良い味わい。	
	幸松幸弘	佐賀県鹿島市古枝甲599	0954-63-3709	sach-2@po.asunet.ne.jp	1934年	清酒:美酒					
22	(資)光武酒造場	849-1322	0954-62-3033	www.kinpa.jp	元禄元年	清酒:光武	「伝統の中からの革新」を合言葉に醸造を確信につかみ、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ない努力を続けています。	×	手造り純米酒 光武 黒麹半焼酎 鹿野への誘い	麹米は山田錦。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。鹿児島産の黄金千貫手を使用。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半焼酎。	
	光武 博之	佐賀県鹿島市浜町乙2421	0954-62-3075	info@kinpa.jp	1688年	焼酎: 鹿野への誘い					
23	富久千代酒造(有)	849-1322	0954-62-3727	nabeshimabiz/	明治中期	清酒:鍋島	鍋島のコンセプトは「地元で愛され、地元の人が誇れる地酒を目指し」。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 鍋島 純米吟醸山田錦	フルーティな香りでしっかりとボディのあるお酒です。口に含むと上品な米の旨味を感じられるお酒です。	
	飯盛 直喜	佐賀県鹿島市浜町1244-1	0954-62-6638	info@nabeshima-saga.com	1888年	焼酎: -					