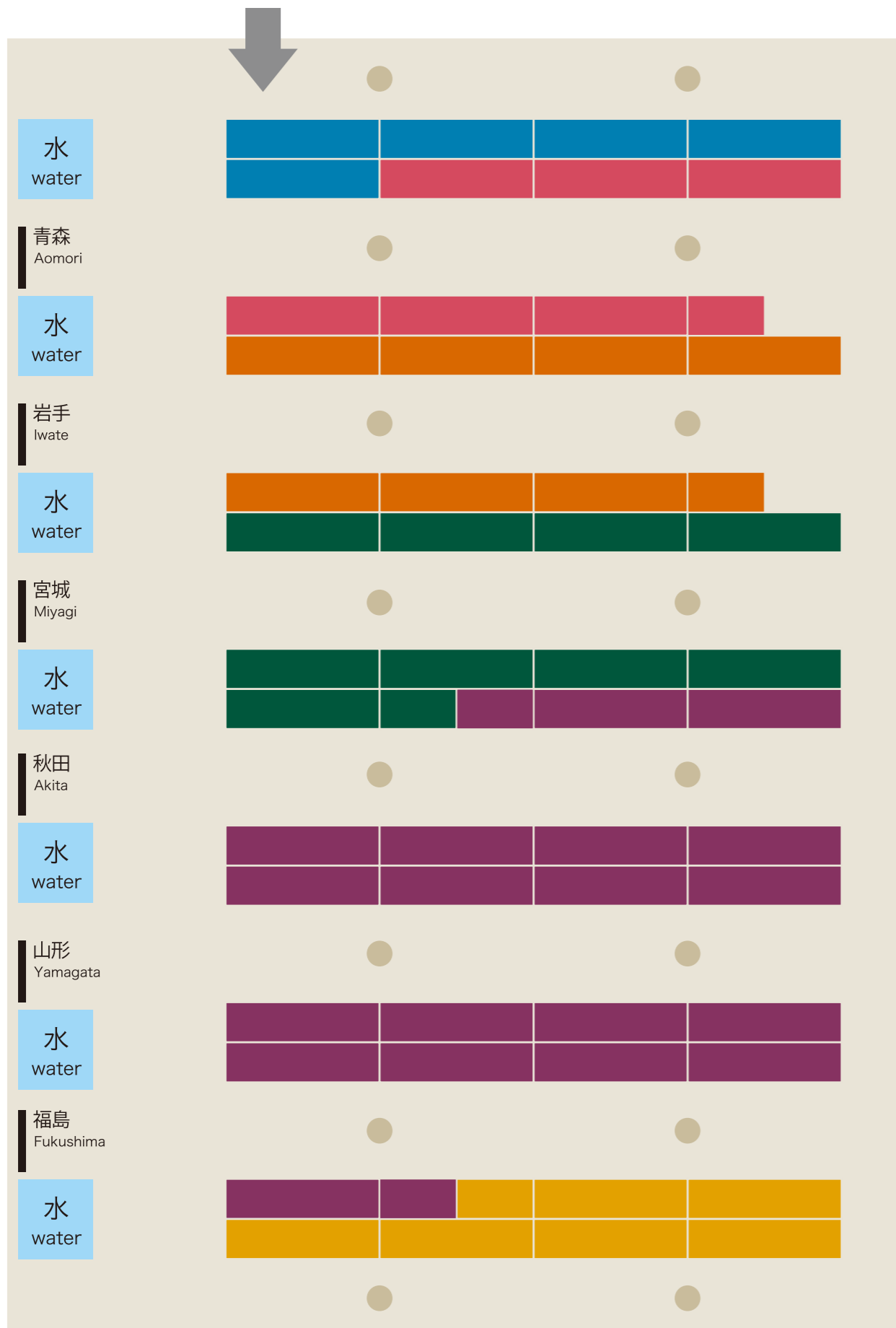


◎ 試飲会会場レイアウト Tasting Session Venue Layout

青森県 Aomori Prefecture 岩手県 Iwate Prefecture 宮城県 Miyagi Prefecture 秋田県 Akita Prefecture 山形県 Yamagata Prefecture 福島県 Fukushima Prefecture



● 吐き容器 Disposal Container ■ 酒蔵マップ(県版) Shuzo Map (Prefecture)

東北のSAKEを世界に

SAKE – from Tohoku to the World –

～GI日本酒シンポジウム～

The GI Japanese Sake Symposium

式次第

On the ceremony

主催者挨拶 Opening Remarks

仙台国税局長 Sendai Regional Taxation Bureau 後藤健二 Kenji Goto

基調講演 Keynote speech

大橋健一MW Kenichi Ohashi MW

「海外における日本酒評価の変遷、そして今後のブランディングへの一考察」
Sake's growing reputation overseas and future branding considerations

パネルディスカッション Panel discussion

コーディネーター 田崎真也 様 Shinya Tasaki
Coordinator

パネラー 大橋健一MW Kenichi Ohashi MW
Panelists
飯田永介 様 Eisuke Iida
上野ミュラー佳子 様 Yoshiko Ueno-Müller
仲野益美 様 Masumi Nakano

共催者挨拶 Greeting from the Co-organizer

日本貿易振興機構(ジェトロ)理事(東北地域担当) 水井修 Osamu Mizui
JETRO

試飲会 Tasting sessions

主催: 仙台国税局

共催: 日本貿易振興機構(ジェトロ) 山形貿易情報センター
日本酒造組合中央会東北支部

Sponsor: Sendai Regional Taxation Bureau

Joint Sponsor: JETRO Yamagata
Japan Sake and Shochu Makers Association Tohoku Branch



大橋健一 MW Kenichi Ohashi MW

栃木県を拠点に日本国内、そして海外市場にワイン及び日本酒の販売業を営む(株)山仁の代表取締役社長。

2015年には、日本在住の日本人として初のマスター・オブ・ワインの称号を獲得する。

また、独立行政法人酒類総合研究所の清酒専門評価者の称号を持ち、日本酒に関しても深い知識を有すると同時に、インターナショナル・ワイン・チャレンジにてサケ・コ・チェアマンに就任する。

現在世界のワイン市場、そして日本酒市場においてマーケティング・コンサルタントとして活躍すると同時に数多くの世界的なワイン・コンクールの審査員として活躍している。

President of the Tochigi Prefecture-based Yamajin Co., Ltd., a specialty distributor of wine and Japanese sake domestically and overseas. In 2015, Kenichi became the first Japanese national resident in Japan to obtain the title of Master of Wine while a resident of Japan. He holds the National Research Institute of Brewing Japan's highest title as Sake Expert Assessor, possessing vast knowledge of Japanese sake while serving as Sake Co-Chairman of the International Wine Challenge. He is currently active as consultant for the global wine and Japanese sake markets while also serving as judge at wine competitions around the world.



田崎真也 様 Shinya Tasaki

1977年よりフランスへ渡航し、1980年帰国。

1995年第8回世界最優秀ソムリエコンクール優勝等数々のソムリエコンクールで優勝し、都民文化栄誉賞、フランス農事功労賞シュヴァリエ受賞。

2011年春の褒章にて黄綬褒章を受賞。

2010年から6年間、国際ソムリエ協会の会長を務めてから、2016年より日本ソムリエ協会会長として、ワイン・日本酒をはじめ食の全般に場を広げて活動している。

Making his first passage to France in 1977 and returning in 1980, Tasaki was named "World Best Sommelier" in 1995 at the 8th International Sommelier Association competition, and went on to collect many other prizes including the Tokyo Citizens' Honor Award and France's Order of Agricultural Merit's "chevalier" (knight) award. In the spring of 2011, he was bestowed with the Japan Yellow Ribbon Medal of Honor by the Japanese emperor. He served as President of the Association de la Sommellerie Internationale from 2010 to 2016 followed by President of the Japan Sommelier Association, and has expanded his range of activities to include food connoisseurship in addition to wine and sake.

飯田永介 様

Eisuke Iida



1994年に(株)岡永 代表取締役社長に就任。主宰する「日本名門酒会」の本部長。岡永は130年以上続く東京の卸会社。日本酒低迷期の1975年「良い酒を佳い人に」を理念とした「日本名門酒会」を発足。以来、安全で高品質な日本酒を市場に提供し、日本酒のある豊かな暮らしの提案や参加型体験企画『立春朝搾り』など、日本酒の革新と発展、日本文化継承のため、全国の酒蔵・酒販店と共に活動を続けている。

また1984年ニューヨーク支部設立を機に海外での啓蒙活動も行って、現在約30ヶ国に輸出。

President of Okanaga Co., Ltd. since 1994 and general manager of the Japan Prestige Sake Association. The Tokyo-based Okanaga boasts a history of over 130 years, launching the Japan Prestige Sake Association in 1975 right at a nadir in Japanese sake sales under the motto of "Good Sake for Good People." Okanaga has since endeavored to provide consumers with safe and high-quality Japanese sake, proposing a richer quality of life with the iconic Japanese beverage such as a participatory project dubbed "Risshun Asashibori" (lit. sake pressed in the morning of the first day of spring) and other activities to innovate and develop Japanese sake, disseminate Japanese culture cooperating with breweries and liquor shops nationwide. The opening of a New York branch office in 1984 led to further educational activities overseas, and products are now being shipped to some 30 countries.

上野ミュラー佳子 様

Yoshiko Ueno-Müller



2005年ドイツに日本酒専門商社UENO GOURMET GmbH (www.japan-gourmet.com)を設立、ドイツ、オーストリア、スイスの高級レストランやホテルに日本酒の販売と啓蒙普及活動を行い、ドイツ語圏のプレミアム日本酒市場を切り開いたパイオニア的存在。平成23年酒サムライ叙任者、外務大臣表彰、ドイツ商工会議所認定ソムリエ、NRIB清酒官能評価者、日本醸造協会利き酒マイスター、ドイツ・ワインソムリエスクール講師、WSET Level 3 Award in Sake エデュケーター。グルマン世界料理本大賞Best in the Worldに選ばれたSAKE - Elixir der japanischen Seele (日本の心が醸す麗酒)著者。

Ueno-Müller established the Ueno Gourmet GmbH (www.japan-gourmet.com) in 2005, that specializes in trading Japanese Sake. She is an active proponent of Japanese Premium Sake and she is promoting education and sales in fine-dining restaurants and hotels in Germany, Austria and Switzerland. As a pioneer for Premium Japanese Sake market in German language speaking regions, she is the entitled as Sake Samurai, awarded by the Japanese ministry of Foreign Affairs, a certified sommelière by the German Chamber of Commerce and Industry, a NRIB Sake expert assessor, a Master of Sake Tasting of The Brewing Society of Japan. She is also a lecturer at the German Wine and Sommelier School and WSET Level 3 Award in Sake educator. Ueno-Müller is author of "Elixir der japanischen Seele" (Elixir of the Japanese Soul) and has been selected for "Best in the World" prize by Gourmand International.

仲野益美 様

Masumi Nakano



2000年に出羽桜酒造株式会社代表取締役社長に就任。2016年から山形県酒造組合会長に就任、同年日本酒造組合中央会海外戦略委員長に就任。20年以上前から日本酒の輸出を行っており、2008年及び2016年にIWCチャンピオン・サケを受賞。

会社のポリシーは、「地元へ愛され、地元で存在感のある酒蔵であること」、「圧倒的大差のある分かりやすい品質を追求すること」、「価格と相まったの価値であること」、「吟醸酒だけでなく他の酒も丁寧に造ること」、「利益を社会に還元すること」。

President and CEO of the Dewazakura Sake Brewery Co., Ltd. since 2000, chairman of the Yamagata Prefecture Sake Brewing Association as well as Overseas Strategy Committee Chairman of the Japan Sake & Shochu Makers Association, both since 2016. For over 20 years, Nakano has been an active exporter of Japanese sake, winning the IWC Champion Sake award in 2008 and again in 2016. The Dewazakura Sake Brewery Co., Ltd. policy guidelines are to be a "brewery beloved at home with a strong local presence", "pursuit of quality that is immediately understood and is largely differentiated from competitors," "to be priced at appropriate value," "to put equal care not only into production of ginjo but other types of sake as well," and "to return profits to the society."

試飲会出品酒の紹介 Sake Tasting Exhibition Introduction

県名 Prefecture	蔵元名 Brewer's name	出品酒銘柄 Exhibition Sake Brand	Map No	蔵元紹介 Introduction of Breweries (Kuramoto)	
青森県 Aomori Prefecture	(株)西田酒造 Nishida Shuzo	金冠 喜久泉 Kinkan Kikuizumi	1	明治11年創業。昭和49年10月1日に純米酒「田酒」を発売。商品のすべてが吟醸以上の商品で、すべて特 定名称酒。そして、アル添酒はすべて吟醸酒。すべての商品が瓶貯蔵の1回火入酒で冷蔵管理。活性炭不使 用(活性炭ゼロ)。	Established 1878. Nishida Shuzo released its pure rice junmai sake, “Denshu” on Oct. 1, 1973. All products were of premium “ginjo” grade or higher earning the moniker of special designation sake. All of its alcohol-added beverages are “ginjo” sake, once pasteurized, bottle-stored and refrigerated. No active charcoal is used (zero active carbon).
	鳩正宗(株) Hatomasamune	鳩正宗 吟麗 Hatomasamune Ginrei	15	青森県十和田市唯一の蔵元。創業は明治32年「地酒は地方食文化の結晶である」を社是として、米の旨味 がある日本酒を目指し日々精進しています。	Towada City's lone brewery in Aomori Prefecture, established in 1899 under the credo: “Locally brewed sake is the fruit of regional culture,” with strict devotion to creating Japanese sake that accentuates the rice's umami.
	桃川(株) Momokawa	桃川 Momokawa	16	創業1889年。「いい酒は朝が知っている」をキャッチフレーズに「おいしいお酒を通じて人を幸せにしたい 」という理念のもと、「おいしい酒造り」に取り組んでいます。全国新酒鑑評会10年連続金賞受賞、南部 杜氏自醸酒鑑評会67年連続優等賞受賞(全国唯一社)	Established in 1889, Momokawa is dedicated to “making delicious sake” with “Morning knows good sake” as catch phrase and “Making people happy through tasty sake” as guiding principle. The only Japanese brewery to be a 10-year consecutive gold prize winner of the Japan Annual Sake Awards, and 67th consecutive year honors from the Nanbu Toji Self Brewing Sake Appraising and Deliberating Awards.
	(有)関乃井 酒造 Sekinoi Shuzo	北勇 Kitaisami	13	本州のてっぺん下北半島唯一の醸造場。明治24年に創業し、約130年の歴史を持つ蔵。創業以来地元の人 々に愛される本当の地酒造りを目指してまいりました。それゆえに下北半島以外にはほとんど出荷され ていないのが現状で陸奥の隠れた逸品です。	The only brewery on Honshu Island's northernmost tip of Shimokita Peninsula, established in 1891 and boasting a 130-year history with the aim of making sake truly adored by the local citizenry since its inception. As a result, its sake is rarely shipped outside of the peninsula, making it a hidden treasure in a remote region of Japan.
	尾崎酒造(株) Ozaki Shuzo	安東水軍 Andosuigun	2	155年以上前から鱒ヶ沢に蔵があり、目の前には日本海、後ろには自然遺産白神山地という豊かな自然の 中に蔵がある。仕込み全てにおいて白神山地の湧水を使用し、角のないすっきりとした酒になっている。	Warehoused for over 155 years in the remote and nature-rich northern town of Ajigasawa facing the Japan Sea and flanked by the world natural heritage site of Shirakami mountain range. All mashing utilizes spring water from the Shirakami mountain range, creating a refreshingly smooth sake.
	(株)鳴海醸造店 Narumi Jozoten	菊乃井 Kikunoi	12	創業文化3年(1806年)代表銘柄は「稲村屋」。昭和34年12月に現在の株式会社を設立。青森県産の好適 米を主に使用し、八甲田山系の伏流水で丹精に仕込む。	Established in 1806 with “Inamura” as its flagship brand. Current company was founded in Dec. 1959. Primarily uses Aomori Prefecture-grown rice specific for sake brewing (kotekimai), painstakingly mashed with subterranean water from the Hakkoda mountain range.
	六花酒造(株) Rokka Shuzo	じょっぱり Joppari	8	六花酒造は1972年(昭和47年)3月に青森県弘前市の造り酒屋3社が合併して誕生しました。創業は1719年 (享保4年)まで遡ります。主要銘柄は「じょっぱり」で、津軽地方の方言で”頑固者”や”いじっぱり”を意味しており ます。六花酒造では、清酒以外に本格焼酎(米)や地場産品を使ったりキュールを製造販売しております。	Rokka Shuzo brewing company was established in March 1972 in Hirosaki City, Aomori Prefecture from the merger of 3 sake breweries, but traces its roots back to an original founding date of 1719. Its main brand is “Joppari”, which means “stubborn” or “hard-headed” person in the Tsugaru dialect. Rokka Shuzo also manufactures and sells local liqueur products made with liqueur and genuine distilled spirits (rice shochu).
	(株)齋藤酒造 Saito Shuzo	松緑 Matsumidori	5	当蔵は桜と弘前城で有名な弘前市の城西に位置しております。「呑んで旨い、喜ばれる酒」を信条とし、昔 ながらの手造りを守り続けているこだわりの酒蔵です。	Saito Shuzo is located in Hirosaki City's Josai district famous for cherry trees and Hirosaki Castle. Under its creed of “Tasty to drink, happy sake”, it is a maker dedicated to defending an age-old, traditional style of sake brewing.
	八戸酒類(株) Hachinohe Shurui	如空 Joku	20	昭和19年八戸を中心とする近郊の市町村の五蔵が統合してできました。現在では八鶴(八戸)如空(五戸) の二蔵で青森県内で営んでおります。八鶴の男酒・如空の女酒とそれぞれの特徴を活かし青森県南では 大きなシェアを誇る青森の地酒です。	Formed in 1944 from a merger of five local village breweries in the Hachinohe City environs. Currently managed by two Aomori Prefecture breweries: Hachitsuru (Hachinohe City) and Joku (Gonohe City). A regional sake boasting large sales are in southern Aomori for the distinctive character of both “hard” Hachitsuru sake (otokozake, lit. “man sake”) and “soft” Joku sake (onnazake, lit. “woman sake”).
	八戸酒造(株) Hachinohe Shuzo	陸奥八仙 Mutsuhassen	19	今年で創業240年を迎えた八戸酒造。地元の漁師町で昔から愛されている辛口タイプの陸奥男山と、現 在の主力銘柄である芳醇旨口タイプの陸奥八仙を展開しています。	Hachinohe Shuzo is a brewery in Hachinohe City, celebrating its 240th year since establishment, producing a dry type of sake, Mutsu-Otokoyama, favored for ages by local fishermen, as well as a mellower, more flavorful type of Mutsu-Hassen, current its leading brand.
岩手県 Iwate Prefecture	菊の司酒造(株) Kikunotsukasa Shuzo	菊の司 Kikunotsukasa	3	酒造創業安永年間(1772年～)の酒蔵。昭和40年代から吟醸酒、純米酒の醸造・販売に取り組んでいる。前年 度の酒造りから今春の商品リニューアルに向けてコンセプトをさらに明確にして、お客様に解り易い商品に 生まれ変わりました。	Established in 1772, this venerable sake house has been brewing and selling ginjo and junmai sake since the mid-1960s, and has since last year been undergoing a clearly-defined, customer-oriented effort to renew its sake manufacturing and product lineup (this spring).
	(株)桜顔酒造 Sakuragao Shuzo	桜顔 Sakuragao	6	銘柄の「桜顔」は、お酒を飲んでポッと桜色に染まる顔のことです。	“Sakuragao” refers to the pink cherry blossom glow that one gets when drinking this famous brand.
	(株)わしの尾 Washinoo	鷲の尾 Washinoo	2	創業文政12年(1829年)。昔、岩手山には大鷲が生息し「巖鷲山」と呼ばれていたため、この山の麓の酒蔵 と言う意で「鷲の尾」と命名されました。	Established in 1829, the brewery takes its name from the eagles that once lived on Mt. Iwate, formerly known as Mt. Ganju (“eagle mountain”). The brewery name, which means “Tail of an eagle” refers to its location at the foot of eagle mountain.
	(有)月の輪酒造店 Tsukinowa Shuzoten	月の輪 Tsukinowa	8	南部杜氏発祥の地として知られる岩手県紫波郡紫波町。この地に創業して130年余り、現蔵元は四代目、 杜氏は五代目の横沢裕子が務めます。代々の当主が杜氏として伝統の技、味を相伝してまいりました。ク リアな旨み、なめらかでキレのよい味わいを目指しております。	The town of Shiwa in Iwate Prefecture is known as the birthplace of the Nanbu Toji, Iwate master brewers. Tsukinowa Shuzo was established over 130 years ago. The current owner (kuramoto) represents the 4th generation while Hiroko Yokosawa is 5th generation toji (brew master), for an unbroken succession of operations combined with traditional sake-brewing techniques and flavor, aiming for clear umami with a smooth and crisp taste.
高橋良司 Takahashi Ryoji	堀の井 Horinoi	10	南部杜氏発祥の地、紫波町の酒蔵です。	A brewery located in Shiwa, the birthplace of the Nanbu Toji.	

試飲会出品酒の紹介 Sake Tasting Exhibition Introduction

県名 Prefecture	蔵元名 Brewer's name	出品酒銘柄 Exhibition Sake Brand	Map No	蔵元紹介 Introduction of Breweries (Kuramoto)	
岩手県 Iwate Prefecture	岩手銘醸(株) Iwate Meijo	岩手誉 Iwatehomare	13	昭和30年に岩手銘醸株式会社を設立。品質を第一に考え、地域に根付いた酒造りを大事にしています。	Established in 1955 as the Iwate Meijo Corporation, putting quality first and valuing regionally-rooted sake brewing.
	両磐酒造(株) Ryoban Shuzo	関山 Kanzan	15	清酒「関山」は中尊寺の山号、関山中尊寺より頂いたものです。現代の名工高橋康杜氏こだわりの酒「辛口」。	The sake brand “Kanzan” receives its name from the sacred mountain holding Chuson-ji Temple, “Kanzan Chuson-ji” and is a dry sake currently made by skilled craftsman-designated toji, Yasushi Takahashi.
	磐乃井酒造(株) Iwanoi Shuzo	磐乃井 Iwanoi	17	岩手県最南端のまち、花泉の酒蔵です。大正6年に創業し、今年で100周年を迎えました。米の旨味が感じられ、すっきりとキレのある飲み飽きしない酒を目指しております。	Located in Iwate Prefecture's southernmost town of Hanaizumi, established in 1917 and celebrating its centenary, Iwanoi Shuzo aims for a refreshingly crisp, tasting sake that evokes its rice's umami and one won't tire of drinking.
	酔仙酒造(株) 大船渡蔵 Suisen Shuzo Ofunatogura	酔仙 Suisen	23	岩手県沿岸南部気仙地方の造り酒屋八軒が昭和19年に一つにまとまり、「気仙酒造株式会社」を設立。昭和45年に「金野酒造店(四季の友)」とも企業合同し看板商品の「活性原酒雪っこ」が誕生いたしました。東日本大震災により従業員7名の尊い命と、社屋・工場全てを流しましたが、皆様からの温かい沢山のご支援をいただき、平成24年8月「酔仙酒造株式会社大船渡蔵」が竣工し現在に至っております。	A brewery in the Kesen region along the southern coast of Iwate formed by a consolidation of 8 sake makers out of the wartime national industrial adjustment act of 1944 to create the Kesen Brewing Company. The firm increased in size again in 1970 when it merged with the Konno Brewing Shop (Shiki-no-tomo), giving birth to the flagship product, Kassei Genshu Yukikko. Although the brewery office and factory were entirely washed away in the Northeastern Japan Earthquake and Tsunami which took the lives of 7 employees, the warm support of many enabled reconstruction from August 2012 of the Suisen Shuzo Ofunatogura.
	株式会社 Hamachidori	浜千鳥 Hamachidori	22	浜千鳥は、岩手・陸中海岸の地酒です。新鮮な海の幸に似合う、すっきりとした口当たりの中にほのかに甘さを感じる味わいです。	Hamachidori is a local brewery from the Rikuchu Kaigan region of Iwate, and makes a crisp sake with a subtly sweet finish well-suited to the seafood bounty of the area.
	泉金酒造(株) Senkin Shuzo	龍泉八重桜 Ryusen yaezakura	19	安政元年(1854年)創業。龍泉洞地底湖の水で醸したお酒は上質で芳醇なテイストをめざしています。平成29年全国新酒鑑評会金賞受賞、岩手県新酒鑑評会金賞受賞など。	Established in 1854, Senkin Shuzo seeks to make a high-grade, mellow-tasting sake brewed with water from the underground lake of Ryusendo (limestone caverns). Honors include gold prize at the Annual Japan Sake Awards in 2017 and Annual Iwate Sake Awards.
	株式会社 Fukurai	福来 Fukurai	18	明治40年創業。平成21年～24年全国新酒鑑評会4年連続金賞。	Established in 1907, Fukurai won gold prize for 4 consecutive years at the Annual Japan Sake Awards from 2009-2012.
株式会社 Nanbubijin	南部美人 Nanbubijin	1	「飲んだ時に笑顔あふれる太陽のような酒」を目標としています。	Aiming for a “sake that like the sun beam makes faces with happiness.”	
宮城県 Miyagi Prefecture	(資)内ヶ崎酒造店 Uchigasaki Shuzoten	鳳陽 Hoyo	27	宮城県内で最古の酒蔵で350年以上お酒をつくっております。南部杜氏伝統の技と冬にのみお酒を造る寒造り、宮城県の良いお米を使い、きれいなお酒を造っています。	Miyagi Prefecture's oldest sake brewer, making sake for over 350 years in the traditional winter-brewing style of Nanbu Toji brewmasters. Uchigasaki Shuzoten uses superior Miyagi rice for a clean-tasting sake.
	大和蔵酒造(株) Taiwagura Shuzo	雪の松島 Yukino matsushima	26	船形連峰の伏流水に恵まれた名水の地、宮城県黒川郡大和町に平成8年に創業した「平成生まれ」の酒蔵です。東北でも屈指の近代的な醸造設備に、南部杜氏の伝統的な手造りの技術を融合し、豊かな味のふくらみと後味のキレを併せ持った酒を目指し酒造りに励んでいます。	Using the famous underground meltwater from the Funagata Renpo mountains, Taiwagura Shuzo is a new brewery established in 1996 in Miyagi Prefecture, Kurokawa district town of Taiwa, and is known for having the most modern brewing equipment in the Tohoku region but employing traditional Nanbu Toji sake-brewing techniques to create a rich full-blooded sake with a crisp aftertaste.
	株式会社 Saura	浦霞 Urakasumi	24	1724年創業。以来奥州一ノ宮であり1000年以上の歴史をもつ鹽竈神社の御神酒酒屋として酒を醸し現在に至っています。「品格のある酒」造りを目指しており、ほど良い米の旨み、味と香りの調和のとれた上品な味わいが特長です。	A brewery established in 1724 in Oshu Ichinomiya which has for centuries made the sacred ceremonial wine for the 1,000-year-old-plus Shiogama Shrine. The sake maker is known for aiming for an elegant sake harmonizing flavor and fragrance with just the right amount of rice umami.
	阿部勘酒造(株) Abekan Shuzo	於茂多加男山 Omotaka otokoyama	23	享保元年(1716年)創業。奥州一宮塩竈神社の御神酒御用酒屋として現在もお酒を奉納しています。	Established in 1716, Abekan Shuzo continues to brew sake offered to the gods as an official sacred ceremonial brewer for the Shiogama Shrine in Oshu Ichinomiya.
	株式会社 Ichinokura	一ノ蔵 Ichinokura	11	一ノ蔵は宮城県の4蔵元が企業合同し、1973年に誕生しました。4社が一つの蔵になったこと、日本一の蔵(オンリーワン)を目指すことという二つの意味が蔵の名に込められています。南部杜氏の伝統の技と手づくりによる酒造りを基本としながら、醸造発酵技術を応用した新商品開発にも積極的に挑戦しています。	Ichinokura was born in 1973 after a merger of four Miyagi Prefecture breweries with the name “Ichinokura” connoting both the consolidation and a desire to become Japan's number one (“ichi”) brewery. While anchored in the traditional and handmade techniques of Nambu Toji, Ichinokura is also active in new product development through advances in fermentation technology.
	株式会社 Tanaka Shuzoten	真鶴 Manatsuru	17	創業1789年(寛政元年)二百二十余年の伝統の技である生酏系山廃酒母を使用し淡麗な中にも深い味わいのある旨口の酒。	Established in 1789, Tanaka Shuzo employs the Yamahai sake mash-making method forged over 220 years to create a deep and savory (umakuchi) sake even for clean-tasting tanrei.
(名)川敬商店 Kawakei Shoten	黄金澤 Koganesawa	10	全国新酒鑑評会14年連続金賞受賞。蔵元自らが杜氏となり、ふくよかな美味しさで、幅広い温度帯で美味しくお召し上がりいただけるお酒を醸しています。	14-year consecutive gold prize winner at the Annual Japan Sake Awards, Kawakei Shoten owner serves as toji brewmaster himself producing a delicious, full-flavored sake that can be enjoyed at a wide variety of temperatures.	

試飲会出品酒の紹介 Sake Tasting Exhibition Introduction

県名 Prefecture	蔵元名 Brewer's name	出品酒銘柄 Exhibition Sake Brand	Map No	蔵元紹介 Introduction of Breweries (Kuramoto)	
宮 城 県 Miyagi Prefecture	千田酒造(株) Chida Shuzo	栗駒山 kurikomayama	5	山紫水明の地、栗駒山の清水で醸される酒。	Sake brewed from the pure limpid waters of the breathtakingly scenic environs of Mt. Kurikoma.
	萩野酒造(株) Hagino Shuzo	萩の鶴 Haginotsuru	4	創業1840年。地元根ざした純米酒を地元の蔵人と共に蔵元自らが丁寧に醸しています。	Established in 1840, Hagino Shuzo is a brewery that proactively works with local brewers to carefully create junmai sake rooted in the community.
	石越醸造(株) Ishikoshi Jozo	澤乃泉 Sawanoizumi	3	大正9年4月に合資会社として発足して以来、酒造りに適したこの地方の良質な米を原料として酒質の向上を目指しております。吟味した地元産の米を使用し、深みのある味わいが楽しめるバランスの取れたお酒です。	Since its launch as a limited partnership in April 1920, Ishikoshi Jozo has sought improvements in sake quality based on the use of local high-grade rice best suited for sake brewing. Locally-produced rice undergoes careful scrutiny before being used to make a well-balanced sake with an enjoyably deep flavor.
	(株)角星 Kakuboshi	金紋両國 Kinmonryogoku	1	「斉藤屋」14代当主斉藤作兵衛は、明治39年現在地の約20km西方、岩手県折壁村で濁酒の醸造を開始。創業以来「品質第一」を旨とし、淡麗さの中にも旨みを感じるその酒質は、特に新鮮な魚介類の持ち味を邪魔することなく、最初の一杯から最後の一滴まで飲み飽きることがない。	Established in 1906 when Sakubei Saito, 14th generation owner Saitoya, began brewing coarsely-filtered nigorizake in the village of Orikabe some 20 kilometers west of its current location in Ota, Kesenuma, Iwate. With “quality first” as its mantra, the brewery has devoted itself to making crisp and dry tanrei-style sake with noticeable umami that won't overshadow the subtle flavors of fish and other seafood, while still maintaining drinker interest from first to last drop.
	(株)男山本店 Otokoyama Honten	蒼天伝 Sotenden	2	創業は1912年。創業より100有余年の時を経て現在まで気仙沼の恵まれた自然環境のなかで南部杜氏の技と気仙沼の風土を生かした酒造りをおこなっております。平成29酒造年度全国新酒鑑評会金賞受賞、ワイングラスでおいしい日本酒アワード2018最高金賞受賞、SAKE COMPETITION2017純米酒部門シルバーメダル受賞。	Established in 1912, Otokoyama Honten for over 100 years up to today crafted sake in Kesenuma's rich natural and cultural climate while maximizing the skill and ways of Nambu Toji artisans. Gold prize winner at both the Annual Japan Sake Awards - Brewery Year 2017 and The Fine Sake Awards 2018, and silver medal winner in the junmai category of Sake Competition 2017.
	墨迺江酒造(株) Suminoe Shuzo	墨迺江 Suminoe	20	江戸時代の弘化2年(1845年)創業。以来海の町石巻で『綺麗』で『柔らかく』『気品』漂う風味豊かな味わいの日本酒を目指して日々精進致しております。	Established in 1845, Suminoe Shuzo has devoted itself daily to creating an “attractive”, “soft” and “elegant” Japanese sake rich in flavor and style in the seaside town of Ishinomaki.
	(有)大沼酒造店 Onuma Shuzoten	乾坤一 Kenkonichi	32	宮城県の県南に位置する、蔵の町村田で正徳二年(1712年)より酒造りをしています。宮城を代表するお米ササニシキを中心として、お米の旨味と季節感を大事にした酒質となっています。	Located in the southern Miyagi Prefecture brewer's town of Murata, Onuma Shuzoten has been brewing sake since 1712, using primarily Miyagi's leading rice variety, Sasanishiki to create sake quality with an emphasis on the rice's umami and a seasonal sense.
蔵王酒造(株) Zao Shuzo	蔵王 Zao	34	明治6年(1873年)創業。品質本位の酒造りに徹しており、「心を込めて醸し、心を込めて管理し、心を込めてお届けします」をスローガンに量より質を重んじる酒造りです。	Established in 1873, Zao Shuzo is a brewery that deeply values substance over volume with a commitment to quality-first brewing under the slogan: “Brew with all your heart, manage with all your heart and deliver with all your heart.”	
秋 田 県 Akita Prefecture	新政酒造(株) Aramasa Shuzo	新政 Aramasa	2	当蔵は嘉永5年(1852年)創業。地域性を尊ぶために県産の酒米のみを用い、酒母には伝統的製法「生酛」を採用しています。また酵母には当蔵で昭和5年に採取された「きょうかい6号」のみを用いております。	Established in 1852, the brewery honors regional pride by using sake rice produced in the prefecture, and an ancient “kimoto” method to create yeast starter mash. Only a yeast called “Kyokai No. 6” harvested first in 1930 at the brewery is used.
	秋田酒造(株) Akita Shuzo	秋田晴 Akitabare	4	秋田市新屋は、かつて秋田地酒発祥の地として知られており、その歴史ある地に残る最後の酒蔵が「秋田晴」です。新屋は、湧水の町として知られ、現在も豊富な湧水や井戸が点在しております。その上質な水を使って仕込まれた秋田晴の日本酒は、華やかな香り、旨み、キレのバランスが良い麗酒となっております。	Araya in Akita City was formerly known as the birthplace of Akita sake. Akitabare is last remaining brewery from this historical region. Araya has long been known for its water, and continues to have many fresh springs and wells around the city. The Japanese sake that is mashed with this high-quality water produces a well-balanced, refreshingly smooth sake, rich in fragrance and umami.
	(株)那波商店 Naba Shoten	銀鱗 Ginrin	6	銀鱗蔵 酒造りの信条 たすけあいによるチームワーク・和の心 新技術への探究心と伝統を守る・強い心 原材料・酒造りに対する・感謝の心 愛飲者の喜ぶ顔、姿を想う心 お米の出来をお天道様に、温度の管理を秋田特有の寒冷に任せ、自然の恵みと匠の技術で醸したお酒を提供しております。	The Ginrin brewery's creed speaks of teamwork, helping each other, a collaborative spirit, pride in tradition yet pursuit of new technique and a strong mind, raw ingredient quality, deep appreciation of the craft, imagining the joyful faces of sake lovers. We leave rice quality to the Sun, temperature management to Akita's own cold climate to provide a sake made from the bounty of nature and the skill of master brewers.
	福祿寿酒造(株) Fukurokuju Shuzo	福祿寿 Fukurokuju	8	秋田県五城目町、自然豊かな山に囲まれ、町中には川も流れる。酒米も「五城目町酒米研究会」メンバーと共に作られまさしく秋田の地酒として、秋田を感じるモノとなっております。	Gojonome town in Akita Prefecture is enclosed by nature-rich mountains and has a river running through the center of town. With sake rice that is cultivated together with members of the Gojonome Sake Rice Research Society, this brewery's local sake offers a genuine taste of Akita.
	小玉醸造(株) Kodama Jozo	太平山 Taiheizan	7	小玉醸造株式会社の創業は明治12年、大正2年から本格的な酒造りを始め、地域で最も親しまれている明峰に由来する「太平山」ブランドの酒を世に送り出します。全国新酒鑑評会など数々の鑑評会で金賞を受賞すると共に、あえて手間暇のかかるこだわりの酒造り続ける、ちょっと頑固な蔵元として知られています。	The Kodama Brewing Co., Ltd. was established in 1879, but began brewing sake in earnest from 1913 releasing “Taiheizan”, a name inspired by a beautiful peak and which became the most beloved sake brand in the region. Along with winning numerous gold medals by expert appraisers including the Japan Sake Appraising and Deliberating Awards, it is known for being a somewhat stubborn in preserving its meticulous brewing methods.
	(株)北鹿 Hokushika	北鹿 Hokushika	12	昭和19年創業以来、最高の日本酒の心と味を創り伝える醸造技術を高めてまいりました。気候、水、米、そして受け継がれてきた製造過程にもそれぞれ地域性があります。地域に密着した日本酒を大切にしながら独自のネットワークの確立と研究技術力の向上を追求し、チャレンジ精神を大切に日本酒の創造を通じて地域社会へ貢献していきます。	A brewery that prides itself on advancing brewing techniques aimed at capturing the ultimate spirit and flavor of Japanese sake ever since establishment in 1944. Microbreweries are addressing a diversity of tastes and flavors, with each region influenced by local climate, water, rice and brewing traditions. While valuing sake's deep regional roots, the brewery also seeks to establish its own networks, improve production techniques, and constantly cultivate a hungry spirit, thereby contributing to regional society through Japanese sake.
喜久水酒造(資) Kikusui Shuzo	喜久水 Kikusui	9	明治8年創業。藩政時代から麴屋を営み、その前身は弘化年間(1844~1848年)にさかのぼるとみられる。すでに廃線されたトンネル跡地を日本酒の貯蔵庫として使用。全ての特定名称酒を低温熟成している。	Established in 1875 but traces its history back to the feudal times during the Koka era (1844-1848) as a rice malt producer. The brewery uses a tunnel along a discontinued rail line as the site of its storehouse. All specified standard sake employs low-temperature aging.	

試飲会出品酒の紹介 Sake Tasting Exhibition Introduction

県名 Prefecture	蔵元名 Brewer's name	出品酒銘柄 Exhibition Sake Brand	Map No	蔵元紹介 Introduction of Breweries (Kuramoto)	
秋田県 Aomori Akita Prefecture	(株)齋彌酒造店 Saiya Shuzoten	雪の茅舎 Yukinobousha	41	1902年(明治35年)創業の当蔵は、蔵内の湧水を仕込水に使い、蔵人の育てた酒造好適米を主原料として、自社培養酵母による「權入れなし、加水なし、濾過なし」の自然流醸造を実践しております。	Established in 1902, Saiya Shuzoten uses spring water sourced on site for its mashing and brewer's rice cultivated on site as their own cultured yeast to realize an all-natural sake brewing process with "no kaiire mixing, no hydrolysis and no filtration."
	天寿酒造(株) Tenju Shuzo	天寿 Tenju	39	秀麗な姿が秋田富士とも言われる東北の麗峰烏海山の麓で、その伏流水を仕込水に和醸良酒の丹精込めた酒造りをしております。	Situated at the foot of the majestic Mt. Chokai, "Akita's Fuji" in northeastern Japan, subsoil water is used for mashing to produce a painstakingly brewed "wajoryoshu" (lit. "harmony, brew, good, sake) sake.
	(株)飛良泉本舗 Hiraizumi Honpo	飛良泉 Hiraizumi	42	京都に銀閣寺が建立された1487年(室町時代)の創業。以来五百有余年、二十六代にわたり酒造りを続け、「はでな桜よりも、地味ながらもふくらみのある梅の花のような酒をつくりたい」を信条に、小蔵ならではのきめの細かな手造りを守り続けている。	Ever since its establishment in 1487 (Muromachi era), the same years as construction of Kyoto's famed Ginkakuji (Silver Pavilion), this sake maker has defended the meticulously handmade style of a micro-brewery for over 500 years and 26 generations of brewers under a credo that likens sake-making to "the subdued yet full plum blossom over the opulent cherry blossom."
	出羽鶴酒造(株) Dewatsuru Shuzo	出羽鶴 Dewatsuru	16	幕末の1865年創業。秋田県南部の山間に位置し、夏～秋は温暖湿潤で酒米の栽培に適し、冬は寒冷で酒造りに適しています。酒造りの方針は「和醸造良酒」。蔵人の結束を和とし、飲む人に幸せを運ぶ美しい酒を醸しております。	Established in 1865 in the closing years of the Tokugawa regime (Edo era), Dewatsuru Shuzo, nestled in the mountains of southern Akita Prefecture, is well-situated for sake rice cultivation from summer through autumn owing to a warm and humid climate, but then is optimal for sake brewing during the cold winters under a sake brewing policy of "wajozoryoshu." Brewers form a harmonious collective to brew beautiful sake and bring happiness to its drinkers.
	刈穂酒造(株) Kariho Shuzo	刈穂 Kariho	18	1913年(大正2年)創業。「刈穂」の酒名は、飛鳥時代の天智天皇の和歌に由来します。秋田県有数の穀倉地帯・仙北平野に位置し、奥羽山脈に源を発する天然ミネラルを豊富に含む中硬水を仕込み水としています。伝統の酒槽で酒をしぼり、力強い味わいとキメ細かな香味の酒を醸しております。	Established in 1913, Kariho Shuzo's eponymous "Kariho" brand sake gets its name from a poem by Emperor Tenji during the Asuka period (6th-7th centuries). Located in Akita Prefecture's top grain belt, the Senboku Plain, it sources its medium-hard, mineral-rich mashing water from the Ou mountain range and uses traditional sake press vats (sakabune) to produce a robust yet finely-textured flavor.
	(名)鈴木酒造店 Suzuki Shuzoten	秀よし Hideyoshi	20	創業元禄2年(1689年)、創業以来、品質一筋・伝統のうまさを継承して参りました。酒名「秀よし」は、嘉永年間に秋田藩主佐竹侯より拝命しました。その後、秋田藩の御用酒として広く愛され、手造りにこだわり、製法を職人の経験と技にゆだねて、地酒蔵として地方の方々に悦ばれるお酒を造って参りました。	Established in 1689, Suzuki Shuzoten has since its inception passed down its dedication to quality and traditional taste. Its signature brand "Hideyoshi" was named by the Akita Lord Satake around 1850 after which it became the preferred spirit of the Akita clan, and continues to be carefully made according to long-honed methods and techniques of experienced craftsmen, and remains a highly-beloved regional sake today.
	(株)高橋酒造店 Takahashi Shuzoten	奥清水 Okushimizu	24	清水の郷、六郷にある蔵です。小さな蔵ですが、ていねいに酒造りをしています。	A brewery in Rokugo, a pure spring water town. Although small, Takahashi Shuzoten prides itself on carefully-crafted sake.
	浅舞酒造(株) Asamai Shuzo	天の戸 Amanoto	29	1917年創業。今年で創業100年を迎えました。蔵から半径5キロ以内でとれた米(JA秋田ふるさと平鹿町酒米研究会産・特別栽培米)だけを使い、純米酒のみを醸す純米蔵です。	Established in 1917 and having just celebrated its centennial anniversary, Asamai Shuzo uses only rice cultivated within a 5-kilometer radius (JA Akita-furusato Hirakamachi Sake Rice Research Association produced), and brews only pure rice sake (junmai-shu).
	日の丸醸造(株) Hinomaru Jozo	まんさくの花 Mansakuno hana	31	創業1689年。「かまくら」「やきそば」で有名な秋田県横手市の酒蔵です。「低温瓶貯蔵」に力を入れており、吟醸酒は全て低温瓶貯蔵しております。全国屈指の豪雪地帯で醸されるお酒をお楽しみください。	Established in 1789 and located in Akita Prefecture's Yokote City, famous for kamakura igloos and yakisoba fried noodles, Hinomaru Jozo focuses on low temperature bottle storage, the method for keeping all of its ginjo sake. Enjoy sake from one of Japan's snowiest regions.
	秋田銘醸(株) Akita Meijo	爛漫 Ranman	34	良質な米と豊かな水によって造られる秋田の酒。そのまるやかで奥深い美酒の味を全国に売り出そうと県内の主な酒造家、政財界人などの有志が集まり大正11年に設立。酒造りに一番大切なのは、何と言っても「人の和を基調とした酒を育む愛情」です。創業以来、秋田流低温長期醸造法の確立など、品質第一に徹し、これを社是としております。	Fine Akita sake made from high-grade rice and abundant water, Akita Meijo was established by a consortium of Akita prefecture sake houses and distinguished lawmakers and industrialists in 1922 with the hope of selling a mellow, deeply-flavored sake nationwide. The ingredient said to be of primary importance is "affection for fostering sake anchored in the harmonious efforts of many people." Since its inception, this brewery established a distinctly Akita-styled, low-temperature, long-term brewing method with a strong commitment to "quality first" as the company creed.
(株)木村酒造 Kimura Shuzo	福小町 Fukukomachi	36	創業元和元年(1615年)。脈々と受けつがれた伝統の技と最新のバイオテクノロジーの融合により飲み続けられる酒造りを目指しています。	Established in 1615, Kimura Shuzo has fused an unbroken tradition of technique with state-of-the-art biotechnology with the aim of creating a sake that warrants continued patronage.	
秋田県醗酵工業(株) Akitaken Hakko Kogyo	一滴千両 Ittekisenryo	32	良質な米と水、寒冷降雪という気候風土に恵まれた地で、地元で愛される酒造りを行っており、蔵人たちは伝統技術を継承しつつも、常に新技術への挑戦を行い、一滴に千両の値打ちを込めた酒造りに励んでいます。また、県内外の特産品を原料に使用した乙類焼酎の製品化にも積極的に取り組んでいます。	High quality rice and water from a region blessed by a cold and snowy climate perfect for brewers to employ traditional techniques passed down to them to produce a sake cherished by the local populace. Always looking to adopt new techniques, Akitaken Hakko Kogyo is focused on making each drop worth its weight in gold and actively uses specialty raw ingredients from inside and outside the prefecture to produce an otsu-type shochu (a traditional single distilling method) beverage.	
山形県 Yamagata Prefecture	寿虎屋酒造(株) Kotobuki toraya Shuzo	寿久蔵 Jukyugura	14	創業は徳川吉宗時代、江戸享保年間(1715年～)日本酒一筋三百年の酒蔵。三百年の歴史が築き上げてきた蔵人の心と、研ぎ澄まされた技、その全てが寿虎屋の酒に生きています。伝統の酒造りと近代酒造技術を駆使し、酒質は一段とグレードアップ。	Kotobuki Toraya Shuzo has focused on making only Japanese sake for over 300 years since it was established in the reign of shogun Yoshimune Tokugawa (Edo period) in 1715, and embodying in all of its sake three centuries of brewer spirit and technical polish. Traditional breaking methods with contemporary brewing technology are maximized for a premium high-grade sake.
	男山酒造(株) Otokoyama Shuzo	大吟醸壺天 Daiginjo Koten	17	創業寛政年間、良質な地下水に恵まれた山形盆地に立地し、手造りを基本とした高良質な酒造りに努めています。全国新酒鑑評会金賞通算27回受賞。	Built circa 1790 in the Yamagata Basin blessed with quality subterranean water and principally making hand-brewed, high-grade sake, this brewer has won an Annual Japan Sake Awards gold prize a total of 27 times.
	(有)秀鳳酒造場 Shuho Shuzojo	秀鳳 Shuho	15	秀鳳酒造場は蔵王山の麓、山形市の北東部に位置する山家の地に明治23年初代庄五郎が創業した地酒蔵です。豊かな自然と代々受け継がれた伝統の技を駆使して、山形の地酒として心豊かな個性のある秀鳳蔵の顔の見える酒造りを目指しています。	Shuho Shuzojo located in a mountain villa region at the base of Mt. Zao in northeastern Yamagata Prefecture was established in 1890 by first-generation brewer Shogoro. The goal is to make spiritually-rich, Yamagata sake that expresses the region and the individuality of the Shuho brand through the strengths of a rich natural environment and a long multi-generational tradition of sake making.

試飲会出品酒の紹介 Sake Tasting Exhibition Introduction

県名 Prefecture	蔵元名 Brewer's name	出品酒銘柄 Exhibition Sake Brand	Map No	蔵元紹介 Introduction of Breweries (Kuramoto)	
山形県 Yamagata Prefecture	出羽桜酒造(株) Dewazakura Shuzo	出羽桜 大吟醸 Dewazakura Daiginjo	12	明治25年創業。地元山形の人々の温かい人情、米、水、豊かな自然に育まれて高品質の酒を世に送り続けています。特に吟醸酒については長年多くの方にご支持を頂いています。また、この素晴らしい文化を世界に広げる為、「吟醸を世界の言葉に」をキャッチフレーズに輸出にも積極的に取り組んでおります。	Established in 1892, Dewazakura Shuzo continues to produce premium-quality sake raised on the rice, water, rich nature and warm compassion of the people of Yamagata. Its ginjo sake receives particularly strong dedicated support over the years, and is seeking to make “ginjo a global word” through its active export efforts.
	(株)水戸部酒造 Mitobe Shuzo	山形正宗 酒未来 Yamagata Masamune Sakemirai	13	1898年水戸部弥作により創業。「山形正宗」を醸造する全量純米酒の蔵元です。	Established in 1898 by Yasaku Mitobe, this is a wholly pure rice (junmai) sake producing brewer and make of the Yamagata Masamune brand.
	千代寿虎屋(株) Chiyokoto bukitoraya	千代寿 虎乃子 Chiyokotobuki Toranoko	9	江戸中期に山形市で創業。1912年に寒河江にて分家独立し現在に至る。米作りから酒米耕作者と関わりを持ち地元米だけを使用し地酒の本質を追求している。	Established in Yamagata City during the mid-Edo period (1603-1868), the brewery is located today in Sagae after branching off independently in 1912. They work with sake rice farmers to cultivate their rice, using only local varieties in their products in pursuit of regional brew purity.
	古澤酒造(株) Furusawa Shuzo	紅花屋重兵衛 Benibanayajubei	10	天保7年(1836年)創業の造り酒屋で、雪国山形の厳寒の季節に純米酒、純米吟醸等を山形の酒米で醸造しています。また、山形の米焼酎とそば焼酎も製造しています。	A sake maker established in 1836 brewing pure rice (junmai) sake during the severe cold of Yamagata snow country in winter, in addition to junmai-ginjo grade sake, rice-based shochu using Yamagata sake rice and soba (buckwheat) shochu distilled spirits.
	和田酒造(資) Wada Shuzo	あら玉 月山丸 Aratama Gassanmaru	5	1797年(寛政9年)創業。すべて地元の蔵人達が、“小さくても存在感のある地元に愛される地酒屋でありたい”をモットーに酒造りを行っております。伝統的な酒造りを基本とし、日本酒の新たな可能性にもチャレンジしております。代表銘柄は、「あら玉」、「大吟醸 名刀 月山丸」。	Established in 1797, all the local brewers here make their sake under a motto of wanting to serve as “a small local sake maker with a big presence loved by its community.” With traditional brewing techniques at its core, the brewery seeks to discover new potential for Japanese sake. It's representative brands are “Aratama” and “Daiginjo Meito Gassanmaru.”
	朝日川酒造(株) Asahikawa Shuzo	純米大吟醸 朝日川 Junmaidaijinjo Asahikawa	6	文政5年創業。昭和28年1月29日朝日川酒造株式会社として会社設立。	Established in 1822 with company establishment as the Asahikawa Brewing Company on January 29, 1953.
	(株)設楽酒造 Shitara Shuzo	一声 Hitokoe	7	当酒蔵がある山形県西川町は、霊峰月山のふもと、四季それぞれ美しい大自然に抱かれた、こころ豊かな町です。月山は、出羽三山の一つとして全国に知られています。この万年雪の雪解け水が、数百年の歳月を経て、清水となって湧き出るのが、酒づくりに最適の水として利用されています。おいしい米と、おいしい水が会って初めて香り立つふくよかな味わいをご堪能下さい。	Shitara Shuzo is located in Yamagata Prefecture's Nishikawa, a spiritually-rich town basking in four seasons of natural beauty at the foot of the sacred Mt. Gassan. Mt. Gassan is nationally famous as one of the three mountains of Dewa (Dewa-sanzan). The perennial meltwater from the mountain has for centuries provided pure spring water to bubble up in the region perfect for use in sake making. Experience full and fragrant flavor at its best where delicious rice and water meet.
	月山酒造(株) Gassan Shuzo	銀嶺月山 Ginreigassan	8	出羽三山の主峰月山の山麓に位置し、月山の自然水(日本名水百選)を仕込み水に、地元蔵人が丁寧に醸し上げた地酒。全国新酒鑑評会をはじめ、国内外の市販酒コンテストで受賞歴多数。	Located at the foot of the main peak, Mt. Gassan, of the three mountains of Dewa (Dewa-sanzan), Mt. Gassan's natural water is (Selected 100 Exquisite and Well-Conserved Waters of Japan) used for mashing in the careful creation of this regional sake by local craft brewers, which has won numerous awards at sake competitions at home and abroad, including the Annual Japan Sake Awards.
	高木酒造(株) Takagi Shuzo	十四代 Juyondai	2	創業1615年。奥羽山系葉山の自然水「桜清水」を使用。大吟醸酒の繊細かつ複雑な造りを基に、万全の品質管理を全製品に応用して人と自然にこだわった芸術的日本酒を醸し続けております。	Established in 1615, Takagi Shuzo uses “sakura-shimizu”, natural spring water from Mt.Hayama of the Ou mountain chain, which continues to brew artisanal Japanese sake with an emphasis on people and nature and the application of strict quality control in all products rooted in the firm's delicate and complex daiginjo brewing process.
	(株)六歌仙 Rokkasen	手間暇大吟醸 Temahima Daiginjo	4	平安の歌人を代表する六歌仙が人々の心にやさしく響き渡る歌を詠んだことを、お酒で人々に届けたい思いから命名された『六歌仙』。常に微生物との対話を大切に、蔵人の技と英知、そして自然の融合により日本酒を醸しております。日本酒の未知なる可能性に向け、美味しく楽しめるお酒をこれからも醸してまいります。	The brand “Rokkasen” was inspired by the six ancient laureates of waka poetry from the 9th-century Heian Period, whose verses gently resonate through the hearts and minds of generations. With an emphasis on a constant dialogue with microorganisms, the brewers employ their skill and wisdom while striking a balance with nature to produce great sake. This brewery seeks to further tap the unknown potential of Japanese sake in order to enable ever greater enjoyment of sake going forward.
	(株)小屋酒造 Koya Shuzo	花羽陽 Hanauyo	1	山形県で最も雪深い大蔵村で四百年以上も続く酒蔵。料理と相性が良いお酒を目指しております。	For over 400 years, this brewery has operated in the cozy village Okura, which gets the deepest snow of any place in Yamagata. Their aim is to brew good sake that is a perfect food companion.
	東北銘醸(株) Tohoku Meijo	初孫 Hatsumago	43	創業は明治26年。初孫の蔵がある山形県の港町酒田市は良質な米と澄んだ空気、冬の厳しい冷え込み、砂丘地の優良な地下水に恵まれた土地です。初孫が創業以来大切にしてきたポリシーは「生酛造り」です。初孫の生酛造りの酒の特長は「味わいに深みがある」、「後味がきれいでキレがよい」、この特長が料理の味わいを一層おいしくします。食の旨さを引き立てる酒、全量生酛造りの酒蔵です。	Established in 1893, the brewery producing “Hatsumago” in Yamagata's port town of Sakata features quality rice and clean, fresh air. Under the coastal sand dunes runs superior underground water used for mashing during the bitterly cold winters. The making of raw yeast was a valued policy of the founder, leading to a sake yeast cultivation process utilizing air-borne lactobacillus. Sake made from this homemade yeast manifests itself in special characteristics such as “depth of flavor” and “crisp and clean aftertaste” that help to accentuate the flavors in food. This is a brewery that makes all of its own sake yeast for sake that enhances food flavors.
酒田酒造(株) Sakata Shuzo	上喜元 Jokigen	42	酒田市内に唯一残る蔵。様々な酒造好適米を用い、飲み飽きしない食事との相性を考えた日本酒造りを目指しています。	The only remaining brewery within Sakata City, it uses a variety of rice suited for sake to create Japanese sake one never grows tired of and is intentionally suited as a perfect partner for various foods.	
菊勇(株) Kikuisami	菊勇 大吟醸秘伝 Kikuisami Daiginjohiden	44	酒造りは品質第一。特定名称酒では米を蒸す工程から最終段階まで全てにわたり手造りで行っています。味にこだわり変わらぬ旨さを求め、飲む人の心に響く酒を造り続けています。2011年、2014年 IWC リージョナルトロフィー受賞。	Quality comes first in sake making. A specially-designated premium sake is made completely by hand from rice steaming to final stages of brewing. In pursuit of consistent goodness and dedication to flavor, Kikuisami continues to make sake that resonates in the hearts of its drinkers, winning the IWC regional trophy in 2011 and 2014.	
(株)オードヴィ 庄内 Odobu Shonai	清泉川 雪女神 Kiyozumigawa Yukimegami	45	オードヴィ庄内は、酒田市の南端庄内空港近くの海岸沿いにある酒蔵である。酒造りの創業は、明治8年(1875年)で小さい酒蔵であるが、「手造りの温かみを大切に」した酒造りをモットーに地元の米と水で純米酒造りを行っている。	Situated along the Japan Sea coast near the Shonai Airport at the southern tip of Sakata City, the brewery was established as a sake brewer in 1875 with an “emphasis on handmade warmth” as brewing motto, using local rice and water in the production of its junmai sake.	

試飲会出品酒の紹介 Sake Tasting Exhibition Introduction

県名 Prefecture	蔵元名 Brewer's name	出品酒銘柄 Exhibition Sake Brand	Map No	蔵元紹介 Introduction of Breweries (Kuramoto)	
山形県 Yamagata Prefecture	麓井酒造(株) Fumotoi Shuzo	麓井 Fumotoi	39	弊社は、冬場の清らかな空気、清冽にして豊かな良水に恵まれた庄内平野・鳥海山麓にある小さな蔵元です。昔ながらの生もと法で酒を醸しておりますが、お客様のご期待に最高の品質でお応えすべく、常により高度な酒造技術の研鑽を積み重ね、原料も厳選し贅沢に使い、さらなる美酒の探求を重ねております。	We are a small brewery at the foot of Mt. Chokai in the Shonai Plain blessed by crystal clear winter air abundant clean water. We have always prided ourselves on the use of fresh ingredients in our brewing method to give customers the high quality they expect from us developed from repeated improvement of our advanced sake brewing techniques, strict selection and luxurious use of raw materials in the continued pursuit of sake excellence.
	(資)杉勇蔵岡酒造場 Sugiisamiwara bioka Shuzojo	杉勇 Sugisami	38	鳥海山の雪どけ水に源を発する伏流水を使い、手造りにこだわった丁寧な酒造りをしています。蔵人の和が醸す飽きのこない長く付き合える酒です。	We use subterranean water sourced from the meltwater of Mt. Chokai in our careful and meticulous crafting of sake. The harmonious sum of efforts by our brewers results in a sake that can be timelessly enjoyed and cherished.
	(資)高橋酒造店 Takahashi Shuzoten	東北泉 Tohokuizumi	37	明治35年創業、山形県と秋田県の県境に位置し、出羽富士と称される、鳥海山の伏流水を仕込み水に使用し、全量、特定名称酒のみの製造です。	Established in 1902, Takahashi Shuzoten is located on the border of Yamagata and Akita prefectures, using subterranean water for mashing from Mt. Chokai, affectionately dubbed the “Dewafuji”, for the exclusive manufacture of special designation sake.
	竹の露(資) Takenotsuyu	はくろすいしゅ 純米大吟醸 雪女神 Hakurosuisshu Junmaidaijinjo Yukimegami	53	創業安政5年(1858年)。出羽三山神社御神酒蔵を源蔵とする。”Pure Terroir Sakagura” 月山聖水栽培、庄内在来酒米100%酒蔵。月山深層天然弱アルカリ無菌高水素シリカ波動超軟水が活きている。	Established in 1858 and primary purveyor of sacred sake used at the shrines of Dewasanzan (Three Mountains of Dewa). “Pure Terroir Sakagura” is cultivated using 100% Shonai-native sake rice and Mt. Gassan’s sacred water (using all-natural deep strata, low-alkaline hydrogen silica-rich, ultra-soft mineral water).
	(名)佐藤佐治右衛門 Sato Sajiemon	やまと桜 Yamatozakura	47	1890年創業。地域の人に愛され、地元の蔵人で日本酒を醸造しています。米本来の味わいを求め米と酵母にやさしく手造りで醸した酒は、豊かで充実した味わいを持つ“通”の酒として、地元を中心に愛されています。	Established in 1890 and maker of a fine Japanese sake that is deeply cherished by the region’s people. Gently crafted from rice and yeast by local brewers to bring out the rice’s natural goodness, it is viewed as an “expert’s” sake with a devoted following centered on the region.
	鯉川酒造(株) Koikawa Shuzo	純米大吟醸 Beppin Junmaidaijinjo Beppin	46	1725年創業(享保10年)今年で292周年。地元で生まれた日本三大品種「亀の尾」の復活栽培蔵。	Established in 1725, Koikawa Shuzo recently commemorated its 292nd year, and produces sake using the recreated Kamenoo strain of rice native to the region and considered one of Japan's top three varieties.
	株渡會本店 Watarai Honten	和田来 Watarai	51	出羽路に酒あり「出羽ノ雪」。酒業390年の伝統ある酒蔵。酒造資料館併設。「温故知新」、「不易流行」をキーワードに地の利を生かし、新しい酒造りを目指しております。	Maker of the famous “Dewanoyuki (Snow Flake)”, the first name in Dewaji sake, this tradition-rich brewer has been making sake for 390 years and has a sake-brewing museum on its site. Making use of good regional attributes, the brewery’s philosophy is summed up in the lexemes: “onkochishin” (novelty through tradition) and “fueki ryuko” (eternal and immutable) as it aims for a new standard in sake brewing.
	加藤嘉八郎酒造(株) Kato Kahachiro Shuzo	大山 Oyama	49	1872年創業。良酒を醸すには麹菌や酵母との“対話”が大切との考えを基に独自に開発した製麹装置【K O S】や発酵タンク【O S タンク】にて伝統を受け継ぎながら革新を続け、日々『大山』を醸成いたしております。	Established in 1872, this brewer developed its own koji rice malt production device (KOS) and fermentation tank (OS tank) to stress the importance of the right “dialogue” between the koji mold and yeast fungus to make good sake. The brewery combines tradition with ongoing innovation in its daily brewing of its Oyama brand sake.
	羽根田酒造(株) Haneda Shuzo	羽前白梅 Uzenshiraume	50	創業1592年。出羽三山を臨み、酒造家が軒を連ねる一角に「羽前白梅」はあります。昔も今も変わらぬ酒造りの基本を守り、純米酒を中心に爽やかで個性豊かな酒、お爛でゆったりと楽しめる、ほっとする酒を造り続けてまいります。	Established in 1592. Here on a corner of a row of sake houses with a view of Dewasanzan (Three Mountains of Dewa) is where Uzen Shiraume is made. Honoring basic and timeless brewing methods, the brewery continues to craft refreshingly peaceful junmai sake rich in individuality, perfect for leisurely enjoyment when heated (“kan”).
	株鈴木酒造長井蔵 Suzuki Shuzo Nagaikura	一生幸福 大吟醸 Isshokofuku Daiginjo	34	朝日連峰南東の入口・長井市にある酒蔵です。国内でも指折りのキレイで豊富な水源を抱え、酒蔵と水源間の圃場にて原料米を契約栽培し、地域を表す酒を醸したいと考えております。穏やかな香味の飽きる事なく、食と寄り添う酒が主線です。	Located in Nagai City at the southeast entrance to the Asahi mountain chain, Suzuki Shuzoten Nagaigura is blessed by some of the clearest and abundant water in the nation, procuring its rice via contract farming on paddies between the brewery and water sources with the aim of brewing sake that expresses the region. Boasting a gentle flavor that one never tires of, the primary aim is to produce sake that is a perfect complement to food.
若乃井酒造(株) Wakanoi Shuzo	若乃井 Wakanoi	35	明治23年創業、昔ながらの酒造りの伝統を大切にし、おいしい酒造りに努力しています。	Established in 1890, Wakanoi Shuzo has long valued its traditional craft-brewing style in the production of its delicious sake.	
株野沢酒造店 Nozawa Shuzoten	羽前桜川 Uzensakura gawa	36	朝日・飯豊両連峰の雄大な山並みに包まれた全国有数の豪雪地帯。この恵まれた自然と天候が良い酒を造るのに適しています。自然の利を活かし、伝統的な手作業の良さを追求し、妥協を許さず辛抱強く造る酒が弊社の酒「羽前桜川」です。	Surrounded by the majesty of both Asahi and Iide mountain chains, this area is home to some of the heaviest snowfall in the country with blessings of nature and climate perfectly suited to making good sake. Nozawa Shuzoten makes the most of its natural advantages in pursuit of the best traditional handiwork in the crafting of its Uzen Sakuragawa sake, made with uncompromising patience and care.	
香坂酒造(株) Kosaka Shuzo	大吟醸 香梅 Daiginjo Kobai	27	上杉の城下町米沢の地酒。大雪の中、寒仕込みにこだわり、表面よりも「中身で勝負」をスローガンに気持ちを込めてファンに愛される香梅を造っています。	A local sake of Yonezawa Castle, formerly ruled by the Uesugi clan, Kosaka Shuzo meticulously conducts its mashing amid the heavy snows of winter under a slogan of “substance (not appearance) makes the difference”. The passion invested in its sake has earned Kosaka Shuzo a devoted following to its daiginjo brand, Kobai.	
浜田(株) Hamada	沖正宗 大吟醸 Okimasamune Daiginjo	26	当社「浜田」は創業以来約150年もの歴史を持ち「よりよい酒造り」を目指して歩んでまいりました。長い伝統に培われた匠の技を大切に受け継ぎ、吾妻連峰に囲まれた城下町山形県米沢にて厳しい自然と伝統、情熱が良質の酒を醸し出し、銘酒の数々を造り上げています。日本酒、国産ワイン、本格焼酎とご好評をいただいております。	With a rich company history of some 150 years, Hamada continues its pursuit of “ever better sake brewing.” Cherishing its traditional craftsmanship amassed over many years and steeped in the rugged nature and tradition of the region, Yamagata’s castle town of Yonezawa enclosed by the Azuma mountain range, Hamada has been passionately brewing its premium sake and earning plaudits for its many famous brands including Japanese sake, domestic wine and authentic shochu (distilled spirits).	
株小嶋総本店 Kojima Sohonten	純米大吟醸 雪女神 Junmaidaijinjo Yukimegami	30	小嶋総本店は、安土桃山時代(1597年)に創業した造り酒屋で、全国でも数少ない、創業四百年を超える酒蔵のひとつです。上杉景勝公が米沢に入部されて以降は、米沢藩上杉家御用酒蔵を承りました。江戸時代、飢饉で頻繁に「禁酒令」が出された中でも酒造りを許されていた数少ない酒蔵のひとつと伝えられています。	Kojima Sohonten is a sake maker established way back in 1597 and is one of just a handful of breweries that can boast a history exceeding 400 years. Ever since the feudal lord, Uesugi Kagekatsu, entered Yonezawa as ruler, Kojima has served as the favored brewery of the Uesugi family (aka Yonezawa clan). Through frequent famines during Edo period when prohibition orders were declared, this brewer was one of only a few permitted to continue brewing.	

試飲会出品酒の紹介 Sake Tasting Exhibition Introduction

県名 Prefecture	蔵元名 Brewer's name	出品酒銘柄 Exhibition Sake Brand	Map No	蔵元紹介 Introduction of Breweries (Kuramoto)	
山形県 Yamagata Prefecture	有 新藤酒造店 Shindo Shuzoten	九郎左衛門 Kurozaemon	28	創業明治3年。雪深い吾妻山系と日本の背骨と称される奥羽山脈の交差する山形県米沢盆地の東角に位置する当蔵は、その自然の恵み豊かな環境と自由な発想で、型にはまらない「地酒」造りを目指しております。	Established in 1870 and located in the eastern corner of the Yonezawa Basin at the juncture between the snowbound Azuma and Ou mountain chains, referred to as “the backbone of Japan,” Shindo Shuzoten rich environment and natural blessings afford it the freedom to be creative in producing a local sake that defies convention.
	後藤康太郎酒造店 Goto Yasutaro Shuzoten	羽陽錦爛大吟醸限定品 Uyokinran Daiginjozo Gentaihin	25	1772年創業、家族で営む小さな蔵です。	A small family-run brewery established in 1772.
	樽平酒造(株) Taruhei Shuzo	純米大吟醸樽平 Junmaidaijinjo Taruhei	20	元禄年間(1695年頃)に創業し、今でも手造りと吉野杉の木の道具にこだわっている。浸漬桶も甑も木製。雪の降り積もる真冬の夜間に泊まり込み、全量で麹蓋法を用い、手作業で何度も積み替えをして管理する。暖気樽も權も木製。国指定登録文化財の木の香りの包まれた蔵で、正直に手間暇かけた酒造りを行っている純米蔵。	Established circa 1695, Taruhei is dedicated to handcrafted sake using traditional tools made of Yoshino cedar. Even the soaking tubs and rice steamers are made of wood. Working assiduously through the mid-winter nights as the snow falls and collects outside, Taruhei's uses the kojibuta “box” method for all of its koji, reloading by hand repeatedly. Warming barrels and paddles are also made of wood. Steeped in a wood fragrance, the brewery has been designated a national cultural asset where junmai sake continues to be painstakingly and honestly crafted.
	米鶴酒造(株) Yonetsuru Shuzo	米鶴大吟醸袋取り Yonetsurudaijinjo Fukurotori	24	元禄年間(1700年頃)創業、米沢藩の御用酒屋も務めた歴史ある酒蔵です。『米からの酒造り』の考えのもと、山形県内でいち早く地元農業青年と共に「高畠町酒米研究会」を発足し、その歴史は35年を数えます。「感謝を伝える酒」「八十八羽の鶴が舞う 縁起の良い酒」として、銘柄にふさわしい酒を愛情を注いで造っています。	Established circa 1700, Yonetsuru Shuzo once served as official sake house of the Yonezawa Clan. Anchored in the philosophy of “making sake from the planting of rice”, it was one of the earliest breweries in Yamagata to launch a research organ, “Takahata-cho Sake Rice Research Association” together with local farming youth over 35 years ago. Yonetsuru Shuzo pour their passions into fame-worthy brands such as the auspicious “Kansha wo Tsutaeru Sake” (Sake to express gratitude) and “Hachijuhachi-wa no tsuru ga mau” (88 cranes dancing).
	(資)後藤酒造店 Goto Shuzoten	辯天 大吟醸 Benten Daiginjo	23	天明8年(1788年)創業以来、山形県の置賜地域において、少量で高品質の酒造りを目指している地酒蔵です。現在の当主で8代目になります。蔵人たちの田でとれた契約米を中心に純米酒、純米大吟醸等を仕込み、また、酒造好適米にこだわり、少量ながら高品質のお酒を醸している蔵です。	Since its establishment in 1788, Goto Shuzoten has aimed to be a craft brewery of high quality and limited production volume from Yamagata's Okitama region. Run currently by the 8th generation owner, the brewery is very picky about sake rice suitability, limiting itself to brewing small quantities of high-grade junmai and junmai daiginjo grade sake using primarily rice harvested in contracted fields by the brewers themselves.
	東の麓酒造(有) Azumanofu moto Shuzo	大吟醸 東の麓 Daiginjo Azumanofumoto	18	創業以来、古い伝統を守りながら、新しい技術にも挑戦し研鑽を重ねてまいりました。	Defending time-honored traditions since inception while seeking improvements through application of new technology.
	(株)中沖酒造店 Nakaoki Shuzoten	純米大吟醸醸心 Junmaidaijinjo Joshin	19	大正12年(1923年)創業。山形県産の米のみを使用し、料理の邪魔をせず飲み飽きしないほっとするような酒を醸しています。	Established in 1923, Nakaoki Shuzoten a perennially drinkable, relaxing brand of sake that doesn't interfere with food.
福島県 Fukushima Prefecture	末廣酒造(株) Suehiro Shuzo	玄宰 Gensai	57	創業は嘉永3年(1850年)明治時代には杜氏による酒造りを福島県で初めて実現。大正時代には山廃造りの創始者嘉儀金一郎氏による「山廃造り」を全国にさがりかけ試験醸造し現在に至って伝承されています。「米」「水」「人」と会津にこだわって酒造りを行っています。	Established in 1850 as the first toji-started sake maker in Fukushima Prefecture. Suehiro Shuzo was a pioneer in testing the yamahai yeast starter method originated by Kinichiro Kagi during the Taisho Period (1912-1926) , doing so in advance of national dissemination of the method. Suehiro Shuzo continues to make sake with rice, water and people from the Aizu region.
	(有)金水晶酒造店 Kinsuisho Shuzoten	金水晶 Kinsuisho	1	福島市唯一の造り酒屋「金水晶」と申します。明治28年に創業、地元福島のお客様に喜ばれる酒造りを心掛けています。全国新酒鑑評会10年連続入賞(内、9年は金賞受賞)の蔵元です。	Kinsuisho Shuzoten is Fukushima City's sole sake brewery established in 1889 with the aim of pleasing local Fukushima customers. The brewery has finished in the top eight of the Annual Japan Sake Awards for 10 consecutive years, earning a gold prize at 9 of them.
	人気酒造(株) Ninki Shuzo	人気一 Ninkiichi	5	人気酒造は福島の小さな蔵で、昔ながらの道具を使い伝統的な製法で造られている。吟醸しか造らない手造りでしか造らない蔵です。全国新酒鑑評会2年連続金賞受賞。	Ninki Shuzo is a small Fukushima brewery making sake with traditional methods and equipment. Producing only hand-crafted, ginjo-grade sake, the brewery has won a gold prize at the Annual Japan Sake Awards for 2 consecutive years.
	ほまれ酒造(株) Homare Shuzo	会津ほまれ Aizuhomare	39	大正7年創業。喜多方名水で仕込まれた芳醇な味わいが特徴。IWC2015チャンピオン・サケ・IWC2017トロフィー受賞。平成29年福島県春季鑑評会県知事賞受賞。平成29年全国新酒鑑評会金賞受賞(計14回)。新たなブランド「からはし」も是非、ご賞味ください。	Established in 1918, Homare Shuzo uses famous Kitakata water in its mashing to create mellow flavor, winning Champion Sake at IWC2015, a IWC2017 trophy, the 2017 Fukushima Prefecture Spring Sake Appraiser Association's Governor Award, and gold prize at the 2017 Annual Japan Sake Awards (14-time winner). Try their new brand, Karahashi.
	榮川酒造(株) Eisen Shuzo	榮川 Eisen	54	緑に囲まれた自然、澄んだ空気、日本名水百選に指定された清らかな水を有する会津磐梯山の麓、磐梯町で地元産米を中心とした酒造りに励んでおります。	Surrounded in verdant nature, crystal clear skies, and blessed with pure water, one of Japan's 100 top designated waters, Eisen Shuzo in the town of Bandai at the foot of Mt. Bandai focuses on sake made with locally-cultivated rice.
	有 仁井田本家 Niida Honke	穂 Odayaka	12	1711年創業、田んぼを守る酒蔵になることを使命とし日本初の全量自然米・全量純米・全量自然派酒母仕込みの酒蔵です。	Established in 1711, Niida Honke with its mission to be a brewer that protects rice fields was the first brewer in Japan to use only all-natural yeast mash and only all-natural junmai rice.
	(有)玄葉本店 Genba Honten	あぶくま Abukuma	15	小さな酒蔵です。丁寧な酒造りを心がけています。	A microbrewery producing carefully-crafted artisanal sake.
名倉山酒造(株) Nagurayama Shuzo	名倉山 Nagurayama	63	会津地方では鑑評会出品をしていない時代「吟醸造りで一般の消費者に飲んでもらえる純米酒を」と純米吟醸酒造りの先駆者となり、現在では東北鑑評会、全国鑑評会等多数受賞をしている。「甘酸辛苦渋」の五味の調和を最も大切にして、雑味のないきれいな甘を理想と考え子供を育てるように大切に造っている。	A pioneer in the production of junmai ginjo-grade sake “made for general consumption enjoyment” prior to the age of sake appraisal competitions, Nagurayama Shuzo has since won numerous Tohoku and national sake awards. With premium importance placed on five-flavor harmony, called “gomi” (sweet, salty, spicy, sour, bitter), and conceiving of an ideally clean sweetness without zatsumi (miscellaneous flavor), sake is lovingly raised like children.	

試飲会出品酒の紹介 Sake Tasting Exhibition Introduction

県名 Prefecture	蔵元名 Brewer's name	出品酒銘柄 Exhibition Sake Brand	Map No	蔵元紹介 Introduction of Breweries (Kuramoto)
福島県 Fukushima Prefecture	侑峰の雪酒造場 Minenoyuki Shuzojo	峰の雪 Minenoyuki	41	会津喜多方の小さな酒蔵です。 A microbrewery located in Aizu Kitakata district.
	(資)喜多の華酒造場 Kitanohana Shuzojo	喜多の華 Kitanohana	46	地元の米・水・酵母・人にこだわり、少量をゆっくりと丁寧に醸しています。 A limited-volume, slow and careful sake brewery particular about the local rice, water and yeast used.
	豊国酒造(資) Toyokuni Shuzo	東豊国 Azumatoyokuni	19	天保年間創業。全国新酒鑑評会9年連続金賞受賞。 Established around 1840, and gold prize winner at the Japan Annual Sake Awards for 9 consecutive years.
	花春酒造(株) Hanaharu Shuzo	花春 Hanaharu	59	享保3年(1718年)創業。『花春』という名は漢詩「花開酒国春」から生まれました。白虎隊で有名な戊辰の役の落城で会津が悲嘆にくれる中、花のような明るさと春のような和やかさを取り戻したいとの願いが託されたのでした。当社の酒づくりは「香りやさしく、口当たりやわらかく、きれいな味わい、喉越しのよさ」を目指しております。 Established in 1718, the name “Hanaharu” comes from a famous Chinese poem that contains a wish following the Boshin War in which a group of young Aizu samurai, called “Byakkotai” (White Tiger Force) lamented the fall of their castle, wishing for a restoration that would be as bright as flowers and calm as spring. It serves as inspiration for a type of sake with a “gentle fragrance”, soft to the taste, clean and smooth going down.”
	宮泉酒造(株) Miyazumi Shuzo	宮泉 Miyazumi	67	昭和30年創業。洗米から貯蔵まで全ての工程にこだわりを持ち、細部まで徹底して手を抜かない酒造りを行っています。 Established in 1955, Miyazumi Shuzo observed strict discipline and thorough attention to detail in all its processes from rice washing to storage to ensure flawless sake brewing.