

ブース	蔵元名	所在県	創業年	蔵元紹介	銘柄	酒質	日本酒度	アルコール度	精米歩合	銘柄紹介
①	秋田県酒造組合									
②	小玉醸造	秋田県	1879年	小玉醸造は明治12年秋田県中央部稲作地帯の飯田川飯塚で創業しました。太平山の特長は伝統的な生酛に改良を加えた「家伝生酛」。太平山は旨味があつてキレが良く、香りのよい酒として人気があります。全国新酒鑑評会の金賞など国内のコンテストでの受賞の他、海外でもインターナショナルワインチャレンジ(IWC)のトロフィーを受け、現在海外へも輸出され海外のお客様からも好評を得ております。	太平山 純米大吟醸 天巧	端麗、やや辛口	+2	16度	40%	太平山「天巧」は完全手造りで醸した純米大吟醸です。果実様の香りと喉越しの良さは太平山を代表するに相応しい酒です。
					太平山 純米大吟醸 天巧50	やや辛口	+4.9	15度	50%	果実様の香りが広がり、軽快で爽やかな味わいが特長。蓋こうじ、小仕込みという伝統的な太平山流の酒造りで造り上げました。
					太平山 純米大吟醸 天巧35	やや甘口、華やか	-2.3	16度	35%	品評会、鑑評会出品スベックの純米大吟醸。キレイな香りを放ち、のど越しのスッキリした極上の味わいが特長。
③	秋田醸造	秋田県	1919年	蔵元自らが杜氏を努め、秋田流の伝統的な造りを、現代の技術と感性で、アレンジしていきます。	ゆきの美人 純米吟醸 山田錦超辛6号	超辛口	+16	16度	55%	全量「多可町産山田錦」を使い、6号酵母で超辛口に仕上げました。キレのある味わいと、滑らかな酸味が特徴です。
④	秋田酒類製造	秋田県	1944年	江戸、明治、大正、昭和と酒造りをしてきた12の酒造家が、昭和19年に完全企業合同を行い秋田酒類製造株式会社として発足したのが「高清水」の始まりです。2019年に刷新した新しい精米機は、ダイヤモンドロール砥石で米を削る最新鋭。精米温度の上昇を抑え、米の粒を美しくそろえる設備により、さらに上質な味わいの酒造りを目指しております。	高清水 大吟醸しずく探り 瑞兆	芳醇やや辛口	+4	16度	35%	華やかな白桃や甘いリンゴの香り。なめらかでふくらみのある旨味を切れのある酸味が全てをまとうあげます。
					高清水 大吟醸 和兆	芳醇やや辛口	+4	16度	35%	完熟した果実の香り。旨味と酸味がバランスよく調和した味わいです。
⑤	鈴木酒造店	秋田県	1689年	創業元禄元年。秋田藩御用酒造として、長きに渡り、郷土の食文化と密接な関わりを持ち続け発展して参りました。秋田県の伝統的な酒造りである「秋田流長期低温発酵」に基づいた、やわらかな味わいのお酒は当蔵の特徴の一つであり、地域の皆様に愛されてまいりました。近年は国内外の各種品評会においても高い評価を頂戴しております。	秀よし 大吟醸原酒 十九代目松右衛門	奥行きのある旨味	+2	17度	40%	全国新酒鑑評会出品酒。一点の曇りもない吟醸の香りと奥行きのある味わいをお楽しみ下さい。
					秀よし 大吟醸	華やかな香り	+3	15度	40%	果実のような吟醸香と、滑らかなのど越しを追求いたしました。
					龍鱗 特別純米酒 一度火入れ	芳醇	+1	16度	60%	口に含むと同時に広がる吟醸の香りそのままに、優しさと奥行きのある旨みをお楽しみいただけるお酒です。
⑥	秋田県発酵工業	秋田県	1945年	昭和20年(1945年)設立、清酒や焼酎、リキュールなど様々な品目の酒類を製造する総合酒類メーカーです。主なブランドとして清酒「一滴千両」、甲類焼酎「そふと新米」、乙類焼酎「ブラックストーン」があり、「一滴千両」は令和4年開催の全国新酒鑑評会にて金賞を受賞しております。I S O 9001、14001、H A C C Pを認証取得し安心して安全な商品の提供に努めております。	一滴千両 大吟醸 ピクパル	優しい味わい	-1.0	16%	40%	多可町の「秋田村」で栽培された山田錦で仕込みました。華やかな香り、甘みと旨みの調和のとれた優しい味わいが特長です。
⑦	那波商店	秋田県	1871年	秋田・佐竹藩で御用問町人をしていた那波家は、歴代酒造吟味役も努めており、酒造業の育成による藩財政進展を献言し1807年に酒造方御試所を設立、清酒の試験を行ったのが蔵の前身です。個人としては明治4年に工場を設立して創業しました。銀鱗の由来はソーラン節にあります。愛飲者の多くが漁師であり浜処にちなみ、魚の安全と大漁を祈って名付けられたのが「銀鱗」です。	大吟醸 銀鱗	軽やか	+2	16.3度	35%	多可町産、山田錦を100%使用して、35%まで精米した、当社杜氏の魂の籠ったお酒です。
					純米吟醸 銀鱗 金沢 酵母仕込み 55	やさしい	+3	14.5度	55%	「魚料理に合うお酒」をコンセプトに醸した、純米吟醸 銀鱗 シリーズ 旨味をしっかり感じつつも、やさしい飲み口のお酒です。
					純米吟醸 銀鱗 6号 酵母仕込み 55	やさしい	+2	14.7度	55%	「魚料理に合うお酒」をコンセプトに醸した、純米吟醸 銀鱗 シリーズ 6号酵母による透明感あふれるスッキリしたお酒です。
					純米吟醸 銀鱗 金沢 酵母仕込み 50	やさしい	+3	14.5度	50%	「魚料理に合うお酒」をコンセプトに醸した、純米吟醸 銀鱗 シリーズ 50%精白による、より洗練された旨味を感じるお酒です。

ブース	蔵元名	所在県	創業年	蔵元紹介	銘柄	酒質	日本酒度	アルコール度	精米歩合	銘柄紹介
⑧	日の丸醸造	秋田県	1689年	1689年創業。 蔵名の日の丸は秋田藩主佐竹公の紋所「五本骨の扇の日の丸」に由来し、酒銘「まんさくの花」は昭和56年当横手市を舞台に放映されたNHKの朝ドラ「まんさくの花」にあやかり誕生させました。 330年の伝統を守りながら、様々な酒米や酵母の酒造りに挑戦、量よりも質を追求し、日本酒の美味しさと楽しさを伝えることをモットーとして日々酒造りに励んでいます。	別格 純米大吟醸 まんさくの花	中辛口（繊細・芳	±0	16.5度	38%	多可町産「山田錦」を38%まで精米して醸した当社最高峰の一本です。伝統の技法を集結、最も手間暇かけて醸した後、瓶に詰めて1年以上の低温熟成にかけた酒質は、酸っぱい香りと比類なき繊細さを持ち、まさに別格。 全国新酒鑑評会出品酒と同規格以上の酒質のお酒です。（桐箱入り）
					純米大吟醸 まんさくの花 山田錦45	中辛口	±0	16.5度	45%	全米日本酒飲評会第2位等内外のコンテストで多くの金賞受賞の実績を誇る銘酒。一度火入し、1年以上低温瓶熟成させた純米大吟醸原酒。（定番品）もちろん酒米は多可町産山田錦100%使用。
					純米一度火入原酒 山田錦70 R4BY	中辛口（上品な酸味・香り穏やか）	+2.5	16.5度	70%	酒米を極力磨かずに、そのお米の特性を最大限引きだす巡米シリーズの山田錦バージョン。上質の酸味で酒米の王様に恥じない酒質に仕上がっており、コスパ優れた純米酒です。（数量限定品）
					純米 まんさくの花 山田穂70 R4BY	中辛口（上品な酸味・香り穏やか）	+1.5	16.5度	70%	酒米を極力磨かずに、そのお米の特性を最大限引きだす巡米シリーズの山田穂バージョン。上質の酸味と米の旨味を感じるコスパ優れた食中純米酒です。（数量限定品）山田穂70と酵母ほか全て同条件スペックですので、酒米の飲み比べも楽しいです。
⑨	白鶴酒造	兵庫県	1743年	四季醸造により、年間をとおして「白鶴まる」「上撰白鶴」などを造る一方、冬期には専用の酒蔵で昔ながらの伝統的な製法で大吟醸の酒造りを行っています。「時をこえ親しみの心をおくる」をスローガンに、時の変化を敏感に感じ、常にお客様の立場に立ち、「おいしさ」の追及とより安全でさらに安心できる「ものづくり」を基本に、みなさまの食文化・生活文化を応援し続けます。	白鶴 杜氏鑑	中口・やや端麗	+2	15%	70%	原料米に兵庫県産山田錦。仕込水に六甲山系の伏流水を使用した丹波流の酒造技法で醸された灘の正統酒です。
					超特撰 純米大吟醸 翔雲山田錦	芳醇	+2	15.5%	50%	「兵庫県産山田錦」を100%使用し、「丹波杜氏」伝統の技で丹精込めて醸した純米大吟醸。香り高く、気品ある芳醇な味わいが特長です。
					特撰 特別純米酒 山田錦	コクとキレ	+3	14.5%	70%	「兵庫県産山田錦」を100%使用したコクとキレが特長の特別純米酒です。
					超特撰 純米大吟醸 山田穂	深遠な味わい	+1	15%以上 16%未満	50%	酒米の最高峰「山田錦」の母親にあたる幻の山田穂を60余年振りに復活させ、丹念に醸しました。永い眠りから目覚めた深遠な味わい。
⑩	樹田酒造店	富山県	1893年	1893(明治26)年創業。蔵元の苗字「棚田」にちなみ、縁起良く「寿」が「満」になる「泉」と当て字し、満寿泉と命名。いままでの伝統を守りながら、脈々と受け継がれている革新力を発揮し、さらに良い酒を模索。そして常に原点に立ち返り、世界に通じる酒造りを目指しています。	満寿泉 大吟醸	淡麗辛口	非公開	16度	50%	華やかな香りが漂いふくらとした旨味の中にすっきりとしたキレがあるフルーティーなお酒です。
					満寿泉 純米大吟醸 「寿」	淡麗甘口	非公開	14度	35%	厚みのある華やかでフルーティーな香りと果実を思わせる芳醇な味わいが見事に調和したお酒です。
					満寿泉 純米大吟醸 「R」 ワイン酵母仕込み	淡麗辛口	非公開	16度	50%	果実を思わせるフルーティーな香りとほのかな甘味の中に心地よい酸味を感じることが出来ます。
					満寿泉 純米大吟醸 「BO」	淡麗辛口	非公開	15度	50%	果実の香りが広がり、同時に爽やかさを感じます。さらっと綺麗な仕上がり、スイスイ飲んでしまいます。
⑪	天寿酒造	秋田県	1830年	東北の麗峰鳥海山の麓、由利本荘市矢島町で1830年に創業し、今年で194年目を迎えました。「天寿」は百歳までも幸せに生きることの意味であり、お客様への長寿の願いが込められています。七代目が目指すのは「地元で出来る最高の酒」。伝統を大切にしながら常に新しい挑戦を重ね、この蔵と銘酒の歴史を今も守り続けています。	大吟醸「鳥海」	芳醇	+1	16度	35%	正統・秋田流ともいえる低温長期仕込みによって醸された大吟醸酒。華やかな香りと芳醇な味わいの逸品。
					純米大吟醸 「鳥海」	芳醇	-2.2	16度	35%	兵庫県多可町秋田村産の特等「山田錦」を100%使用した贅沢な純米大吟醸。繊細なバランスとふくらみのある味わいが生み出す余韻が心地よい至極の逸品。
⑫	秋田酒造	秋田県	1908年	新屋は湧水の町として知られています。海岸沿いの砂丘地にあり、現在も町のいたるところに豊富な湧水や井戸が点在しています。 醸造業に適した地であった為、明治時代頃には12軒もの蔵が酒造りをしていました。しかし、現在は秋田晴を残すだけとなっています。 秋田地酒発祥の地としての誇りと伝統を受け継ぎ、多くの人達においしい日本酒を届けることが秋田晴の使命です。	純米大吟醸 酔楽天	端麗やや辛口	+2~+3	15度	50%	中国唐代の詩人・酔吟先生こと白樂天より命名しました。 淡い山吹色を呈し、オレンジ、マスカット、メロンなどのフルーティな香りを放ち、上品で芳醇辛口な味わいとまろやかな喉ごしの弊社自信の逸品です。
⑬	飛良泉本舗	秋田県	1487年	「飛良泉」は1487年(室町中期)の創業。 同じ頃京に銀閣寺が建立され、その年から五百有余年、厳寒の地秋田で小蔵ならではのきめの細かな手作りを守り続けています。	飛良泉 熟成山麩純米酒	野性味のある旨み	+2.0	16度	65%	じっくり熟成させ山麩本来の野性味のある酸、旨みを存分に引き出して醸した蔵元推奨品です。
					大吟醸 櫻蔵	日さは控えめ、香りも華やかになりすぎず、味わいは綺麗に	-2.0	16度	35%	華やかな香りと米の旨みが調和した最高品質の逸品です。山麩が織りなす酸味が後味のキレを演出します。

ブース	蔵元名	所在県	創業年	蔵元紹介	銘柄	酒質	日本酒度	アルコール度	精米歩合	銘柄紹介
⑭	千歳盛酒造	秋田県	1872年	明治5年創業。創業者の田村茂助により、不老長寿の願いを込めて「千歳」と命名された酒銘は、その後、大正11年に世の繁栄と人々の更なる長寿を願い「千歳盛」といたしました。蔵の所在する秋田県鹿角市は青森県と岩手県との県境に位置し、山々に囲まれているため豊富な天然水に恵まれております。また、北国秋田の中でもとりわけ寒冷な地域です。良い水と冬の厳寒な気候により、丁寧にじっくりと時間をかけた寒造りに徹しております。	大吟醸 鹿角	端麗辛口	+3	15.6度	35%	精米歩合35%まで磨いた山田錦で仕込みました。香り、旨み共にバランスのよい、スッキリとした味わいの日本酒です。
					令和5年全国新酒鑑評会 金賞受賞酒 千歳盛	端麗辛口	+4.5	17.8度	35%	令和5年全国新酒鑑評会金賞受賞酒。山田錦を35%まで磨き、鹿角の厳寒期に丹精込めて醸しました。爽やかな吟醸香に、甘さと酸味のバランスが良い逸品です。
⑮	秀鳳酒造場	山形県	1890年	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(やんべ)の地に明治23年、武田庄五郎(初代)が創業した酒蔵です。豊かな自然と日々の研鑽で培った技術を駆使して、山形の地酒として心豊かな個性ある秀鳳の酒造りを目指しております。地元杜氏を中心に年々の酒質の向上の思いを胸に秘め、米と麹と酵母と語り合いながら目標とする酒を造る努力を続けています。	秀鳳 大吟醸 総伝	華やか	-1	17度	35%	秀鳳の技術の粋を集めた、兵庫県産山田錦を35%まで磨いた大吟醸です。
					秀鳳 純米大吟醸 山田穂22	芳醇甘口	-5	17度	22%	山田錦の母系統の米として知られる希少な兵庫県産山田穂を、長い時間をかけ醸しに精米歩合22%と、秀鳳で最も磨きました。山田穂の豊かな味わいが感じられます。
					秀鳳 純米大吟醸 山田錦47	芳醇甘口	-3	17度	47%	人気の酒造好適米「山田錦」を精米歩合47%まで磨いた純米大吟醸です。山田錦のふよやかな味わいと純米大吟醸らしい華やかな香りが味わえます。
					秀鳳 特別本醸造 すず川	辛口	+6	16度	55%	山田錦を55%まで磨いた特別本醸造です。香味のバランスが良くキレがあり、食中酒に最適です。
⑯	大沼酒造店	宮城県	1712年	地酒を貫く一。宮城県で誕生した飯米ササニシキを中心とした酒造りを展開。扱いづらい飯米を使用することが個性となり他とは一線を画す酒質が生まれました。創業当時の銘柄を復活させた「不二正宗」、「亀の尾・神力・愛国」の明治三大品種シリーズ等、酒質やアイテムの幅を広げ新たな魅力を発信。繋いできた伝統と新しい発想を融合させ、宮城の地酒を乾坤一は皆様にお届けいたします。	乾坤一 大吟醸	繊細で柔らか	-1	16度	40%	最高の米と乾坤一の技が融合。華やかな吟醸香と果実様の含み香。繊細な口当たりで余韻の柔らかさが特徴。
⑰	福光屋	石川県	1625年	福光屋は1625年(寛永二年)創業の金沢で最も長い歴史を持つ酒蔵です。1960年から取り組む契約栽培と霊峰白山の麓より百年の歳月をかけて辿り着く清冽な仕込み水、先端の裏付けを得ながら進化し続ける蔵人たちの伝統技術により、2001年に純米蔵を実現。生産高万単位の酒蔵では日本初の純米蔵です。	吉祥加賀高 純米大吟醸 原酒	淡麗辛口	+3	16度	40%	契約栽培、特別栽培した酒米の最高峰「山田錦」のみを使用。低温発酵により、香り高く繊細に味わいを表現。
					加賀高 純米吟醸	芳醇辛口	+4	15度	60%	伝統の吟醸造りで丹念に仕込み、豊かに広がる吟醸香と柔らかく膨らむ米の旨味が生きたキレの良い飲み口。
					黒帯 悠々	芳醇辛口	+6	15度	68%	吟醸仕込と純米仕込とで、切れの良い芳醇な旨味を持つ辛口に仕上げ、更に蔵内でじっくりと熟成させました。
					加賀高 いかづち 山廃仕込 純米大吟醸 原酒	淡麗辛口	+6	16度	40%	山田錦を40%まで磨き山廃仕込により華やかで厚みのある吟醸香柔らかな旨味と軽さが調和した繊細な味わい。
					山田錦発祥のまち 多可 純米大吟醸	華やかで軽快	-	15度	50%	多可町が企画し、多可町中区坂本での契約栽培米で作った純米大吟醸。題字は山田錦PR大使の歌手の加藤登紀子さんの揮毫です。