

ジェイアール京都伊勢丹 京都府酒蔵40軒 リスト

NO	地域	蔵元名	創業年	特徴	主要名柄
1	京都市上京区	佐々木酒造	1893年(明治26年)	豊臣秀吉が千利休と茶の湯を楽しむ構えた土地でもあり、美しい水の多い洛中でもとりわけ水が良いとされる上京区、唯一の蔵。	「聚楽第」「古都」
2	京都市左京区	松井酒造	1726年(享保11年)	大吟醸でありながら、コース料理のメインに合わせたいただけるような香りと味とが調和された米の旨みを残す清酒造りを行う。	「神蔵」「京千蔵」
3	京都市右京区	羽田酒造	1893年(明治26年)	京都北山の自然と清澄な大気、桂川上流の伏流水を利用して醸した、きめ細やかで喉ごしの良い香り高い味わいが特徴の蔵。	「初日の出」
4	京都市伏見区	黄桜	1925年(大正14年)	伏見の名水の恵みを活かした酒蔵として大正14年に創業。日本酒文化を継承しつつ「品質本位の酒造り」をモットーとする。	「黄桜」
5	京都市伏見区	北川本家	1657年(明暦3年)	北川本家の酒は「やさしいお酒」。水、米、麹などの自然の恵みに加え、京都の地に根付いた長い歴史の中で味わいが造りあげられてきた。	「富翁」
6	京都市伏見区	京姫酒造	1882年(明治15年)	「酒造りは米作り、米作りは土壌から」という基本を元に自社栽培米に力を入れている。蔵では熱い思いを胸に「水を極め」「米を磨き」「酒の声」を聞きながら酒造りに励み、魅惑の味と香りを提供する。	「京姫」
7	京都市伏見区	キンシ正宗	1918年(大正7年)	伏見の伏水である地に酒蔵を構え、敷地内の井戸から湧き出る清水で仕込み、伏見の酒の特徴であるソフトな旨口、きめ細かな風味を醸し出している。	「金鶏正宗」
8	京都市伏見区	月桂冠	1637年(寛永14年)	「品質第一」をモットーに、日本で初めて年間通して酒造りを行なう四季醸造システムや、新規技術を活用しながら品質の高い酒を醸造している。	「月桂冠」
9	京都市伏見区	小山本家酒造	1808年(文化5年)	伏見工場は全国新酒鑑評会で平成28年・29年と金賞受賞するなど一層酒造りの技術を磨く。ソフトでふくよかな味わいの酒造りをしている。	「金紋 世界鷹」
10	京都市伏見区	齊藤酒造	1895年(明治28年)	大正天皇の御大典を記念して「英勲」となりました。中でも、全国新酒鑑評会での14年連続金賞受賞は歴代最長の記録で、高い醸造技術を裏付けている。	「英勲」
11	京都市伏見区	招徳酒造	1645年(正保2年)	「純米酒こそは清酒本来の姿」と考えいち早く、純米酒の普及に取り組み。穏やかな芳香と柔らかな味わい、米の旨さと自然な酸味が調和する招徳の純米酒は京都の食文化と伝統に育まれている。	「花洛」
12	京都市伏見区	宝酒造	1842年(天保13年)	新感覚のお酒として松竹梅白壁蔵「霽」スパークリング清酒を発売するなど、品質の向上、安心・安全に努め独創的で確かな技術に裏付けされた日本酒を生み出している。	「松竹梅」
13	京都市伏見区	玉乃光酒造	1673年(延宝元年)	「玉乃光」は、代々熊野の速玉(はやたま)神社を信仰し、宮司より主神の天照大神の御魂(玉)がはえるように願いを込めていただいたものとされてる。食事を引き立てる飽きのこない純米酒を生み出している。	「玉乃光」
14	京都市伏見区	鶴正酒造	1891年(明治24年)	お米本来のうまみを引き出し、酸とのバランスの調和を大切に保ちながら、お米と水のハーモニーを奏するようなシンプルな清酒を造っている。	「鶴正宗」「古都の雫」
15	京都市伏見区	豊澤本店	1865年～1868年頃(慶応年間)	「飲んでいただいた全ての人々が楽しく、そして幸せな気分になれるようなお酒」を造る心を守り、伏見の銘井水「白菊水」を仕込み水に使い、淡麗辛口に仕上げているにもかかわらず、京都らしい優しい口当たり。	「豊祝」
16	京都市伏見区	東山酒造	1945年(昭和20年)	日本酒本来の味をしっかりと残すためにゆるやかな濾過を行い、無色透明ではなく少し山吹色で、濃醇な味わいと香りをお届けしている。	「坤滴」
17	京都市伏見区	藤岡酒造	1902年(明治35年)	空一面の青空を見上げると心爽やかに穏やかな気持ちになれるよう「蒼空(そうくう)」と名付けられたお酒。飲んだ人がホッとできるようなお酒を目指し、今後も旨い酒造りをしていく。	「蒼空」
18	京都市伏見区	平和酒造	1744年(延享元年)	伏見に古くからある酒造家5軒が集まり、伏見銘酒協同組合を設立。新しい酒蔵を建設して、醸造を始めた。低価格で高品質な日本酒を提供し、代々受け継がれてきた酒造りの継承発展を行う。	「慶長」
19	京都市伏見区	増田徳兵衛商店	1675年(延宝3年)	「どぶろく」を現代に復活(13代目徳兵衛/恵一)させた最初の酒蔵。「にこり酒」は熱殺菌をしないで搾ったそのままを塩詰めにした季節感と個性を強く感じ、お米の和製シャンパンとして国内外で親しまれている。	「月の桂」
20	京都市伏見区	松本酒造	1791年(寛政3年)	水は蔵の敷地に湧く井戸水「伏見桃山の伏水」を使用し、但馬杜氏の技で醸し、平成19年には「近代化産業遺産」に認定された。	「桃の滴」
21	京都市伏見区	都鶴酒造	1970年(昭和45年)	都鶴酒造は幾人かの銘醸家に引き継がれ現在に至る。都鶴(みやこつる)の由来は、鶴は古来より千年の齢を保ち、貞節ある鳥の象徴とされ、いつまでも愛されるお酒を造り続けたいという願いが込められている。	「都鶴」
22	京都市伏見区	山本勘蔵商店	1936年(昭和11年)	初代の山本勘蔵が伏見清酒の良質性と伏見桃山の風景に魅せられ、縁あって現在の蔵を譲り受け酒造業を始めた。旨みのある味わいにこだわりを持つ。	「鷹取」
23	京都市伏見区	山本本家	1677年(延宝5年)	300有余年の伝統の技と、名水「白菊水」により、食中酒として最適な清酒を造り続ける山本本家では、伏見の清酒らしい口当たりのよいお酒を目指している。	「松の翠」「神聖」
24	京都府城陽市	城陽酒造	1895年(明治28年)	温暖な気候と木津川の流水に恵まれた自然豊かな土地。地下約100mから汲み上げた水とこだわりの酒造好適米のみを用いて、手間暇かけた小仕込みで品質第一を目標に酒造りを行う。	「城陽」
25	京都府京丹後市	白杉酒造	1777年(安永6年)	仕込み水は蔵の地下より湧き続ける超軟水を使い、江戸時代より醸造し続ける酒蔵。飯米を使用した優しい味わいが特徴。	「白木久」
26	京都府京丹後市	吉岡酒造場	1789年(寛政元年)	丹後半島の真ん中に位置し、敷地内を小川が流れる珍しい蔵で、現在でも全量槽で搾り醸造している。	「吉野山」
27	京都府京丹後市	竹野酒造	1948年(昭和23年)	丹後半島の真ん中、金剛童子山の伏流水と地元の米にこだわりを持つ。酒を通して人と人が混ざり合う世界を造ることをモットーとする。	「弥栄鶴」
28	京都府京丹後市	木下酒造	1842年(天保13年)	2007年からイギリス人のフィリップ・ハーバー氏が杜氏を務め、家付き酵母を使った自然仕込みの山廃など、「色も味のうち」とし、炭素ろ過を行わない旨みのある酒を生み出している。	「玉川」
29	京都府京丹後市	熊野酒造	1872年(明治5年)	風光明媚な久美浜湾を一望できる蔵で、蔵元杜氏が丹馬杜氏直伝の技で精魂込めて手造りし、日本海の海の幸に合う酒を生み出している。	「久美の浦」
30	京都府与謝郡	谷口酒造	1871年(明治4年)	大江山の麓、与謝野町にあり社長自らが杜氏として酒造りを行い、地元丹後でとれた酒造好適米のみを使用している「丹後つくし」の酒。	「丹後王国」
31	京都府与謝郡	向井酒造	1754年(宝暦4年)	「舟屋の町」伊根町にあり、新酒開発にも積極的に取り組んでいる。蔵のすぐ後ろが日本海という珍しいロケーションで女性杜氏が活躍している。	「京の春」「伊根満開」
32	京都府与謝郡	与謝娘酒造	1887年(明治20年)	与謝娘のお酒は、天橋立上流の清らかな水で蔵元杜氏が個性ある酒を醸し、芳香なコクと柔らかな口当たりが特徴。	「与謝娘」
33	京都府宮津市	ハクレイ酒造	1832年(天保3年)	丹後富士由良ヶ岳より流れ出す、不動の滝の湧き清水「不動山水」を仕込み水として使用し、地元の契約栽培米を使用することで地域との共生を目指し、安心・安全で美味しいお酒を生み出す。	「酒呑童子」「香田」
34	京都府舞鶴市	池田酒造	1879年(明治12年)	地元舞鶴の食材に合う食中酒を目指して、丁寧に仕込んでいる小さな酒造。平成30年より全量純米酒の酒蔵へとなり、今まで以上に米の旨みを引き出す酒造りを目指す。	「池雲」
35	京都府福知山市	東和酒造	1717年(享保2年)	福知山唯一の酒蔵で極少量仕込み、細かい酒質管理が特徴。地元産にこだわり、まるごと福知山を味わえるような地酒です。	「福知三萬二千石」
36	京都府綾部市	若宮酒造	1920年(大正9年)	綾部の地で良質の水と米に加えて一貫した手造りによって、質の高い酒造りを守っている。	「綾小町」
37	京都府船井郡	長老酒造	1903年(明治36年)	長老ヶ岳のふもとで、こだわりの丹波のこくのある地酒を造る。和知の豊かな清流と品質の良い米を使い、飲みやすくまろやかな口ありの清酒。	「長老」
38	京都府亀岡市	丹山酒造	1882年(明治15年)	嵐山の山麓に位置し、天恵の水と豊かな土壌の基、丹精こめた酒造りを行う。自社栽培米に力を入れ、無農薬有機栽培に取り組んでいる。	「丹山」
39	京都府亀岡市	関酒造	1869年(明治2年)	江戸時代には現在の亀岡市の田畑を所有する富農であり、江戸末期頃に副業として酒造りを始めた。城下町の面影を残した町並みで、お米の旨みが全面に出る昔ながらの手造り醸造に専念する少量生産蔵。	「この花桜」
40	京都府亀岡市	大石酒造	1688年～1704年頃(元禄年間)	杜氏の本来の機械に頼らないところの手造りによる手間暇惜みせず、昔からの自然発酵の醇元仕込みを中心とした地酒造りを行う。	「翁鶴」