

# 和歌山の新酒と地酒

世界遺産に登録された熊野三山や高野山など和歌山県は、日本酒造りに最適且つ豊かな自然環境に恵まれています。

厳選した酒造好適米を使用し伝統の技を競い合い酒造りに情熱を注いでおります。

国際コンクールでは世界の酒として最高の評価を受け、

「品質第一」で蔵元が驕り出しました。

“和歌山の清酒”をご堪能頂ければ幸いです。

**株式会社世界一統**  
和歌山市養繭屋町1丁目10  
☎073-433-1441  
創業:明治17年(1884年)



紀州の伝説蔵「世界一統」は、紀ノ川の清冽な伏流水を用いながら、全国新酒鑑評会「金賞」の腕を持つ但馬杜氏と蔵人、それに卓越した技術陣が丹誠を込めて醸しています。  
知の巨人ともいわれ、世界の植物学（とくに粘菌類）や民俗学に大きな業績を残し、又世界遺産に登録された熊野の森を守った南方熊雄（みなかた くまぐすー 1867～1941）は、世界一統の創業者である南方弥右衛門の末子にあたります。

**株式会社各手酒造店**  
海南市黒江  
☎073-482-0005  
創業:慶応2年(1866年)



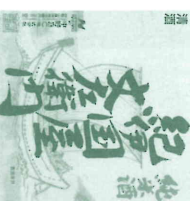
米の旨みを引き出した醇のある味わいを重視した酒質が特長で、親しみの持てる銘酒を目指している酒蔵です。  
特に原料米の自家精米と酒米の契約栽培にこだわわり、  
水は紀州名水 50 選「万葉黒牛の水」の蔵内井戸水を精密濾過して使用しています。  
地元中山間地の棚田での酒米の契約栽培に積極的に取り組んでいる他、酒づくり資料館「温故伝承館」を開設し、酒文化の啓蒙にも努めています。

**天長島村酒造株式会社**  
和歌山市本町7丁目4  
☎073-431-3311  
創業:明治18年(1885年)



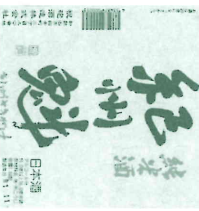
明治時代には「世界王」・「美さを新」等の銘酒で販売。  
大正時代初期に朝香宮鳩彦殿下が和歌山の第 61 連隊に赴任され、島村家の別荘にお住まいの時に朝香宮様より「天長」と正式に命名して頂きました。約半世紀に渡り、特別の許可で天皇家に清酒「天長」を献上させて頂いている和歌山県下唯一、全国でも数少ない酒蔵です。

**中野BC株式会社**  
海南市藤白758-45  
☎073-482-1234  
創業:昭和33年(1958年)



和歌山県海南市にある総合酒類・食品メーカーで、社名の「BC」の由来は「生化学」を意味する[Biochemical]の頭文字「B」と、「創造」を意味する「Creation」の頭文字「C」から成っています。  
清酒「長文」を軸とした発酵技術を元には、柔軟な経営方針と組織力で、今ある技術を磨き上げて、品質に優れた商品と安定的に提供し、バイオテクノロジーの先端技術で様々な新しい商品開発に取り組んでいます。

**祝砲酒造株式会社**  
和歌山市田中町2丁目20  
☎073-424-7121  
創業:明治18年(1885年)



「祝砲」の名の由来は、日本が明治時代に諸外国から驚異の目をもって見られる様になったのは、日清戦役で大勝を博して以来の事ですが、当社ではこの日本の大勝を祝い、記念して酒名を「祝砲」と名付けました。  
全国新酒鑑評会 平成 5、6、10 年金賞受賞。

**高垣酒造株式会社**  
有田郡有田川町小川1465  
☎0737-34-2109  
創業:天保11年(1840年)



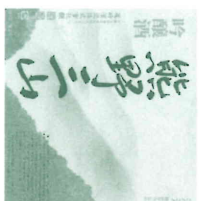
空海ゆかりの高野街道筋早月溪谷には弘法大師が発見した岩清水が湧き、その水をいつの間か人は不老長寿の「空海水」と呼ぶようになりました。  
初代高垣又エ門はこのまちやかな重水から酒を醸すことを思いつき、造り酒屋をはじめました。  
時に天保 11 年（1840 年）。  
以来、伝統の技術に支えられ、素材な手造りの味を守りつづけ紀州・有田の地酒として親しまれています。

**田端酒造株式会社**  
和歌山市木広町5丁目2-15  
☎073-424-7121  
創業:嘉永4年(1854年)



当社の杜氏達は、不断の努力により、この伝統を継承、発展させ、独自の技法を生みだしています。羅生門は、最高の原料を吟味し、当社自慢の南部杜氏、但馬杜氏が一滴一滴に心を込め（滴満在心）世界唯一の羅生門醸造により、醸し上げました。  
尚、「羅生門・龍舟」は、国際的な品評組織「モントセラクシヨソ」国際コンクールの酒類部門において 24 年連続、「最高位特別金賞」を受賞いたしました。

**尾崎酒造株式会社**  
新宮市船町3丁目2-3  
☎0735-22-2105  
創業:明治13年(1880年)



世界遺産登録となった魂の蘇がそりの聖地熊野三山地方、中心地の地酒メーカーです。  
住込蔵の北窓を開けると、すぐには熊野川と言う好環境に恵まれ、川面を渡る嵐冬の北風と、良質の熊野川伏流水により、伝統の手造りの醸造を守り続けております。

**和歌山県酒造組合連合会**  
<http://www.15.ocn.ne.jp/~wa-sake/>