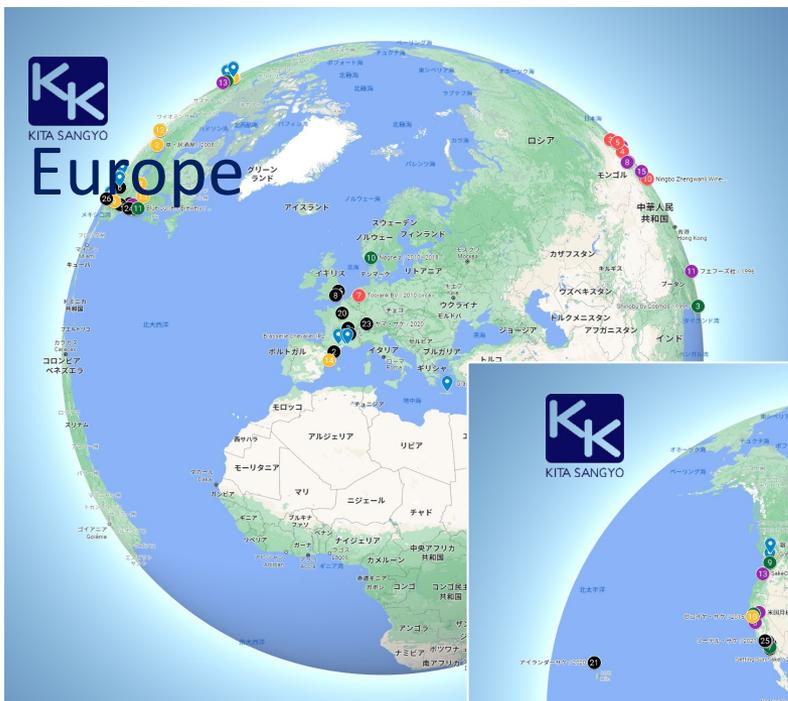




Saké Breweries in the world ed.7.0-B @2022.11

ビジュアル編

(2013.03.11-26.04.26-09.04-14.07.12-15.08.04-16.08.03-10-17.08.31-18.09.07-210913-221110/ed.7.0) researched by Kita Sangyo Co., Ltd



海外の清酒・Saké 生産国 @2022.11

NEW!

= 2020年以降の
新規参入（当該国の
カテゴリーとして初めて
の参入ブランド、新た
に参入者のあった国）

- 1 KOR
- 2 US
- 3 CN
- 4 VNM
- 5 TW
- 6 BRA
- 7 AUS
- 8 CAN
- 9 NLD
- 10 ESP
- 11 NOR X
- 12 MX
- 13 FR
- 14 UK
- 15 NZ
- 16 CHL
- 17 CH NEW!
- 18 THA X
- 19 AUT NEW!

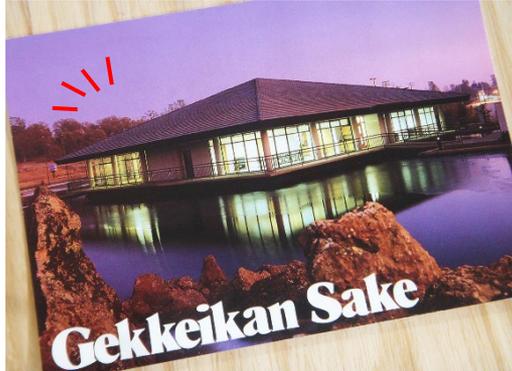




GEKKEIKAN
Folsom, CA

「米国月桂冠」30周年

- 米国月桂冠は、カリフォルニアの州都サクラメントからほど近い、フォルサムという街にある。工場地域ではなく一戸建て住宅も散在する閑静な街中。絵葉書は、池に浮かぶように造られたビジターセンター。1990年代から同じ写真が使われているが、昔は周りに何もなかったのがわかる。
- 1990年代・2000年代・2010年代にも立ち寄らせていただいたことがあるので、4回目の訪問だった。過去の記憶に比べ、タンクや設備がずいぶん増強されている。生産量が増えた事がわかる。
- 見学通路から見た充填ライン。機械はシブヤ製で、ちゃんと「松尾さま」のお守り札が貼ってある。見学通路のガラスは防爆の金属網入り。日本の酒造メーカーでは見たことがない。安全ルールが厳しいのだろう。
- 30周年記念酒は「カリフォルニアの山田錦」で醸された「大吟醸」。何年前からアメリカでは、山田錦（CA州製やAR州製）のクラフトサケがあるのは承知していたが、さすがにこの記念酒はとても素晴らしいお酒だった。





- 「TTL」(Taiwan Tobacco & Liquor Co.)は、台湾公売局が民営化された会社。ビールも造る台湾最大の酒類企業で、日本統治時代の台湾総督府の台湾専売局がそのルーツ。1922年から清酒製造が専売に移管され1973年まで清酒製造は続いたが、その後中断。清酒ブームで1997年から「玉泉清酒」のブランド名でTTLが製造を再開。なお、TTLは各種酒類の製造だけでなく、多くの輸入酒の代理権をもつ。
- ピーク時の清酒生産量は十数万石だったが、現在は1/10以下、2011年は**1万石強**。一方、日本から台湾に輸出された清酒は9,000石強なので、台湾清酒消費に占めるTTLのシェアは60%と圧倒的。



- TTLの清酒工場、林口酒廠は、**台北から車で30分ほど**。観光酒蔵になっている。
- 醸造設備は写真のごとく巨艦型。精米、蒸米、搾りなど設備はほとんど日本製。かつては製壘工場まで併設していたそう。



「玉泉」 「台湾之美」



- コンビニに売っている「玉泉」は**600ml壺のレギュラー品が160元**くらい。一方、一番高い製品は最近発売された60%精米の吟醸酒「台湾之美」で、一升壺入りが**1,000元(約2,700円)**
- 元は国営の公売局なので、研究室は大変立派。

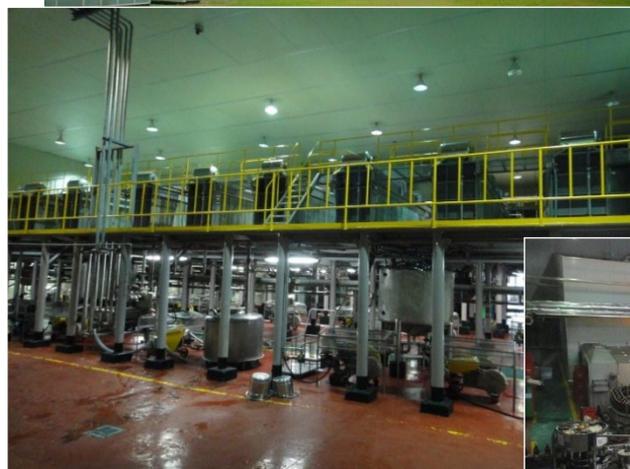




● Saké Factory

watching in 韓国 LOTTE「白花寿福」「清河」 @2011 by t. kita

- ◆ 壁面にLOTTEのシンボルマークが付けられた群山(クンサン)の清酒工場。2009年に斗山(ドゥサン)から買収した。工場自体は1990年竣工。
- ◆ 精米機、製麴装置、蒸米機、圧搾機などは日本製。架台の上に圧搾機が10台程ずらりと並ぶ様(左下)は圧巻。
- ◆ 壺詰ラインではすべてのコンベアに壺が流れていて、フル操業。聞けば「一升壺(1.8リットル壺)が、全生産の60%(!）」とのこと



「白花寿福」



「清河」



- ◆ 下の写真は1960年以降の「白花」ラベルの変遷の展示。1969年に「寿福」を書き加え、現在の「白花寿福ペカスポク」が登場。また、「白花」という漢字表記は2006年から消えて、ハングル文字表記のみになっている。
- ◆ 1989年発売で90年代に大人気となった「清河チョンハ」もハングル文字だけだったが、「清」の漢字が復活。





カンピーナスの「東麒麟」の醸造工場

「東山農産加工有限会社」(ヒガシヤマではなく、トージャンと読む)は1934年に「東麒麟」を生産する清酒工場として創業。岩崎弥太郎(三菱の創業者。雅号が東山)が個人資金で1927年にブラジルに購入した「東山農場」に由来する。いまも「三菱」マークのある、戦前の建屋が残る。下の写真は最近建てられた倉庫。



2020年、
全株をキリンから
キッコーマンが取得。ブランドは
「東麒麟」のまま
だが、社名はキッ
コーマンとなる。

清酒醸造工場

生産に携わる作業者は全員ブラジル人。原料米はウルグアイから輸入するジャポニカ種の「弥勒米」。醸造設備は、サタケの精米機、藪田式の搾り機など。麴は、なんと麴室で手造り。生産量を考慮すると、相当な作業量だと思われる。ブラジルでは壘口に「証紙」を貼らねばならないルールで、壘詰め作業は大変。



「東麒麟」の清酒と焼酎。
清酒のキャップは日本の
一升壘の替栓と同じタイプ。
(きた産業製)



バンクーバー
アーティザンサケメーカー

ARTISAN
SAKE
MAKER



FROM GLASS TO TABLE:
Rice Production in the Fraser Valley



TYPE I
「ピジター歓迎」型

基礎情報

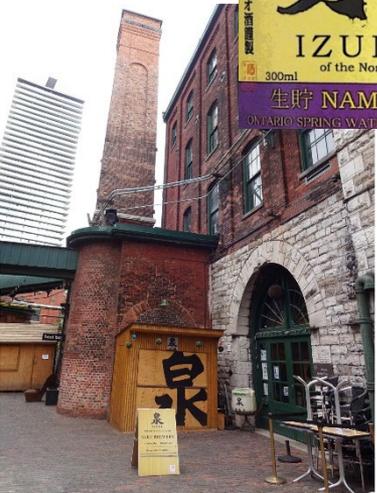
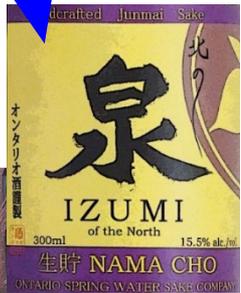
- **<創業時機>** 2007年1月開業。日本国外で最も古いクラフトサケ＝海外世界初のクラフトサケ醸造所。
- **<ロケーション>** 地元市民にも観光客にも人気の高い「グランヴィルアイランド」（ファクトリーショップや様々なマーケットがある。歩いて回れるようになっている）内にある。グランヴィルアイランドにはクラフトビール醸造所やクラフト蒸留所もある
- **<創業者・杜氏>** 白木正孝さんが設立、杜氏も務める。
- **<米・麹・酵母・水>** 「米栽培からボトルまでmade in BC（ブリティッシュコロンビア州）」の新聞記事は2013年のもの。海外のクラフトサケはもちろん、日本の清酒製造でも、原料米は購入するのが当たり前。ところがここは違う。2010年ごろから地元のカナダBC州で酒造好適米を栽培。世界初設立のクラフトサケであると同時に、原料米から自家栽培する世界初のクラフトサケだろう。酵母は協会9号など。水は水道水。バンクーバーの水は美味しい。
- **<設備>** 新潟の新洋技研社が設備を取りまとめ、日本から持ちこんだ設備。槽（ふね、搾り機）は、レバー式、博物館級だが品質にはよさそう。場所が限られていて、麹作業は自宅だそう。
- **<サケの銘柄・種類>** ブランド名は「OSAKE」。種類は純米、純米生、にごり、スパークリングなど。ボトルは750mlか375ml壺にTトップ栓。リテール価格は750mlで20ドル台～30ドル台。スパークリングは500ml壺でEZキャップ（キカイ栓）。（付記：EZキャップ社はカナダのカルガリーにある。当社、きた産業はEZキャップを輸入して日本の地ビール向けに販売している。）



Mr. Masataka Shiroki



トロント
スプリングウォーターサケ



基礎情報

- <創業時機> 2011年
- <ロケーション・販売方法> 五大湖オンタリオ湖のほとりにあるトロントは、オンタリオ州の州都、カナダ最大の都市。トロントで観光客が訪れる場所の一つ、「ディスティラリー地区」の中に醸造所がある。300mlびん販売が中心。市内のレストランや州内の酒販店で販売。
- <創業者・杜氏> オーナーはケン・ヴァルバーさん。醸造は初代杜氏が高橋さん（女性）だったが、その後、グレッグ・ニュートンさんが引継ぎ。さらに現在、日本人男性しまむらさんに引継ぎ中、とのこと。
- <米・麴・酵母・水> カリフォルニア米。訪問したとき醸造担当の人がおらず、詳しいことは聞けなかったが、麴はスタッフが帰国したとき持ち帰るそう。酵母は7号中心。
- <設備> 見えるところに、丸い蒸し器（甑）と四角い圧搾機、びん詰め機、温調つき発酵タンク3本と麴室の扉。びん燗火入れは圧搾機の容器にお湯をためて行うそう。麴室内部は見る事が出来ず、これは壁に掲示してあった昔の写真、この女性が高橋さんでしょう。壁は杉の板貼り。冷蔵倉庫内は見せてもらったが、ご覧のように仕込み水のタンクや酒母などが保管される。
- <サケの出来栄え> 生酒はフレッシュで、日本の蔵元見学で飲む感じ。「あらばしり」も良かった。



TYPE I
「ピジター歓迎」型

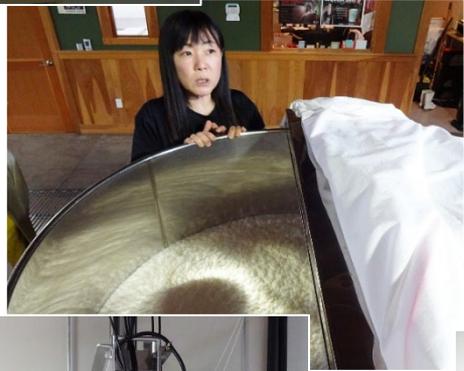




SEQUOIA SAKE
San Francisco, CA

SEQUOIA SAKE
San Francisco's Freshest Sake

- 基礎情報**
- <開業時期> 2015年。アメリカのクラフト・サケ醸造所として早い開業時期である。
 - <ロケーション> サンフランシスコのダウンタウンから南に車で10分ほど。倉庫街の既存建物を、醸造所に改装している。
 - <創業者> 亀井紀子さん・Jake Myrickさん夫婦（写真の女性と男性）と、Warren Pfahlさんの3人。杜氏はJake Myrickさん。足を怪我されていて、訪問した時は松葉杖だった。
 - <米・麴・酵母・水> 主な原料米はサクラメントバレーのカルローズ。創業時から米栽培にもかかわっていて、2020年には、酒造に適した新品種が収穫できる予定だそう。麴や酵母は日本から。水はシティーウォーター。
 - <設備> 写真の通り、ステンレス製のコンパクトな設備。限られた面積に凝縮するように、効率的に配置されていた。日本製をアメリカの安全基準に合わせ改造したものが多い。
 - <サケの銘柄・種類> 「Coastal」シリーズ・「Nigori」シリーズなど数種類。「Coastal Ginjo」は、Sake Competition 2019で海外出品酒部門GOLD 1位。写真にあるパーボン樽でエージングした「Cask」や、「ハラペーニョ」「ハバネロ」「わさび」などユニークなものもある。ラベルのイラストが印象的。375または750mlのびん入りで、キャップは30 x 60スクリューキャップ。



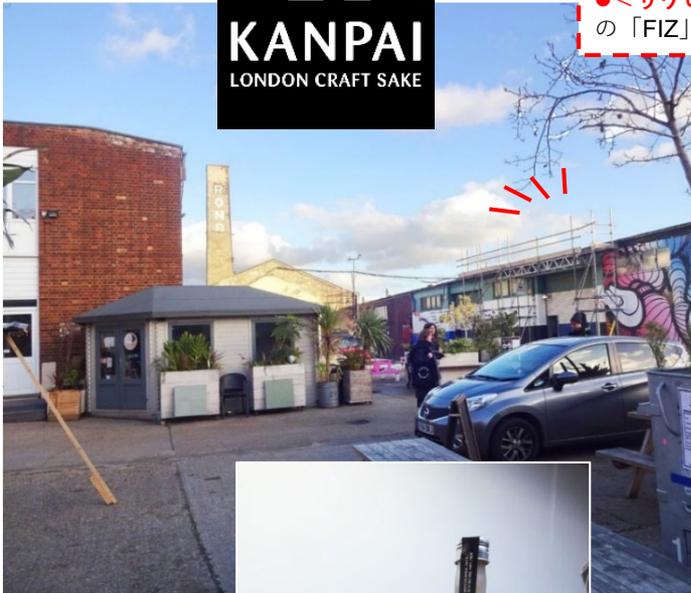
TYPE I
「ピジター歓迎」型

ロンドン
KANPAI LONDON



基礎情報

- <創業時期> 2016年からサケ醸造を開始。クラウドファンディングで資金を集め、2018年に新しい場所を借りてテースティングカウンター付きの醸造所をつくった。
- <ロケーション> ロンドンの南東部のPeckhamにある。ロンドン中心部のヴィクトリア駅から列車で10分ほどでPeckham Rye駅、そこから徒歩3分。工場・倉庫を改修した再開発モールの一コマを借りて醸造所に改装。
- <創業者・杜氏> Tom & Lucy Wilson (ウィルソンさん夫妻) がオーナーでサケ醸造も自分たちで行う。前職はマーケティングディレクターで酒造とは無関係。日本でサケに出会ったのが創業の動機。
- <米・麴・酵母・水> 原料米はカリフォルニアの「カルローズ」と日本の「五百万石」。麴や酵母は日本由来のもの。協会酵母などは、英国のNCYC (National Collection of Yeast Culture)からも入手できるようだ。水は水道水を濾過して使用。
- <設備> 日本本製の設備は小さな洗米機のみ。タンクはドイツ製、蒸米機は自家製など。
- <サケの銘柄・種類> ブランドは3種、澄んだお酒「SUMI」、にごりのある「KUMO」、スパークリングの「FIZ」。びんは中国製で400ml、スクリュューキャップ。

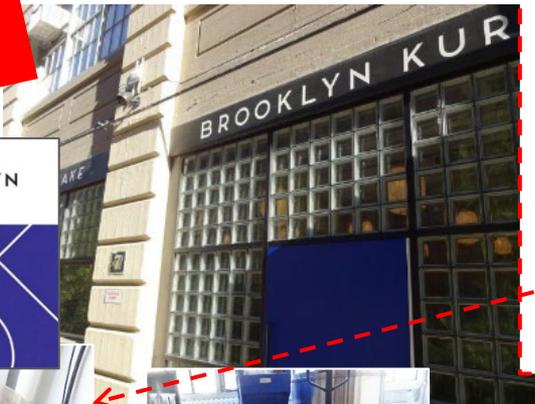
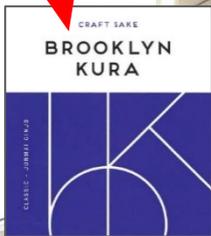


- 2018年11月30日昼過ぎに訪問したのだが、たまたまタップルームの開業当日。この日の夕方にオープンするとのことで、忙しく準備中だった。若い二人はとてもパワフル。
- 醸造所の広さは2,000ft²(=185m²)。1階が醸造所、新しく作った2階がバーカウンター。まだ、一部改装工事中。
- びん製品はパストライズしていて、賞味期間は2年に設定。

TYPE I
「ビジター歓迎」型



ニューヨーク
ブルックリン蔵



基礎情報

- <創業時機> 2017年10月に訪問した時点ではまだ開業準備中。年内に開業予定とのこと。
- <ロケーション> ブルックリンの古い港湾倉庫を再開発した「インダストリアルシティー」という場所の一角に入る。ほかにも多くのファクトリーショップがあって、クラフト蒸留所もある。
- <創業者・杜氏> アメリカ人2人が共同設立。ブライアン・ポーレンがマネージメント、ブランドン・ドーガンが杜氏。日本で飲んだサケに感激したのが設立動機。
- <米・麴・酵母・水> カリフォルニア米のほか、**山田錦**（アーカンソー州で栽培、ミネソタで60%精米）を使用。麴は秋田今野。酵母は協会7号、9号など。水は水道水。濾過、鉄除去して使用。
- <設備> 蒸米器は鉄工所で作ったもの、タンクは中国製など。日本製機器は高価ゆえ、唯一の日本製は**水流式洗米機**（マルゼンの製品、アメリカでは人気）。設備はうまく節約しているが、改装は大掛かりで相当高価だと思う。**麴室**の壁は杉板にしようとしたが州の規則でできないそう。
- <サケの出来栄え> 試作醸造品は5★！、出色の出来。



TYPE I
「ビジター歓迎」型



ブルゴーニュ
蔵・デュ・ブルゴーニュ

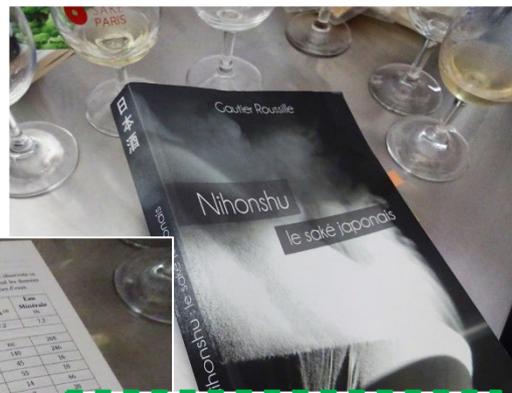
- 基礎情報
- <創業時機> 2016年
 - <ロケーション・販売方法> ブルゴーニュといってもワイン地域より南。2017年9月に訪問したときは自宅ガレージで醸造していたが、近々新工場に移る見込み。味噌や塩麹も販売。麹入りビール(!)も販売予定。
 - <創業者・杜氏> エルヴェ・デュランさん(写真の人)。筑波大学で光ファイバーの研究をしていた人で、日本語もできる。奥さんは日本人。現在は自分で醸造しているが、醸造担当として若い人(フランス人男性)を一人雇っている。
 - <米・麹・酵母・水> カマルグ(フランスでは有名な米生産地)の米。麹は日本製だろう。
 - <設備> 現状は自宅ガレージなので、ほとんど手作り設備。新しい場所で整えるのでしょう。
 - <サケの出来栄> 現状のサケ品質はまだ発展途上、という自己評価のよう。日本製高級サケには及ばなくてもアメリカ製サケより高い品質・価格を目指す、今年のパリのSalon du Sakeに出品する、とっていました。



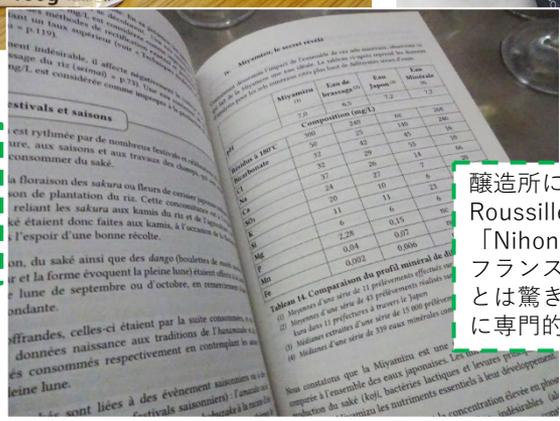
醸造所内は撮影禁止なので製品を紹介。
14%と9%のサケがあるが、訪問したときは14%のほうはなく、9%の料理酒(PETボトル)だけだった。酒かすや味噌も販売。



訪問した後、France3というテレビに登場。これは、その放送からの画像。右の若い人がサケ醸造担当になる予定。



醸造所においてあったGautier Roussilleというフランス人が書いた「Nihonshu (日本酒)」という本。フランス語で清酒の技術解説本が出るとは驚き。バラバラと拝見したが非常に専門的な内容。350ページの大作。



TYPE II
「醸造特化」型

✓ Craft Sake before 2015

● Craft Sake after 2016

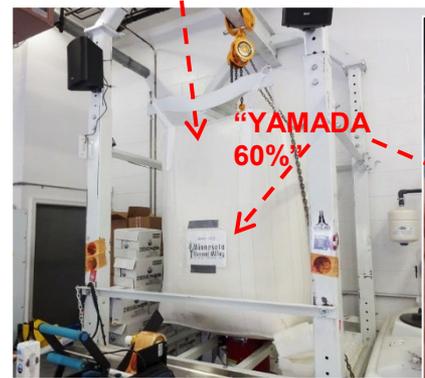
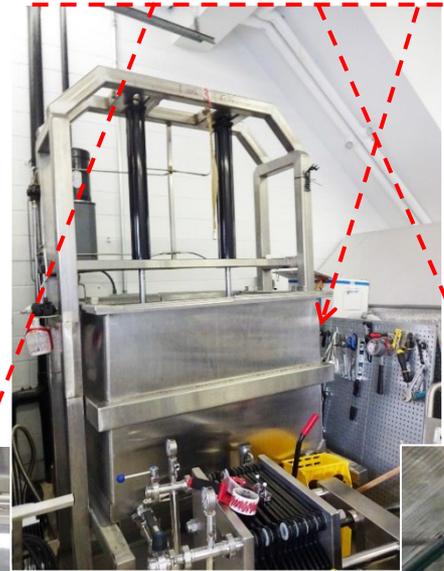
→ ● closed c2019

ポストン
ダウテール・サケ



基礎情報

- <創業時機> 2015年
- <ロケーション・販売方法> ポストン郊外の街中に醸造所を構える。住所は非公開（製品ラベルにも通り名・番地などは記載しなくてもいいようだ）。500mlびん詰め製品を、マサチューセッツ州内のレストラン、リカーショップで販売。
- <創業者・杜氏> アメリカ人2人が共同設立。ダニエル・クルップが出資者、トッド・ベロミが杜氏と実際の運営。
- <米・麴・酵母・水> 山田錦60%精米で醸造。（山田錦はアーカンソーで栽培、ミネソタで精米）麴は秋田今野、特別吟醸用など。酵母は協会7号、9号のほか、独自の酵母も。水は水道水を濾過・処理して使用。
- <設備> 「バッチ式火入れ機」や「搾り機」はトッドがデザインして鉄工所で造ったもの。火入れ機にはちゃんと温度測定用ダミーボトルが2本入っていて、日本製よりきっちりしている。キャップ（30x60）も耐熱仕様を使用。蒸し器は厨房用スチーマーを改造。タンクのメーカーは聞き漏らしたがアメリカ製か。麴室は断熱・保温・保湿の小部屋。温度・湿度のほか、麴米を手入れする杉製の作業台全体がロードセルに乗っていて重量変化もモニタリング。データを飛ばして常時、麴米の状況をチェックできるハイテクさ。なおここでも、唯一の日本製は水流式洗米機（マルゼン）でした。
- <サケの出来栄え> 5★！です。メープルウォーターの「コーヨー」（後述）もユニークで美味い。



2019年ころ、残念ながら閉鎖醸造担当のトッド・ベロミーは新しいサケ醸造所を計画中
(210917/2neo)

TYPE II
「醸造特化」型





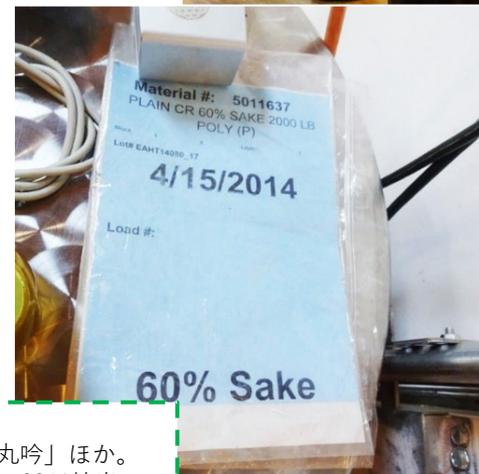
基礎情報

- <創業時機> 本格的に醸造を開始したのは2018年。ライセンスを取得したのは2013年だそうです。
- <ロケーション> シアトル中心部から北に車で20分ほど、バラードという住宅地。自宅の裏庭に醸造所がある。
- <創業者・杜氏> Andrew Neyans (ナイヤンズ) さん。富山県の富美菊と、満寿泉でサケ醸造経験を積んだ。ビール醸造の経験もある。
- <米・麴・酵母・水> 原料米はカリフォルニアの「カルローズ」60%精米。麴は菱六。次ページ参照。
- <設備> 麴室、蒸米機、火入れ装置まで、コンパクトだがすべての設備がそろそろ。麴蓋も自作。材質は杉ではない。
- <サケの銘柄・種類> ブランド名は「タホマ富士」。日本でも有名な名峰「レーニア山」のことを、かつての日系移民は「タコマ富士」、ネイティブアメリカンは「タコマ」「タホマ」と呼んでいた。醸造所があるのはシアトルで、シアトル南部の都市タコマと混同しないように「タホマ富士」にしたそう。タホマは神の水という意味もある。お酒の種類は純米、吟醸、にごりなど。750ml壺にTトップ栓。

シアトル
タホマ富士



Mr. Andrew Neyans



<麴と米>

菱六もやし、「丸吟」ほか。
米はカルローズ、60%精米。

TYPE II
「醸造特化」型



基礎情報

- <開業時期> 2018年9月14日がグランドオープニング。数年前から開業の準備を進めてきた。
- <ロケーション> ケンブリッジシャー・Fordhamという場所。ロンドンから列車で1時間ほど、ケンブリッジの次のElyという駅が最寄駅。Fordham Abbeyというマナーハウス（その名の通り、元は中世の修道院）と、付属する75エーカー（9万坪以上）の広大な敷地。その土地の一角に、新たにサケ醸造所を建築。
- <創業者> 橋本良英さんがオーナー。大阪の寿酒造の5代目の次男。1996年に堂島麦酒醸造所（地ビール）を設立し、その後、ミャンマーでもビール事業を行う。子供さんの教育などで英国と縁が深かった。
- <米・麴・酵母・水> 原料米は兵庫県産「山田錦」や秋田県産「秋田酒小町」などを日本から輸入。麴や酵母も日本から。水は井戸水を使用、硬水だそう。
- <設備> 「世界で一番設備が整ったクラフト・サケ醸造所」である。「クラフト」というより「ブティック」醸造所がふさわしい。設備はすべて新品で、蒸米や搾り機は日本製。タンクは英国製など。
- <サケの銘柄・種類> ブランドは現在2品種、純米酒の「堂島」と貴醸酒の「懸橋」（懸橋はケンブリッジ、日英の懸橋の意）。びんはサケびん口（一升壺口）規格の720mlで、キャップは当社のMZK。

ケンブリッジ近郊
DOJIMA SAKE BREWERY

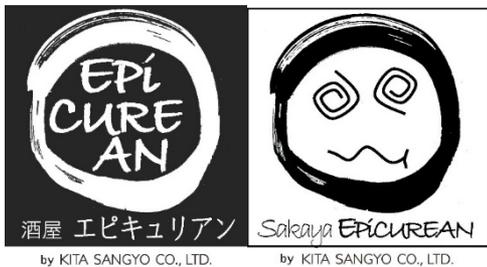


<醸造所の建物>

一度見たら忘れない印象的な建物。室内から見た写真でわかる通り「酒」文字の部分は窓。手前から、事務所、洗米+蒸米、麴室、醗酵タンク+搾り、壺詰め+米貯蔵などが、うまく仕切られて並ぶ。一番奥は、内部が2階建てのビジターセンター。

TYPE III
「ブティック」型

REFERENCE
参考資料・きた産業



酒屋 エピキュリアン

<https://sakaya-epicurean.com/>

は、きた産業のお酒通販サイト。こんなお酒を販売しています。

- 「KITÁ WINE (キタ・ワイン)」
- 「世界各地で醸造されるSaké (清酒)」

SEQUOIA SAKE
San Francisco's Freshest Sake

 アメリカ

Sequoia Sake
セコイヤ・サケ
(サンフランシスコの清酒)



「Coastal 純米吟醸」 375ml
「Caskバーガン樽貯蔵」 375ml

ARTISAN SAKE MAKER

 カナダ

Artisan SakeMaker
アーティザン・サケ
(バンクーバーの清酒)



「OSAKE 純米吟醸生原酒」 375ml
「Oseakeフレーザバレー純米ルネッサンス」 375ml

ENTER dot SAKE

 日本/
ルクセンブルグ

Enter dot Sake
エンター・サケ
(輸出専用ブランドの日本酒)



「エンター・サケ純米大吟醸」 720ml
「エンター・サケカップ」 180ml

SEDA LIQUIDA

 スペイン

SEDA LIQUIDA
セダ・リキダ
(カタルーニャの清酒)



「絹の平 NUVOL」
(日本産山田錦・2020)
750ml
「絹の平 NUVOL」
(スペイン産五百万石・2021)
750ml
「凩い」 1500ml

Tahoma Fuji

 アメリカ

Tahoma Fuji
タホマ富士
(シアトルの清酒)



「タホマ富士 純米原酒」 750ml

KITÁ WINES

 アメリカ

KITÁ WINE
キタ・ワイン
(CA州、サンタ・イネス・)



ハワイの芋焼酎「波花」 Hawaiian Shochu Company "NAMI HANA"



REFERENCE
参考資料・きた産

- 蒸工場全景。左手に木製の蒸留器、右奥に土中に埋めた仕込み甕。手前の木桶は米を蒸す甕。
- 手前にある本格的な麹室。麹蓋方式。米はカリフォルニア米、KODA FARMS（国府田ファーム）の「国宝ローズ」を使用。種麹は秋田今野さんだそう。
- なお、ご夫婦はここにお住まいだそう。スコッチウイスキーを見学したとき、「マスターディスティラーは昔から蒸留所住み込みの仕事だ」と聞いたのを思い出した。



クラフトサケ・サケ工場

<クラフト・小規模のキーワード>

- ✓ 利益追求、規模拡大は必ずしも目的ではない
- ✓ 働きがい・誇り・喜び
- ✓ 今までにないことへのチャレンジ
- ✓ ITや金融（高収入）からの転職も多い
- ✓ より良い品質（品質投資は惜しまない）
- ✓ ワークライフバランス
- ✓ チームワーク、夫婦の仕事
- ✓ 地域と共生



<従来型企业・大手資本のキーワード>

- ✓ 売上・利益の拡大を目指す
- ✓ 投資は回収しなければならない

- 既存の清酒蔵でも、クラフトのような価値観が増えている
- クラフトでも、売上や利益に力点を置く人も多い。



picture source = tk

日本でもCraft Sakéあるいは都市型小規模サケ醸造所

清酒ライセンスを持つ (世界マップ上へのピン表示は、2022からとりやめ)

日本 Japan	黄桜「はなしべ」	2000開店 2011.09閉店	東京 お台場アクアシティ	●世界初の、都市型マイクロサケ醸造所
日本 Japan	若松屋・東京港醸造	2011.08	東京 港区芝	●オーナーは齋藤俊一さん。元、はなしべの寺澤さんが醸造担当。 ●2016年に清酒免許取得。
日本 Japan	東京駅酒造場 (株式会社はせがわ酒店)	2020.08	東京 千代田区 JR東京駅地下1階	●清酒試験免許 ●2020年はどぶろくを製造していたが、2021年8月に初めて清酒を醸造



picture source = web

清酒ライセンスを持たないが、「クラフトサケ」に近い経営形態が出現

赤字文字：輸出専用清酒免許を持つ6社 (2022年7月現在)

青文字：クラフトサケブリューリー協会の6社 (2022年6月設立)

日本 Japan	にほんしゅほたる	2015	東京 千代田区内神田	●「その他の醸造酒」免許 ●居酒屋併設の醸造所 ●製造したどぶろくを居酒屋で提供
日本 Japan	WAKAZE東京三軒茶屋 (株式会社WAKAZE、本社は山形)	2018	東京 世田谷区太子堂	●「その他の醸造酒」免許 ●フランス。パリ郊外に醸造所 ●特徴→様々なフレーバー、実験的
日本 Japan	木花之醸造所 (株式会社ALL WRIGHT)	2020	東京 台東区浅草	●「その他の醸造酒」免許 ●特徴→米ベース ●2021年10月、輸出用清酒製造免許
日本 Japan	ドレイコ カヤマ醸造所	2020	千葉 茂原市	●「その他の醸造酒」免許
日本 Japan	haccoba (はっこうば)	2021	福島 南相馬市	●「その他の醸造酒」免許 ●特徴→ホップ
日本 Japan	合同会社ねっか	2021	福島 只見町	●2016年に米焼酎蒸溜所として設立 ●2021年5月、輸出用清酒製造免許
日本 Japan	やまね酒造 赤沢醸造所	2021	埼玉 飯能市	●「その他の醸造酒」免許
日本 Japan	稲とアガベ	2021/9	秋田 大湯村	●米作りからの参入 (「スーパーL資金」利用) ●アガベは、テキサラ原料のアガベ ●特徴→米特化、無農薬・磨かない ●2021年9月、輸出用清酒製造免許
日本 Japan	LIBROM	2021	福岡 福岡市	●「その他の醸造酒」免許 ●特徴→エディブルフラワー
日本 Japan	ラグーンブリューリー (LAGOON BREWERY 合同会社)	2021/11	新潟 新潟市	●特徴→米ベース ●2021年11月、輸出用清酒製造免許
日本 Japan	台雲酒造合同会社	2021/7 (会社設立)	島根県 出雲市	●2021年11月、輸出用清酒製造免許 ●台湾の方、台湾の米を使った清酒が目標
日本 Japan	平和どぶろく兜町醸造所	2022/6	東京 日本橋兜町	●「その他の醸造酒」免許 ●和歌山の平和酒造が東京に開設
日本 Japan	大根島醸造所 (合同会社大根島研究所)	2020/12 (醸造開始年)	島根県 松江市	●2022年2月、輸出用清酒製造免許 ●地ビール (発泡酒)

