

ホームページは
こちらから



酒造りに恵まれた地

熊谷は荒川・利根川という二大河川が近接し、清浄な伏流水に恵まれています。広大な平野、日本一の快晴率、暑い夏という気候風土は作物の豊かな実りをもたらしてくれます。お酒を仕込む冬の厳しい寒さは、芳醇ですっきりした酒質を育んでくれるのです。



地域の素材を活かして

埼玉県独自の酒造好適米として「さけ武蔵」が開発され、熊谷でその多くが生産されています。また熊谷に在る県の研究機関では、様々な酵母を開発しています。これらの優良な地元の素材を使って地域の酒「地酒」を造っています。

手づくりの地酒



昔ながらの丁寧な手づくりです。仕込んだ全量を糟掛けで搾り、お酒の性質に応じて冷蔵庫や冷房室に貯蔵し、ほど良い熟成期間を経て出荷します。

熊谷唯一の酒蔵として

江戸末期の嘉永年間（1850年）当地で創業以来、170年余酒造業を営んでまいりました。伝統を受け継ぎながら改良を加え、熊谷人の誇りとなり得るような、より旨い「地酒」を造っていきたいと念じています。

熊谷次郎直実

熊谷次郎直実は平安・鎌倉期に武将・僧侶として活躍した郷土の先達です。

頼朝公から「日本一の剛の者」と賞賛される一方、一ノ谷の合戦での平敦盛公との場面は、人間味あふれる武人として歌舞伎や戦記物語などに語り継がれています。

やがて仏門に帰依した直実は「法力房蓮生」として法然上人の弟子となり、深い信仰心と行動で師の上人から「坂東の阿弥陀仏」と讃えられたと云います。

愛馬・権田(太)栗毛の物語、東行逆さ馬や十念質入れの伝承など、直実・蓮生にまつわる伝説は数多く、ゆかりの寺院は全国に存在します。「平家物語」や歌舞伎「一ノ谷嫩軍記・熊谷陣屋」、織田信長が桶狭間出陣前に舞ったとされる幸若舞「敦盛」など、直実・蓮生の生涯は人々に感銘を与え続けてきました。

また、くまがい草や熊谷桜などの草花にもその名を留めています。

JR熊谷駅北口前では北村西望氏制作の直実像が来熊者を迎えます。

直実公は今も熊谷人の誇りなのです。



熊谷次郎直実

熊谷の酒

直実

なおざね

2026

商品リスト

権田酒造株式会社

〒360-0843

埼玉県熊谷市三ヶ尻1491

TEL. 048-532-3611

FAX. 048-532-7889

E-mail gonda@ps.ksky.ne.jp

http://www.gondasyuzou.com

2026年 6月

熊谷の酒 通実 なおざね

商品リスト 2026

〒360-0843 埼玉県熊谷市三ヶ尻1491

権田酒造株式会社

TEL. 048-532-3611 FAX. 048-532-7889

E-mail gonda@ps.ksky.ne.jp

URL http://www.gondasyuzou.com

*表示価格は税別価格です。別途消費税が加算されます。
*成分や価格等、予告なく変更させて頂く場合もあります。

通実 大吟醸

蔵人の情熱と技術を駆使したお酒です。華やかな香りと上品な味わい、心地よい余韻をお楽しみください。

原料米：山田錦 精米歩合：40%
酵母：きょうかい1801号
日本酒度：-2 酸度：1.3
アミノ酸：0.8 香り：フルーティー

辛口	やや辛	中口	やや甘	甘口
氷温	冷温	常温	ぬる燗	燗 熱燗

1800ml／6,600 円 720ml／3,300 円
300ml／1,500 円

通実 純米大吟醸

地元 熊谷産の酒造好適米・さけ武蔵を主体に、埼玉独自の酵母で醸しました。華やかで豊饒な香味が広がります。

原料米：さけ武蔵
精米歩合：50% 酵母：埼玉F
日本酒度：-4 酸度：1.9
アミノ酸：1.7 香り：フルーティー

辛口	やや辛	中口	やや甘	甘口
氷温	冷温	常温	ぬる燗	燗 熱燗

1800ml／6,000 円 720ml／3,000 円
300ml／1,350 円

通実 吟醸酒

埼玉独自の酵母で醸しました。柔らかな芳香、まろやかな風味の麗酒です。

原料米：五百万石
精米歩合：50% 酵母：埼玉F
日本酒度：+1 酸度：1.6
アミノ酸：1.4 香り：フルーティー

辛口	やや辛	中口	やや甘	甘口
氷温	冷温	常温	ぬる燗	燗 熱燗

1800ml／4,000 円 720ml／2,000 円
300ml／900 円

通実 純米吟醸

水・米・酵母全てが埼玉県産のALL埼玉のお酒です。優しい甘さと華やかさが楽しめます。

原料米：食用米（埼玉県産米）
精米歩合：60% 酵母：埼玉F
日本酒度：-11 酸度：1.8
アミノ酸：1.5 香り：フルーティー

辛口	やや辛	中口	やや甘	甘口
氷温	冷温	常温	ぬる燗	燗 熱燗

1800ml／4,000 円 720ml／2,000 円
300ml／900 円

通実 特別純米

熊谷産の酒造好適米・さけ武蔵を吟醸づくりで醸しました。骨太でふくよか。温度毎に様々な味わいが楽しめます。

原料米：さけ武蔵・五百万石
精米歩合：60%
酵母：きょうかい901号
日本酒度：+8 酸度：1.9
アミノ酸：1.8 香り：米・麴

辛口	やや辛	中口	やや甘	甘口
氷温	冷温	常温	ぬる燗	燗 熱燗

1800ml／3,300 円 720ml／1,650 円
300ml／700 円

通実 辛口純米

お米の旨味もしっかりとある、骨太な辛口の純米酒。おでん・濃い目のおつまみと相性◎

原料米：食用米 精米歩合：65%
酵母：埼玉E
日本酒度：+17 酸度：1.9
アミノ酸：1.9 香り：米・麴

辛口	やや辛	中口	やや甘	甘口
氷温	冷温	常温	ぬる燗	燗 熱燗

1800ml／3,000 円 720ml／1,500 円
300ml／660 円

通実 本醸造

埼玉独自の酵母を使用し、丁寧に醸しました。旨味と優しい甘味をお楽しみ頂きます。

原料米：食用米 精米歩合：65%
酵母：埼玉E
日本酒度：-5 酸度：1.5
アミノ酸：1.6 香り：フルーティー

辛口	やや辛	中口	やや甘	甘口
氷温	冷温	常温	ぬる燗	燗 熱燗

1800ml／2,700 円 720ml／1,300 円
300ml／564 円

通実 辛口酒

埼玉独自の酵母が醸し出す、ふくよかな風味きれいな後味。冷や佳し燗はなお良し。飲み飽きしないお酒です。

原料米：食用米 精米歩合：70%
酵母：埼玉E
日本酒度：+4 酸度：1.5
アミノ酸：1.6 香り：米・麴

辛口	やや辛	中口	やや甘	甘口
氷温	冷温	常温	ぬる燗	燗 熱燗

1800ml／2,200 円 720ml／1,000 円
300ml／460 円

通実 甕酒

特別本醸造の原酒を一斗甕に詰め、3年以上貯蔵しました。丸みのある豊饒な味わい

原料米：さけ武蔵
精米歩合：60%
酵母：きょうかい901号
日本酒度：-1 酸度：1.5
アミノ酸：1.5 香り：キャラメル・ナッツ

辛口	やや辛	中口	やや甘	甘口
氷温	冷温	常温	ぬる燗	燗 熱燗

1800ml／5,400 円 720ml／2,700 円
300ml／1,200 円

通実 THE SAITAMA

熊谷産さけ武蔵と熊谷の水を原料として醸したTHE埼玉のお酒です！

原料米：さけ武蔵
精米歩合：60%
酵母：きょうかい901号
日本酒度：+4 酸度：1.7
アミノ酸：2.1 香り：米・麴

辛口	やや辛	中口	やや甘	甘口
氷温	冷温	常温	ぬる燗	燗 熱燗

720ml／1,800 円

リキュール はちみつ梅酒 玉津留

完熟した南高梅と精製蜂蜜を清酒の原酒に漬けこみ、酒蔵で一年以上熟成させました。豊饒で贅沢な香味、極上の味わいです。地元の株武州養蜂園と共同開発しました。

AL. 11% エキス分 23.8

1800ml／5,000 円 500ml／1,700 円
300ml／1,050 円

季節限定商品

【秋のお酒】

通実 ひやおろし 1800ml／3,200 円
720ml／1,600 円

【新酒】

通実 しぼりたて各種 価格はお問い合わせ下さい。

通実 おり酒 720ml／1,500 円

通実 都富酒(つぶざけ) 720ml／1,800 円

通実 大辛純米 無濾過生酒

通実 吟醸無濾過 生酒 ささにごり



1800ml／4,400 円
720ml／2,200 円

1800ml／4,400 円
720ml／2,200 円

通実 樽酒

御慶事やパーティ・イベントに本醸造の樽詰めの場合の価格



四斗樽四斗入 72L／168,000 円
" 二斗入 36L／114,000 円
" 一斗入 18L／87,000 円
二斗樽二斗入 36L／98,000 円
" 一斗入 18L／71,000 円
一斗樽一斗入 18L／55,000 円
" 五升入 9L／41,500 円

鶴亀絵柄の瓶もございます。
中味のお酒の種類や容量は、ご要望に応じます。



ニャオざねカップ

ラグビータウン熊谷をアピールする、マスコットキャラクター・ニャオざね絵柄のカップ酒です。
清酒 180ml／350 円
梅の実入りはちみつ梅酒 150ml／600 円

オリジナルラベル オリジナルギフト

オンリーワンのラベルやギフトを作製します。少量でも承ります。ご相談ください。

