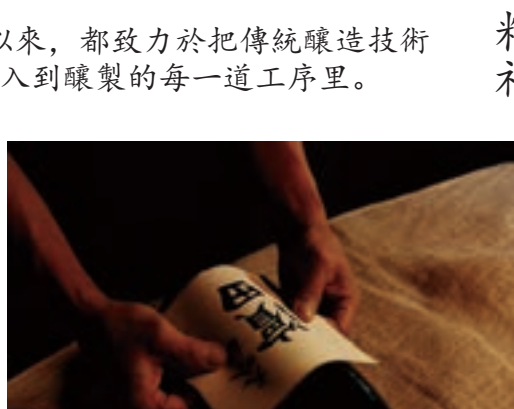




### 温故知新

沖正宗自1866年創業以來已有150多年的歷史。自創立以來所積累釀造技術以及傳承至今的釀造精神，即使是在利用現代化設備生產出高品質且穩定產品的今天，也得到了充分的傳承和發揚。

與酒融為一體  
的「沖正宗」精神



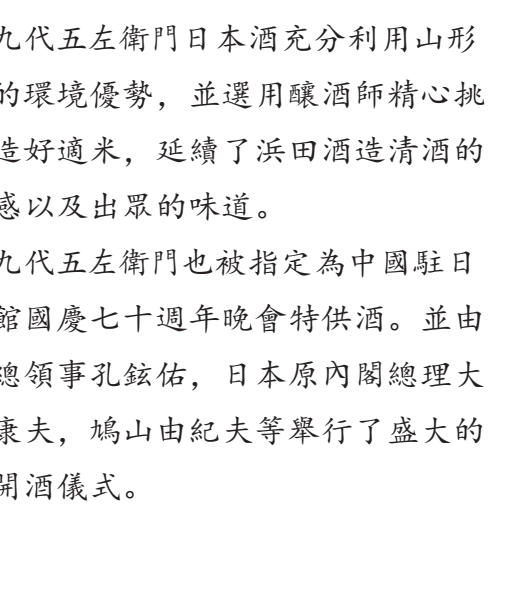
沖正宗充分利用山形縣米沢市獨特的環境優勢，用釀酒師精選的大米來釀製「淡麗辛口」的日本酒。用來釀製日本酒的原料非常簡單，主要是大米、米曲和水。但釀製過程中對菌和酵母等微生物的控制相當考究。

另外，用來釀造的大米因收割年份以及品種的不同會有所差異，所以幾乎找不到同樣條件的釀造大米。但上述的這些不確定因素以及繁瑣的釀酒工序，正是釀製日本酒的樂趣所在。沖正宗的釀酒師一直以來，都致力於把傳統釀造技術和一滴入魂的釀酒精神投入到釀製的每一道工序里。

精益求精的釀造精神

酒廠精釀大吟醸

「淡麗辛口」是沖正宗酒廠一直以來都有的系列。酒廠精釀大吟醸也是受其影響的一個系列。沖正宗日本酒不僅可以單獨飲用，也可以搭配各式料理一起飲用。因與料理搭配時，不會喧賓奪主的遮蓋食材原有的風味，因此備受推崇。



沖正宗的日本清酒可搭配各式料理。特別是在搭配生魚片和淡口的日式晚餐小菜時，淡麗辛口的酒體與膠糊相輔相成，使食材與酒的味道更為突出。

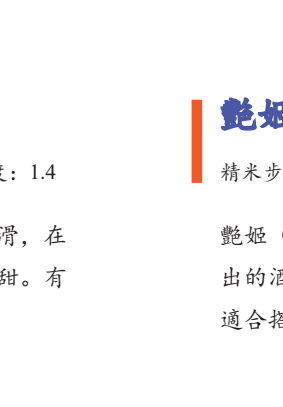
適配菜系



## 十九代五左衛門

浜田株式會社的歷代釀酒師都繼承了「五左衛門」這個名字，其中的第十九代釀酒師對酒廠的事業發展做出了卓越的貢獻。為了傳承這種奉獻精神，選用了十九代五左衛門作為此款日本清酒的名字。

十九代五左衛門日本酒充分利用山形縣獨特的環境優勢，並選用釀酒師精心挑選的酒造好適米，延續了浜田酒造清酒的醇厚口感以及出眾的味道。十九代五左衛門也被指定為中國駐日本大使館國慶七十週年晚會特供酒。並由駐日本總領事孔銘佑，日本原內閣總理大臣福田康夫，鳩山由紀夫等舉行了盛大的十九代開酒儀式。



### 秘製純米大吟醸 (雪女神)

精米歩合: 38% Alc:15% 日本酒度: -1 酸度: 1.1

選用100%山形縣產酒造好適米「雪女神」釀造。「雪女神」是根據釀造世界級高級日本酒的要求，由山形縣獨自開發的首次大吟醸用酒造好適米。此款清酒香氣華麗，口感柔滑細膩。



### 秘製純米大吟醸

精米歩合: 47% Alc:15% 日本酒度: -3 酸度: 1.3

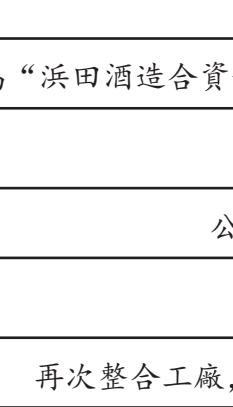
使用山形縣極具代表性的酒造好適米「出羽燦々」釀造。是一款有淡淡果香，口感極其醇濃的極品純米大吟醸。



### 出羽燦々純米吟醸

精米歩合: 56% Alc:15% 日本酒度: -5 酸度: 1.2

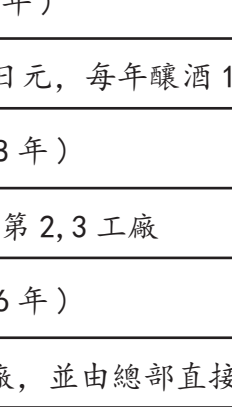
口感立體，有酸和糖的果香及甘甜。酒香似剛出鍋的米飯和年糕一樣純淨，是純米酒特有的一種香味。



### 出羽里純米吟醸

精米歩合: 57% Alc:15% 日本酒度: -8 酸度: 1.4

非常適合在常溫或冷藏後飲用，口感順滑。在飲用時可以感覺到酒造好適米特有的香醇。有高級的果香以及純淨的果香。



### 艶純米吟醸

精米歩合: 58% Alc:15% 日本酒度: -2 酸度: 1.1

飽滿(つや姫)是經過10年的不斷改良培育出的酒造好適米。華麗的香味和香甜的口感，適合搭配日式刺身飲用。



## 沖正宗 | 浜田株式會社歷史

- 1866年(慶應2年) 浜田五左衛門金吾・弟徳翁在藤泉沖開始創業，主營造酒業
- 1872年(明治5年) 浜田酒造取得政府頒發的釀酒業許可證
- 1888年(明治22年) 於東京新川の批發商簽署購買協議，開始從二本松車站向全國出售清酒
- 1898年(明治23年) 在米沢市三丁目建設第二工廠
- 1916年(大正5年) 公司更名為「浜田酒造合資會社」，資本金84萬日元，每年釀酒12,000石，共有7個工廠
- 1943年(昭和18年) 公司統一整合，僅保留第2,3工廠
- 1951年(昭和26年) 再次整合工廠，只留下山形第一工廠，並由總部直接管理
- 1957年(昭和32年) 創立浜田合資會社，浜田酒造合資會社更名為浜田酒造株式會社，並開始研究紅酒釀造技術
- 1959年(昭和34年) 創立沖正宗酒造株式會社
- 1968年(昭和43年) 公司更名為沖正宗株式會社
- 1973年(昭和48年) 垣根式密植栽培法研發成功，浜田合資會社更名為浜田葡萄酒株式會社，並取得果實酒免許證書
- 1974年(昭和49年) 董事浜田淳赴法國波爾多大學深造，研究紅酒釀造技術。並派遣11位骨幹社員赴法國進行紅酒研修
- 1976年(昭和51年) 發售紅酒 Chateau montain
- 1977年(昭和52年) 紅酒莊竣工，佔地面積15,949㎡，建築面積1,104㎡
- 1980年(昭和55年) 發售純米沖正宗(日本酒)
- 1986年(昭和61年) 沖正宗(株)和浜田紅酒(株)合併，公司名稱變更為浜田株式會社
- 1987年(昭和62年) 公司總部遷至新辦公大樓
- 1993年(平成5年) 公司資本金增資為1億4千萬日元
- 1996年(平成8年) 清酒釀造工廠完工(溫故藏)

### 公司簡介

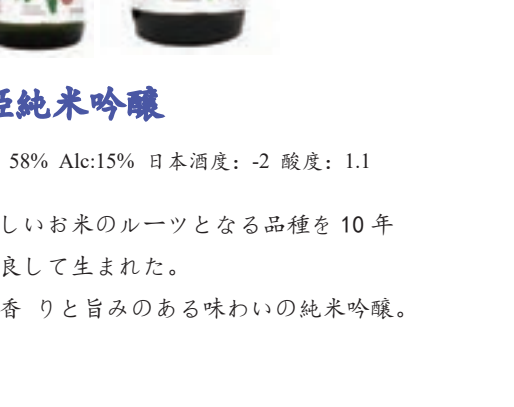
公司名稱	浜田株式會社
代表	清川 浩志
創業	1866年
資本金	8千萬日元
地址	山形縣米沢市窪田町藤泉 943-1
TEL	0238-37-6330(代表)
FAX	0238-37-6335
MAIL	okimasamune@my.ne.jp



### 温故知新

1866年創業時よりおよそ150年余り。培ってきた技術と今日まで伝え続けられる酒造りへの想い。近代化され高品質かつ安定した製品を造り出す現在も、この技術と想いは語り継がれている。

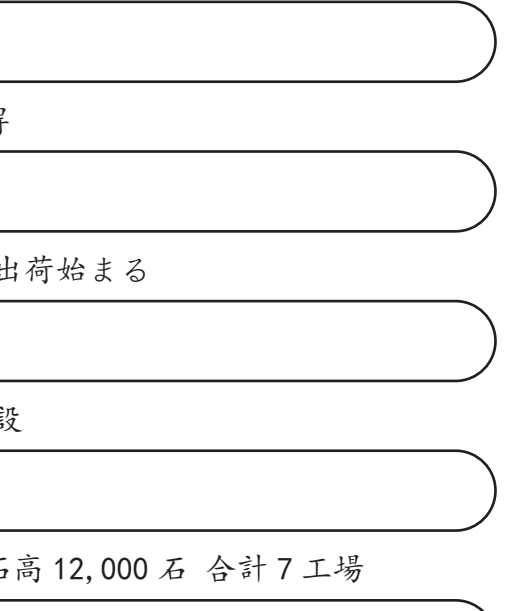
「酒」に込められた  
「沖正宗」の精神



米沢という恵まれた環境を活かし、杜氏により選り抜かれた米で「淡麗辛口」の日本酒釀造を行っています。日本酒の原料は米、米麹、水と非常にシンプルですが、麹菌や酵母などの微生物の作用を上手にコントロールする必要があります。米も収穫年や品種により異なり、同条件ということとは殆どありません。しかし、そのような複雑さが日本酒醸造の面白さであり興味深いところであるといえます。伝統の技術と一滴入魂の情熱をもって醸造しております。

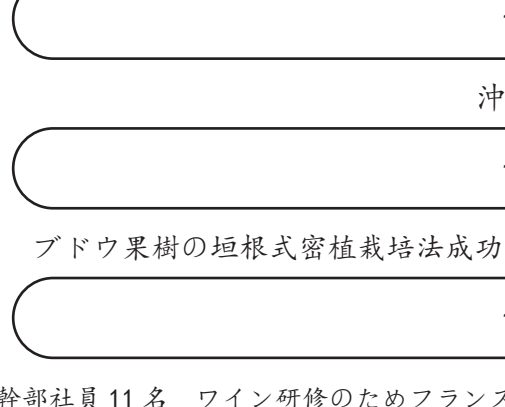
酒作りへのこだわり

昔から「淡麗辛口」の酒質を身上としており、「蔵仕込み大吟醸」もその流れを汲んだお酒となっております。お酒単体で飲んで頂くのはもちろん、さまざまな料理に合わせて頂いても、料理の味を邪魔することなくお楽しみ頂けると思います。



さまざまな料理に合わせられると思いますが、特に刺身やあっさりとした漬物などと合わせますと淡麗辛口な酒質の酒との味の相乗効果が生まれます。

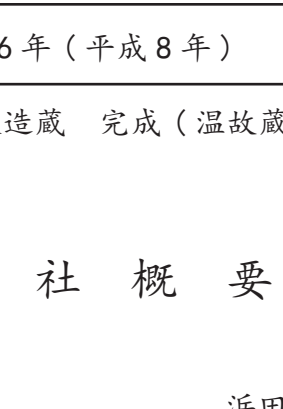
相性の良い料理



## 十九代五左衛門

浜田は、代々当主に「五左衛門」名を付けております。その中で十九代目が事業拡大に寄与しております。その功績に背りたく、「十九代五左衛門」の名を付けて頂きました。創業百五十周年に、常に履きたい自分で自分達をみつめる姿勢は、創業以来変わることはありません。「酒は人がくる」という原則は忘れず、一人一人の酒にける情熱は、昔も今も変わりません。

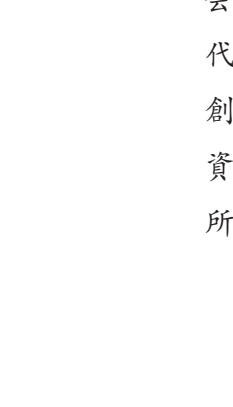
十九代五左衛門は米沢という恵まれた環境を活かして、杜氏により選り抜かれた米で「淡麗辛口」の日本酒醸造を行っています。十九代五左衛門は、2019年9月22日に、中国大使館主催の「國慶節70周年宴会」に米酒の専用酒として出品されました。宴会の閉会の際に、中国駐日総領事孔銘佑氏、日本元内閣総理大臣福田康夫氏、鳩山由紀夫氏及びその他の御来賓に好意を頂きました。



### 秘製純米大吟醸 (雪女神)

精米歩合: 38% Alc:15% 日本酒度: -1 酸度: 1.1

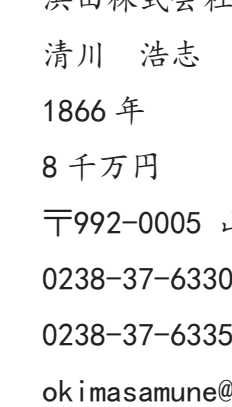
「雪女神」は、山形縣産米100%で世に母れる高級な日本酒を製造したいとの要望に応えるべく、山形縣初の吟醸用酒造好適米として開発された華やかな香りと、バランスの良い味わいの純米大吟醸。



### 秘製純米大吟醸

精米歩合: 47% Alc:15% 日本酒度: -3 酸度: 1.3

山形を代表するお米「出羽燦々」で醸したFaucon、フルーティーな吟醸香、シャープな味わいの純米大吟醸です。



### 出羽燦々純米吟醸

精米歩合: 56% Alc:15% 日本酒度: -5 酸度: 1.2

時間とともに放き立てのご飯、つきたての餅のような純米特有の香りと、熟した梨や枇杷の果実の甘みや印象的な立体感のある味わい。



### 出羽里純米吟醸

精米歩合: 57% Alc:15% 日本酒度: -8 酸度: 1.4

最小限のろ過にて上品な果物の香りとご飯のような米本来のビューな香りと甘み。なめらかな口当たりが米の旨味をしっかりと感じられるパランスの良い純米吟醸酒。



### つや姫純米吟醸

精米歩合: 58% Alc:15% 日本酒度: -2 酸度: 1.1

この美味いお米のルーツとなる品種を10年かけて改良して生まれました。華やかな香りと旨みのある味わいの純米吟醸。



## 創業百五十周年の歴史

- 1866年(慶応2年) 濱田五左衛門金吾・弟徳翁と酒造業を藤泉沖に創業
- 1872年(明治5年) 浜田酒造店、政府より酒造免許取得
- 1888年(明治22年) 東京新川の問屋と取引開始 二本松駅より出荷始まる
- 1898年(明治23年) 米沢市東三丁目に第二工場建設
- 1916年(大正5年) 社名を浜田酒造合資會社に変更 資本金84万円 造石高12,000石 合計7工場
- 1943年(昭和18年) 企業整備命令により第2,第3工場を残し、他工場廃止
- 1951年(昭和26年) 山形第3工場廃止 第1工場に統合 本工場となる
- 1957年(昭和32年) 浜田合資會社創立 浜田酒造合資會社を浜田酒造株式會社に社名変更 ワイン醸造研究に着手
- 1959年(昭和34年) 沖正宗酒造株式會社創立
- 1968年(昭和43年) 沖正宗株式會社に社名変更
- 1973年(昭和48年) ブドウ果樹の垣根式密植栽培法成功 浜田合資會社を浜田ワイン株式會社に社名変更 果實酒免許取得
- 1974年(昭和49年) 幹部社員11名 ワイン研修のためフランスへ派遣 取締役 濱田淳 フランス ボルドー大学留学(ワイン醸造研究)
- 1976年(昭和51年) シャトームンサン発売
- 1977年(昭和52年) ワイナリー竣工 敷地15,949㎡、建築1,104㎡
- 1980年(昭和55年) 純米沖正宗発売
- 1986年(昭和61年) 沖正宗(株)を浜田ワイン(株)が合併し浜田株式會社に社名変更
- 1987年(昭和62年) 新社屋に移転 業務開始
- 1993年(平成5年) 資本金 1億4千万円に増資
- 1996年(平成8年) 清酒醸造 完成(温故藏)

### 会社概要

会社名	浜田株式會社
代表	清川 浩志
創業	1866年
資本金	8千万円
所在地	〒992-0005 山形縣米沢市窪田町藤泉 943-1
TEL	0238-37-6330(代表)
FAX	0238-37-6335
MAIL	okimasamune@my.ne.jp