



沖正宗

温故知新

沖正宗自 1866 年創業以來已有 150 多年的歷史。自創立以來所積累的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。

與酒融为一体的匠人精神

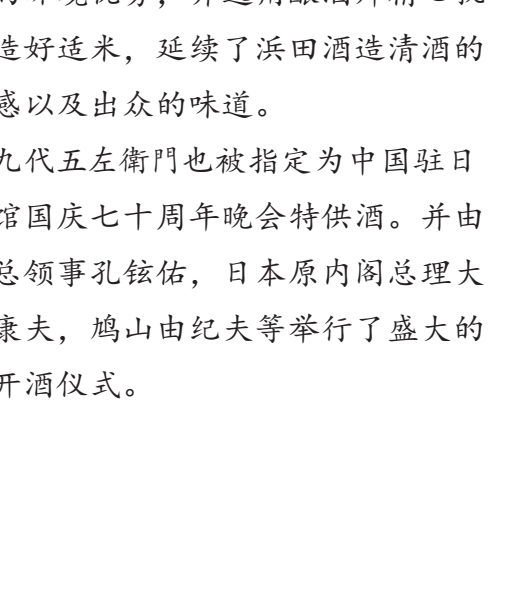


沖正宗充分利用山形米沢市獨特的環境優勢，用釀酒精選的大米來釀製“淡麗辛口”的日本酒。用來釀製日本酒的原料非常簡單，主要是大米，米曲和水。但釀製過程中對曲霉和酵母等微生物的控制相當考究。另外，用來釀造的大米因收割年份以及品種的不同會有所差異，所以幾乎找不到同樣條件的釀造大米。但上述的這些不確定因素以及繁瑣的釀酒工序，正是釀製日本酒的樂趣所在。沖正宗的釀酒師一直以來，都致力於把傳統釀造技術和一滴入魂的釀酒精神投入到釀製的每一道工序里。

精益求精的釀造精神

酒廠精釀大吟釀

“淡麗辛口”是沖正宗酒廠一直以來都有的一个系列，酒廠精釀大吟釀也是受其影响的一个系列。沖正宗日本酒不仅可以单独饮用，也可以搭配各式料理一起饮用。因与料理搭配时，不会喧宾夺主的遮盖食材原有的风味，因此备受推崇。



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腌製小菜時，淡麗辛口的酒體与料理相輔相成，使食材与酒的味道更为突出。

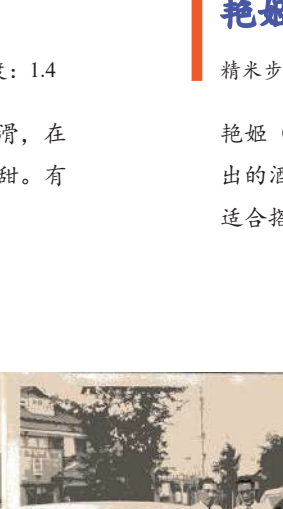
搭配菜品

十九代五左衛門

浜田株式会社の历代醸酒師都継承了“五左衛門”这个名字，其中的第十九代醸酒師对酒厂的事业扩展做出了卓越的贡献。为了传承这种奉献精神，选用了十九代五左衛門作为此款日本清酒的名字。

浜田の历代醸酒師時刻不忘“酒乃人造”的宗旨，对釀酒事業的熱情，自創業至今都不曾改變。

十九代五左衛門日本酒充分利用山形县独特的环境优势，并选用醸酒師精心挑選的酒造好連米，延续了浜田酒造清酒的醇厚口感以及出众的味道。十九代五左衛門也被指定为中国驻日本大使馆国庆七十周年晚会特供酒。并由驻日本总领事孔铨佑，日本原内阁总理大臣福田康夫，鳩山由紀夫等舉行了盛大的十九代开酒儀式。



秘製純米大吟釀 (雪女神)

精米歩合: 38% Alc:15% 日本酒度: -1 酸度: 1.1

選用 100% 山形縣產酒造好連米“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款大吟釀用酒造好連米。此款清酒香氣華麗，口感柔滑細膩。



秘製純米大吟釀

精米歩合: 47% Alc:15% 日本酒度: -3 酸度: 1.3

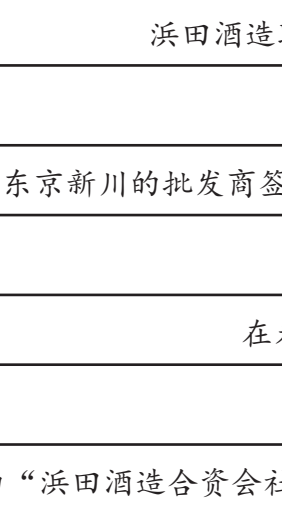
使用山形縣最具代表性的酒造好連米“出羽燦燦”釀造。是一款有淡淡果香，口感極具辨識度的微酸口的純米大吟釀。



出羽燦燦純米吟釀

精米歩合: 56% Alc:15% 日本酒度: -5 酸度: 1.2

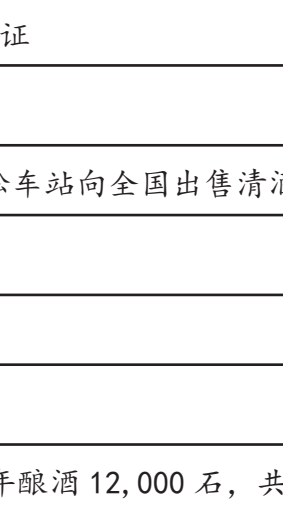
口感立休，有梨和枇杷的果香及甘醇。酒香似剛出鍋的米饭和年糕一样纯净，是纯米酒特有的一种香味。



出羽里純米吟釀

精米歩合: 57% Alc:15% 日本酒度: -8 酸度: 1.4

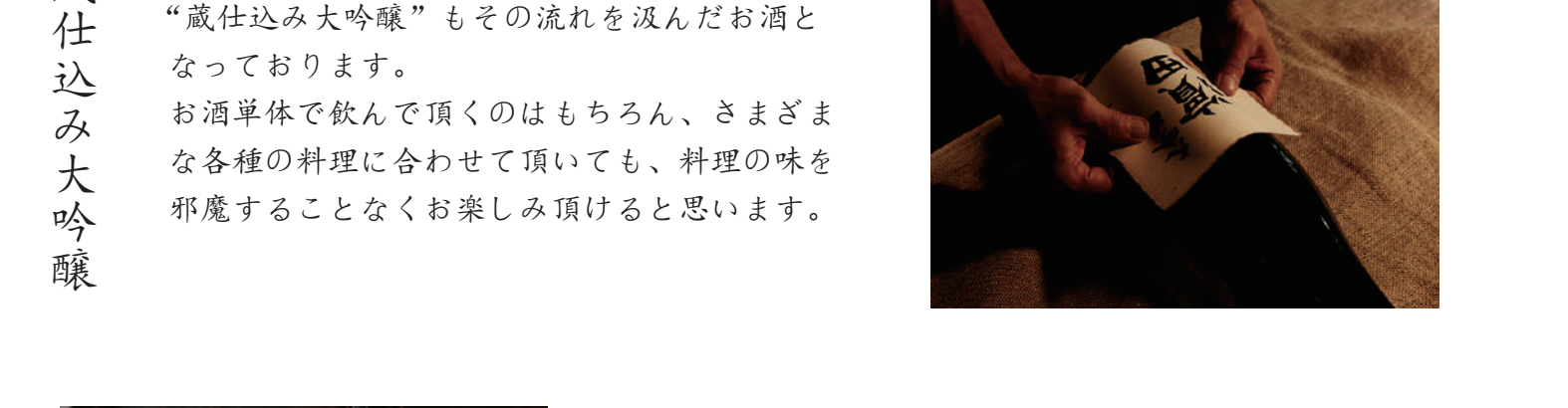
非常適合在常溫或冷藏後飲用。口感順滑，在飲用時可以感覺到酒造好連米特有的香甜。有高級的果香以及純淨的米香。



純姫純米吟釀

精米歩合: 58% Alc:15% 日本酒度: -2 酸度: 1.1

純姫（つやの姫）是經過 10 年的不斷改良培育出的酒造好連米。華麗的香味和香甜的口感，適合搭配生魚刺身飲用。



沖正宗 | 浜田株式会社历史

1866 年（慶応 2 年）

浜田五左衛門金吾・弟徳翁在藤泉沖开始创业，主营造酒业

1872 年（明治 5 年）

浜田酒造取得政府颁发的酿酒业许可证

1888 年（明治 22 年）

与东京新川の批发商签署购买协议，开始从二本松车站向全国出售清酒

1898 年（明治 23 年）

在米沢市三丁目建设第二工厂

1916 年（大正 5 年）

公司更名为“浜田酒造合資会社”，資本金 84 万日元，每年釀酒 12,000 石，共有 7 个工厂

1943 年（昭和 18 年）

公司統一整合，仅保留第 2,3 工厂

1951 年（昭和 26 年）

再次整合工厂，只留下山形第 1 工厂，并由总部直接管理

1957 年（昭和 32 年）

創立浜田合資会社，浜田酒造合資会社更名为浜田酒造株式会社，并开始研究红酒釀造技术

1959 年（昭和 34 年）

創立沖正宗酒造株式会社

1968 年（昭和 43 年）

公司更名为沖正宗株式会社

1973 年（昭和 48 年）

垣根式密植栽培法研发成功，浜田合資会社更名为浜田葡萄酒株式会社，并取得果实酒允许证书

1974 年（昭和 49 年）

董事浜田淳赴法国波尔多大学深造，研究红酒釀造技术。并派遣 11 位骨干社员赴法国进行红酒研修

1976 年（昭和 51 年）

发售红酒 Chateau montcin

1977 年（昭和 52 年）

红酒竣工竣工，占地面积 15,949 m²，建筑面积 1,104 m²

1980 年（昭和 55 年）

发售纯米沖正宗（日本酒）

1986 年（昭和 61 年）

沖正宗（株）和浜田紅酒（株）合并，公司名称变更为浜田株式会社

1987 年（昭和 62 年）

公司总部迁至新办公大楼

1993 年（平成 5 年）

公司資本金増資为 1 億 4 千万日元

1996 年（平成 8 年）

清酒釀造工厂完工（温故蔵）

公 司 簡 介

公司名称 浜田株式会社

代 表 清川 浩志

創 業 1866 年

資 本 金 8 千万日元

地 址 山形県米沢市窪田町藤泉 943-1

TEL 0238-37-6330（代表）

FAX 0238-37-6335

MAIL okimasamune@mmymy.ne.jp

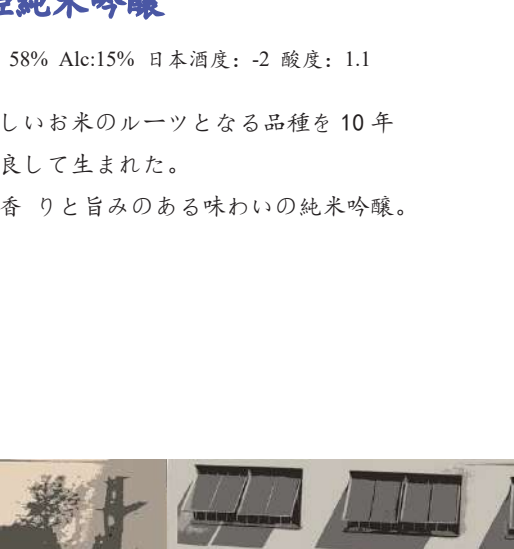


沖正宗

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だす現在も、この技術と想いは語り継がれている。

「酒」に込められた情熱

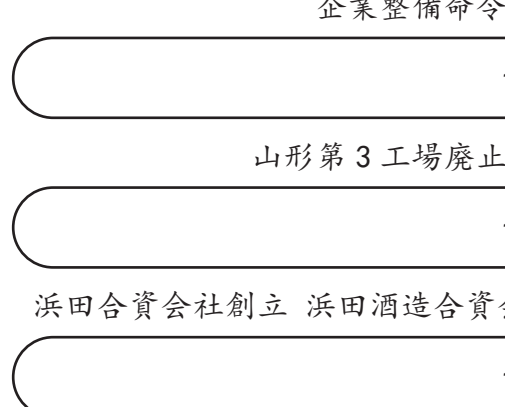
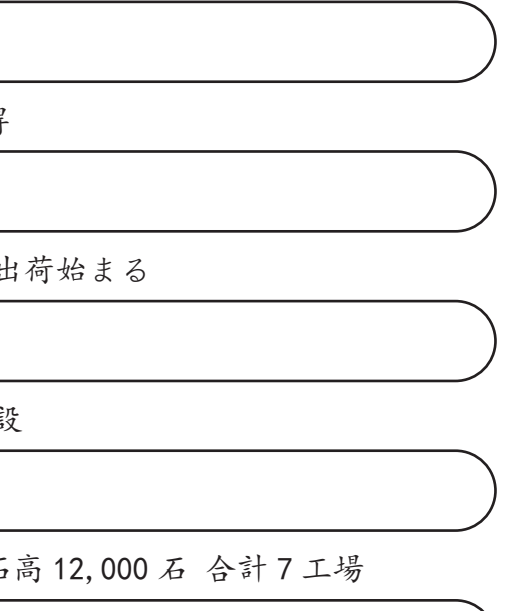


米沢という恵まれた環境を活かし、杜氏により選び抜かれた米で「淡麗辛口」の日本酒釀造を行っています。日本酒の原料は米、米麹、水と非常にシンプルですが、麹菌や酵母などの微生物の作用を上手にコントロールする必要があります。米も収穫年や品種により異なり、同条件ということは殆どありません。しかし、そのような複雑さが日本酒釀造の面白さであり興味深いところであるといえます。伝統の技術と一滴入魂の情熱をもって醸造しております。

酒作りへのこだわり

蔵仕込み大吟釀

昔から「淡麗辛口」の酒質を身上としており、「蔵仕込み大吟釀」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ももちろん、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る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、その功績に育ちたく、「十九代五左衛門」の名を付けさせて頂きました。創業百五十年来に、常に厳しい目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。「酒は人がつく」という原則は忘れず、一人一人の酒にかける情熱は、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、杜氏により選び抜かれた米で「淡麗辛口」の日本酒釀造を行っています。十九代五左衛門は、2019 年 9 月 22 日に、中国大使館主催の「国慶節 70 周年宴会」に来賓の専用酒として出品されました。宴会の間会の際に、中国駐日総領事孔铨佑氏、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より饗問きをされました。



秘製純米大吟釀 (雪女神)

精米歩合: 38% Alc:15% 日本酒度: -1 酸度: 1.1

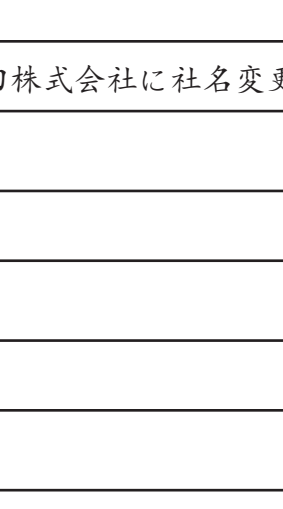
「雪女神」は、山形県産米 100% で世界に誇れる高級な日本酒を製造したいとの要望に応えるべく、山形県初の吟醸用酒造好連米として開発された。華やかな香りと、バランスの良い味わいの純米大吟釀。



秘製純米大吟釀

精米歩合: 47% Alc:15% 日本酒度: -3 酸度: 1.3

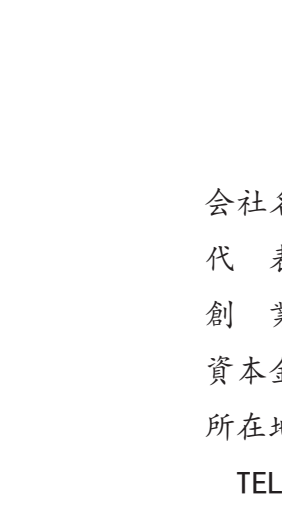
山形を代表するお米「出羽 燦々」で醸造した Faucun。フルーティーな吟醸香、シャープな味わいの純米大吟釀です。



出羽燦々純米吟釀

精米歩合: 56% Alc:15% 日本酒度: -5 酸度: 1.2

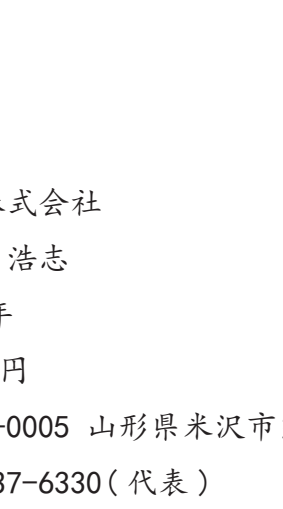
時間とともに放き立てのご飯、つくたての餅のような純米特有の香りと、熟した梨や枇杷の果実の甘みが印象的な立体的な味わい。



出羽の里純米吟釀

精米歩合: 57% Alc:15% 日本酒度: -8 酸度: 1.4

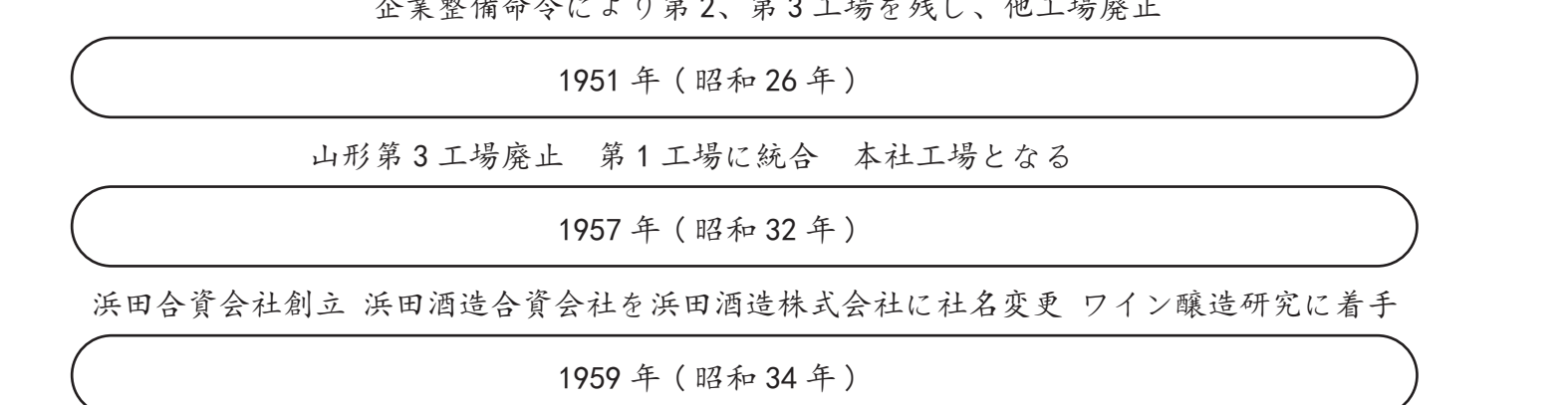
最小限のろ過にて上品な果物の香りとご飯のような米本来のヒュッな香りと甘み。なめらかな口当たりが米の旨味をしっかりと感じられるフランスの良い純米吟醸酒。



つや姫純米吟釀

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。



創業百五十年の歴史

1866 年（慶応 2 年）

濱田五左衛門金吾・弟徳翁と造酒業を藤泉沖に創業

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）

米沢市東三丁目目に第二工場建設

1916 年（大正 5 年）

社名を浜田酒造合資会社に変更 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 本社工場となる

1957 年（昭和 32 年）

浜田合資会社創立 浜田酒造合資会社を浜田酒造株式会社に社名変更 ワイン醸造研究に着手

1959 年（昭和 34 年）

沖正宗酒造株式会社創立

1968 年（昭和 43 年）

沖正宗株式会社に社名変更

1973 年（昭和 48 年）

ブドウ果樹の垣根式密植栽培法成功 浜田合資会社を浜田ワイン株式会社に社名変更 果実酒免許取得

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 m²、建築 1,104 m²

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）が合併し浜田株式会社に社名変更

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）

清酒醸造蔵 完成（温故蔵）

会 社 概 要

会社名 浜田株式会社

代 表 清川 浩志

創 業 1866 年

資本金 8 千万円

所在地 〒992-0005 山形県米沢市窪田町藤泉 943-1

TEL 0238-37-6330（代表）

FAX 0238-37-6335

MAIL okimasamune@mmymy.ne.jp