

# 濱川商店

はまかわしようつん

高知  
安芸郡  
田野町

## 日本三大美林の一つ、魚

梁瀬杉の奥深くに端を発する奈半利川。その奈半利川の上質で軟らかい伏流水を生かして美丈夫は造られています。生産量を追わず、あくまでも丁寧な酒造りと貯蔵から流通に至るまでの品質管理を徹底し、最高の状態でお客様に飲んでもらえるよう、日々努力を続けています。

また、清酒だけでなく柚子やぼんかん、やまももなど、地元高知の特産品を原料としたリキュールの生産も行い、若年層や女性の方々の多様なニーズにも応えられるような製品の研究開発にも力を注いでいます。一見当たり前のように思われるかもしれませんが、「おいしい、飲みやすい、これだったら飲める」と言ってもらえる酒を目指しています。「いつでも、どこでも、どれを飲んでも美味しいお酒」であるために、原料にこだわって手を掛けて造るだけではなく、飲み手のすぐそばまで、最高の状態で辿りつくようにすることが蔵元の役割と考えています。



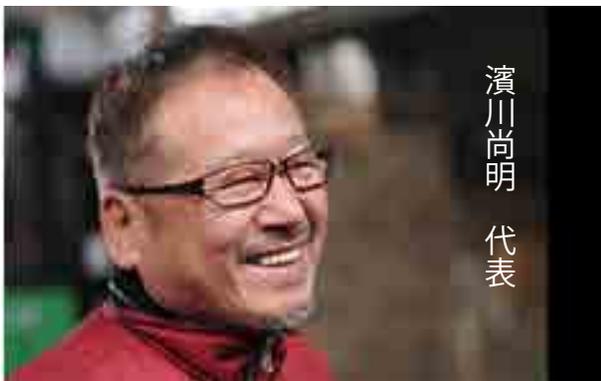
挫折も、  
失敗も、  
思うようにいかないことも  
多々ありました。  
ただ「うまい酒」のために、  
今も走り続けています。



## 高知県

は、緯度的に見て焼酎圏に

あります。また、温暖な気候ゆえ古くから生魚を酢でめて食する習慣があり、酢の消費量は全国トップクラスです。魚も鰹に代表されるように黒潮中心に血合い肉の多い回遊魚を食する機会が多い等の理由から、軽快な口当たり、酢に負けない酸味、キレが良く飽きの来ない食中酒が求められてきました。そんな土佐のお酒の基本に、上品な上立香とキメの細かさを加えて出来上がっています。技術的には大きく分けて下記の2つの特色があります。



濱川尚明 代表

### (1) 仕込水と麴造り

水の特徴を挙げるとすれば、超がつくほどの軟水。体にすーっとしみ通ります。美丈夫が求める酒造りに欠かすことのできない水です。その超軟水ゆえに極端に栄養分が不足するため、酵母への栄養源として糖化力の強い引き締まった麴を造ることが要求されます。また、この軟水のおかげで、酵母はゆつくりと発酵を続けるため、旨味と香りが酒の中にしつかり溶け込み、上品な香りと、軽快な口当たり、口の中でほどよく膨らむ旨味、鋭いキレを備えた酒が醸し出されます。

### (2) 美丈夫の酒は全て瓶貯蔵

大きな蔵では絶対に真似のできない方法で、美丈夫の酒質に大きく貢献しています。通常、醸しだされた酒は、タンクに貯蔵され、出荷までに合計2回の濾過と2回の加熱処理をされます。当然その都度風味は損なわれてしまいます。そこで、美丈夫は濾過も加熱も1回のみとしました。出来上がったお酒は火入れした後はタンクに貯蔵するのではなく、瓶に詰め、それらを全て1℃の冷蔵庫で氷温貯蔵し、頃合いを見て適時出荷しています。

	高知	浜川商店	
	びじょうふ とくべつほんじょうぞう		
	美丈夫 特別本醸造		
	使用米/	愛媛県産松山三井	
	精米歩合/	60%	ALC度/ 14~15
	酸度/	1.2	日本酒度/ +6
	Dコード	29132	29133
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	2000	1000
	1800ml / JAN	4933277302101	
720ml / JAN	4933277302118		

爽やかな酸味が食べるものをより引き立て食中酒として真価を発揮します。燗をしていただいても切れが良く深い味わいが楽しめます。

備考

	高知	浜川商店	
	びじょうふ じゅんまいぎんじょう じゅんれいたまらべる		
	美丈夫 純米吟醸 純麗たまらベル		
	使用米/	愛媛県産松山三井	
	精米歩合/	55%	ALC度/ 15~16
	酸度/	1.4	日本酒度/ +4
	Dコード	16520	16521
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	2850	1450
	1800ml / JAN	4933277600023	
720ml / JAN	4933277600030		

近年、全国区で人気のある酒造好適米「松山三井」を精米歩合55%まで磨き、麴をしっかりと造り込み、熊本酵母(KA-1)を用いて低温で30日間じっくりと醸しました。ほのかな吟醸香、スツと入る飲み口とは裏腹に膨らみも十分な実力派清酒です。

備考

	高知	浜川商店	
	びじょうふ ぼんかん		
	美丈夫 ぼんかん		
	原料/	焼酎甲類(国産)、ぼんかん(高知県産)、液糖(レアシュガースウィート)、リンゴ酸	
	ALC度/	7~8	
	Dコード	41057	41054
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	3000	1500
	1800ml / JAN	4933277201084	
	720ml / JAN	4933277201039	

独特の甘さと香りが心地よく、後味もさわやか。アルコール度数も8%未満で、非常に飲みやすく仕上げています。

**1.8Lのみ欠品中**

備考 要冷蔵

	高知	浜川商店	
	びじょうふ とくべつじゅんまいしゅ		
	美丈夫 特別純米酒		
	使用米/	愛媛県産松山三井	
	精米歩合/	60%	ALC度/ 15~16
	酸度/	1.6	日本酒度/ +4
	Dコード	27931	27932
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	2600	1300
	1800ml / JAN	4933277201107	
720ml / JAN	4933277201114		

ふっくらとしたお米の旨味を感じ、清涼感のある辛口のお酒に仕上がっています。飲めば飲むほど旨味が増し、パランスのとれた逸品です。

備考

	高知	浜川商店	
	びじょうふ ゆず		
	美丈夫 ゆず		
	原料/	日本酒・柚子・はちみつ	
	ALC度/	7~8	
	Dコード	41055	41052
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	3200	1600
	1800ml / JAN	4933277201060	
	720ml / JAN	4933277201015	

心地よい酸味と、日本酒の旨味、蜂蜜の自然な甘さがうまく調和して、非常に飲みやすい味に仕上がっています。

備考 要冷蔵

	高知	浜川商店	
	びじょうふ くらはいせとうちれもん		
	美丈夫 蔵ハイ瀬戸内レモン		
	原料/	焼酎乙類(国産)、レモン果汁(瀬戸内産)、果糖ブドウ糖液糖、レモンエキス(瀬戸内産)、グルコオリゴ糖	
	ALC度/	25	
	Dコード	41608	41297
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	3000	1500
	1800ml / JAN	4933277202340	
	720ml / JAN	4933277202470	

厳選した瀬戸内産レモン果汁をふんだんに使い、蔵の本格米焼酎でブレンド。レモンの爽やかな風味が揚げ物や肉料理などの後味の油分を流します。アレンジの飲み方として、レモン果実、塩などのトッピングもおすすめです。

備考

	高知		浜川商店	
	びじょうふくらはいこうちゆず あんどさんしょう			
	美丈夫 蔵ハイ 高知ゆず&山椒			
	原料/	焼酎乙類(国産)、ゆず果汁(高知県産)、果糖ブドウ糖液糖、ゆずエキス(高知県産)、山椒エキス(国産)		
	ALC度/	25		
	Dコード	41609	41291	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	小売価格	3000	1500	
	1800ml /JAN	4933277202333		
	720ml /JAN	4933277202388		
<p>厳選した高知県産ゆず果汁をふんだんに使い、山椒をピリッと効かせて蔵の本格米焼酎でブレンドしました。ゆずと山椒の風味が和食や魚料理などの奥行きを引き立てます</p> <p><b>1.8Lのみ欠品中</b></p>				
備考				

	高知		浜川商店	
	びじょうふくらはいこうちふとこーら			
	美丈夫 蔵ハイ クラフトコーラ			
	原料/	焼酎乙類(国内製造)、焼酎甲類、果糖ブドウ糖液糖、ほんかん果汁、カラメルシロップ、スパイス混合エキス(ケイヒ、ダイダイ、ナツメグ、コリアンダー)、ほんかんエキス、レモン果汁、レモンエキ		
	ALC度/	25		
	Dコード	41294	41295	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	小売価格	3000	1500	
	1800ml /JAN	4933277202432		
	720ml /JAN	4933277202456		
<p>添加物を使わずにスパイス類を組み合わせてつくったコーラテイストです。香辛料と果汁感の絶妙なバランスに蔵の本格米焼酎をブレンドしました。特に、揚げ物や肉料理、中華料理と一緒に飲みいただくと、お酒のスパイス感が食事の美味しさをより引き立てます。</p>				
備考				