

創業  
200  
周年

松美酒

生酒

純米吟醸



品目 日本酒 内容量 720ml アルコール分 17度

原材料名 米(国産)、米麹(国産米) 精米歩合 55%

原料米 秋田県産美山錦100%使用

保存方法 要冷蔵(5℃以下で保存)

製造者 中沢酒造株式会社  
神奈川県足柄上郡松田町松田惣領1875

要冷蔵

お酒は20歳になってから  
妊婦中・授乳期の飲酒は  
お控え下さい。



製造年月

2024.12

創業  
200  
周年

品目 **日本酒** 内容量 1.8L アルコール分 18度  
原材料名 米(国産)、米麴(国産米)、醸造アルコール  
精米歩合 65% 保存方法 要冷蔵(5℃以下で保存)  
製造者 中沢酒造株式会社 神奈川県足柄上郡松田町松田惣領 1875

お酒は20歳になってから。妊娠中・授乳期の飲酒はお控え下さい。



製造年月  
24. 12.

要冷蔵



# 松美酒

本醸造  
しぼりたて生原酒

MATSUMIDORI  
SHIBORITATE



亮りょう 純米吟醸酒 河津桜酵母仕込み

このお酒は、11代目「鍵和田 亮」自ら松田町に咲く河津桜の花を採集し、その花酵母で醸造した日本酒です。水は、神奈川県丹沢山系の伏流水。米は、神奈川県足柄産「若水」。酵母は、神奈川県松田町西平畑公園の「河津桜酵母」。「ALL 神奈川」にこだわった逸品をお楽しみください。

【酵母名】河津桜酵母

【花採集地】神奈川県松田町 西平畑公園

【酵母分離協力】東京農業大学

【品目】日本酒 【内容量】1800ml詰

【原材料名】米(国産)・米こうじ(国産米)

【原料米】神奈川県産足柄産「若水」100%

【精米歩合】55%

【アルコール分】15度以上16度未満

【製造年月】2023.02

・飲酒は20歳になってから

・生酒ですので冷蔵庫で保管し、開栓後はお早めにお飲みください。

製造者 中沢酒造株式会社

神奈川県足柄上郡松田町松田惣領1875

日本酒

要冷蔵

河津桜酵母使用  
神奈川県産米100%使用  
分離協力 東京農業大学

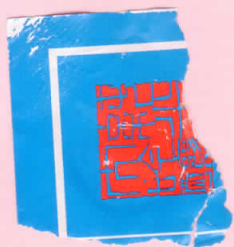
亮

- R Y O -

純米吟醸酒

製造者 中沢酒造株式会社  
神奈川県足柄上郡松田町松田惣領一八七五





松みどり 純米大吟醸 夏純大

岡山県産「雄町」を使い低温でじっくり発酵させました。フルーティーな香りと米の甘味がしっかりと感じられ、夏酒らしい低アルコールで飲みやすいお酒です。  
冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。

【品目】日本酒 【内容量】720ml詰

【原材料名】米(国産)・米こうじ(国産米)

【原料米】岡山県産「雄町」100%

【精米歩合】50%

【アルコール分】14度以上15度未満

【製造年月】胴ラベルに記載

- ・飲酒は20歳になってから。
- ・保管は、冷蔵庫にてお願い致します。
- ・開栓後はお早めにお飲みください。

製造者 中沢酒造株式会社

神奈川県足柄上郡松田町松田惣領1875

# S.tokyo

純米吟醸

matsumidori junmaiginjo

matsumidori

2021

## 松みどり 純米吟醸 S.tokyo

Matsumidori Junmai Ginjo

品目 **日本酒** アルコール分 14度以上15度未満  
内容量720ml

原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)

精米歩合 55%

酵母 *Saccharomyces tokyo* NAKAZAWA

菌株番号 S.tokyo NRIC 0024

技術協力 東京農業大学 醸造微生物学研究室/菌株保存室

製造者 中沢酒造株式会社

神奈川県足柄上郡松田町松田惣領1875

TEL 0465-82-0024



飲酒は20歳になってから。妊娠中・授乳期の飲酒はお控え下さい。

Ingredients: Rice (Domestic), Koji (Domestic rice) Rice Polishing Ratio: 55%

Yeast: *Saccharomyces tokyo* NAKAZAWA Strain Number: S.tokyo NRIC 0024

Technical Cooperation: Brewing Microbiology Laboratory, Tokyo University of Agriculture  
Akira Kagiwada, owner of Nakazawa Sake Brewery in Kanagawa prefecture brewed this sake  
using yeast called "S. tokyo". "S. tokyo" was discovered and named by Mr. Ryoji Nakazawa in 1909.

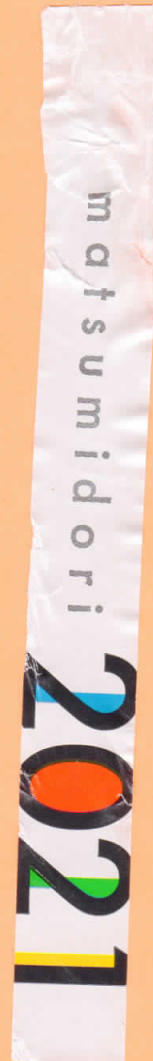
BREWED AND BOTTLED BY Nakazawa Sake Brewery

1875 Matsudasoryo Matsudacho Ashigarakamigun Kanagawa

720 ML, ALC. 14-15% by VOL

製造年月

'21.7.



松みどり 純米吟醸 PETILLANT S.tokyo  
 Matsumidori Junmai Ginjo Petillant

品目 日本酒 アルコール分 14度以上15度未満  
 内容量720ml

原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)

精米歩合 55%

酵母 *Saccharomyces tokyo* NAKAZAWA

技術協力 東京農業大学 醸造微生物学研究室 / 菌株保存室

製造者 中沢酒造株式会社

神奈川県足柄上郡松田町松田惣領1875



※薄濁りのためオリが含まれています。微発泡のため開栓時にはご注意ください。  
 飲酒は20歳になってから。妊娠中・授乳期の飲酒はお控え下さい。

要冷蔵  
 Keep refrigerated

Ingredients: Rice (Domestic), Koji (Domestic rice)

Rice Polishing Ratio: 55%

Yeast: *Saccharomyces tokyo* NAKAZAWA

Technical Cooperation: Tokyo University of Agriculture

The yeast was discovered by Dr. Ryoji Nakazawa in 1909. "S.tokyo Petillant" is a slightly carbonated cloudy sake. Please be careful when opening the bottle.

BREWED AND BOTTLED BY Nakazawa Sake Brewery  
 1875 Matsudasoryo Matsudacho Ashigarakamigun Kanagawa  
 720 ML, ALC. 14-15% by VOL

製造年月

21.7.





### 亮りょう 特別純米酒 河津桜酵母仕込み

このお酒は、11代目「鍵和田 亮」自ら松田町に咲く河津桜の花を採集し、その花酵母で醸造した日本酒です。水は、神奈川県丹沢山系の伏流水。米は、神奈川県足柄産「キヌヒカリ」。酵母は、神奈川県松田町西平畑公園の「河津桜酵母」。「ALL 神奈川」にこだわった逸品をお楽しみください。

【酵母名】河津桜酵母  
【花採集地】神奈川県松田町 西平畑公園  
【酵母分離協力】東京農業大学

【品目】日本酒 【内容量】720ml詰

【原材料名】米(国産)・米こうじ(国産米)

【原料米】神奈川県産「キヌヒカリ」100%

【精米歩合】60%

【アルコール分】16度以上17度未満

【製造年月】2021.04

- ・飲酒は20歳になってから
- ・生酒ですので冷蔵庫で保存してください。
- ・開栓後はお早めにお飲 ださい。

製造者 中沢酒造株式会社

神奈川県足柄上郡松田町惣領1875

日本酒 要冷蔵  
河津桜酵母使用  
神奈川県産米100%使用  
分離協力 東京農業大学

# 亮

- RYO -

特別純米酒

製造者 中沢酒造株式会社  
神奈川県足柄上郡松田町惣領一八七五



生酒



松美酒 まつみどり

神奈川県松田町松田惣領一八七五  
製造者 中澤酒造株式会社  
未成年者の飲酒は法律で禁じられています。



内容量720ml

松美酒

日本酒  
アルコール分15度以上16度未満  
原材料名 米(国産)・米こうじ(国産米)  
醸造アルコール



製造年月  
'20.5.



松みどり 純米吟醸 S.tokyo

Matsumidori Junmai Ginjo

品目 日本酒 アルコール分 14度以上15度未満  
内容量720ml

原材料名 米(国産)、米こうじ(国産米)

精米歩合 55%

酵母 *Saccharomyces tokyo* NAKAZAWA

菌株番号 S.tokyo NRIC 0024

技術協力 東京農業大学 醸造微生物学研究室/菌株保存室

製造者 中沢酒造株式会社

神奈川県足柄上郡松田町松田惣領1875

TEL 0465-82-0024



飲酒は20歳になってから。妊娠中・授乳期の飲酒はお控え下さい。

Ingredients: Rice (Domestic), Koji (Domestic rice) Rice Polishing Ratio: 55%

Yeast: *Saccharomyces tokyo* NAKAZAWA Strain Number: S.tokyo NRIC 0024

Technical Cooperation: Brewing Microbiology Laboratory, Tokyo University of Agriculture  
Akira Kagiwada, owner of Nakazawa Sake Brewery in Kanagawa prefecture brewed this sake  
using yeast called "S. tokyo". "S. tokyo" was discovered and named by Mr. Ryoji Nakazawa in 1909.

BREWED AND BOTTLED BY Nakazawa Sake Brewery

1875 Matsudasoryo Matsudacho Ashigarakamigun Kanagawa

720 ML, ALC. 14-15% by VOL

製造年月  
20.5.

matsumidori  
2020

S.tokyo

純米吟醸

matsumidori junmaiginjo



二〇二〇年  
子年

松美酒

まつみどり

純米吟醸  
生酒

松美酒 純米吟醸 生酒



品目 日本酒 内容量720ml詰

原材料：米(国産)、米こうじ(国産米)

原料米：秋田県産「美山錦」100%

精米歩合：55%

アルコール分：17度以上18度未満

・お酒は、20歳になってから。

・開栓後は、お早めにお飲みください。

製造者 中沢酒造株式会社

神奈川県松田町松田惣領1875

要冷蔵 製造年月 '20.5.