本格焼酎
SHOCHU

Shochu is a Japanese traditional distilled beverage. Shochu are made from grains and tubers and other ingredients grown in rich and varied Japanese climate, carefully fermented using Koji, and distilled basically once by a pot still mil. You can enjoy the various flavors of shochu in many ways together with meals.

INGREDIENTS

米焼酎　Rice

Rice shochu is mainly produced in Kuma region in Kumamoto prefecture. Its flavor is mellow and delicate. You can imagine a freshly cooked rice which enhance the appetite.

	Brand name	Area / Producer	Price / Bottle (tax included)	Price / Cup 30mℓ
A1	TORIKAI 鳥　飼	KUMAMOTO / TORIKAI SHUZO 熊本県 / 鳥飼酒造	販売価格（税込） 720mℓ ¥ 2,200	¥ 100
	華やかな香り、穏やかで上品な味わい Highly aromatic and smooth			
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麹 (Koji) 黄 yellow	貯蔵 (Maturation) 1.5 years
A2	ONSENSHOCHU YUME 温泉焼酎 夢	KUMAMOTO / YAMATOICHI SHUZO 熊本県 / 大和一酒造	販売価格（税込） 720mℓ ¥ 1,672	¥ 100
	蔵に沸く温泉を仕込・割水に使ったやわらかな味わい Mild mouthfeel with soft ground water			
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麹 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 1 year
A3	MATSUNOIZUMI 松の泉	KUMAMOTO / MATSUNOIZUMI SHUZO 熊本県 / 松の泉酒造	販売価格（税込） 720mℓ ¥ 1,210	¥ 100
	球磨焼酎らしい「うまみ」と「コク」 Rich body with umami of rice			
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 黒 black	貯蔵 (Maturation) 1 year
A4	TOYONAGAGURA 豊永蔵	KUMAMOTO / TOYONAGA SHUZO 熊本県 / 豊永酒造	販売価格（税込） 720mℓ ¥ 1,760	¥ 100
	有機米使用　香ばしい香りとまろやかな甘み Organic. Slightly smoky aroma with gentle sweetness			
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 白黒 white/black	貯蔵 (Maturation) 1 year
A5	SHORO 松露 古酒	MIYAZAKI / SHORO SHUZO 宮崎県 / 松露酒造	販売価格（税込） 720mℓ ¥ 2,244	¥ 100
	柔らかな麹の香りと熟成した柔らかさ Gentle flavor of koji and mild mouthfeel of maturation			
	Alc. 35%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 15 years
A6	JORAKU 常楽 ワイン酵母	KUMAMOTO / JORAKU SHUZO 熊本県 / 常楽酒造	販売価格（税込） 720mℓ ¥ 1,408	¥ 100
	華やかでフルーティーな香味 Elegant and fruity flavor derived from wine yeast			
	Alc. 28%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麹 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation)

OKUKUMAZAKURA　KUMAMOTO / TSUTSUMI SHUZO

A7	奥球磨桜	熊本県 / 堤酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	1,650	¥ 100		
	樽貯蔵の芳醇でまろやかさ Gentle and rich flavor of maturation in a oak cask								
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麹 (Koji) 黒 black	貯蔵 (Maturation) 5 years						

SG SHOCHU KOME　KUMAMOTO / TAKAHASHI SHUZO

A8	SG SHOCHU KOME	熊本県 / 高橋酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	3,278	¥ 200		
	吟醸の華やかな香りとコク、旨味を両立させた、世界のバーシーンに広げたい酒 Elegant and fruity aroma with rich flavor of rice.								
Alc. 40%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麹 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation)						

麦焼酎　Barley

Barley shochu is made with barley, and is mainly produced in Iki Island in Nagasaki Prefecture and Oita Prefecture. It features a mellow and sweet taste of barley, but the distillation method makes taste quite different from light to smoky rich type.

30㎖

SARUKO　NAGASAKI / SARUKO IZU SHUZO

B1	猿　川	長崎県 / 猿川伊豆酒造	販売価格（税込）	900㎖	¥	1,098	¥ 100		
	ほんのり麦こがし香がただよう、あっさりとした口当たり Mild mouthfeel with light barley flavor								
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 3 years						

HABUSHIURA　TOKYO / MIYAHARA

B2	嶋自慢 羽伏浦	東京都 / 宮原	販売価格（税込）	720㎖	¥	1,245	¥ 100		
	すっきりした香りと口当り Light and refined								
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麹 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 1 to 3 years						

GINZANOSUZUME　OITA / YATSUSHIKA SHUZO

B3	銀座のすずめ	大分県 / 八鹿酒造	販売価格（税込）	500	¥	2,750	¥ 200		
	スモーキーな熟成香とまろやかな舌触り Smokey aroma with smooth mouthfeel								
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麹 (Koji)	貯蔵 (Maturation)						

RANBIKI　FUKUOKA / EBISU SHUZO

B4	らんびき　7年	福岡県 / 恵びす酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	3,300	¥ 200		
	穏やかな円熟味と甘美な余韻 Mild maturity and sweet aftertaste								
Alc. 40%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 7 years						

FUSHIGIYA　OITA / FUJII SHUZO

B5	ふしぎ屋	大分県 / 藤居酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	1,023	¥ 100		
	芳ばしさの中に柔らかく豊かな味わい Mild and rich								
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 5 years						

USAMUGI　OITA / YOTSUYA SHUZO

B6	宇佐むぎ	大分県 / 四ツ谷酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	1,430	¥ 100		
	軽やかななかにも奥ゆかしく上品な味わい Light body and elegant taste								
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麹 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation)						

YAMANOMORI　NAGASAKI / YAMANOMORI SHUZO

B7	山の守	長崎県 / 山の守酒造	販売価格（税込）	900㎖	¥	1,037	¥ 100			
	米麹由来のやさしい天然の甘み Natural sweetness derived from rice koji									
Alc.	25%	蒸留方法	(Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	2 years	

IKI SUPER GOLD　NAGASAKI / GENKAI SHUZO

B8	壱岐 スーパーゴールド	長崎県 / 玄海酒造	販売価格（税込）	300㎖	¥	586	¥ 100			
	麦のまろやかさと米の甘さが特徴 Rounded flavor of both barley and rice									
Alc.	22%	蒸留方法	(Distillation)	減圧	Vacume	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	2～3 years	

SG SHOCHU MUGI　OITA / SANWA SHURUI

B9	SG SHOCHU MUGI	大分県 / 三和酒類	販売価格（税込）	720㎖	¥	3,850	¥ 200			
	甘く華やかな樽香と滑らかな味わい Elegant and sweet aroma of the barrel with smooth mouthfeel									
Alc.	40%	蒸留方法	(Distillation)	常圧・減圧	Blended	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years	

TSUKUSHI　FUKUOKA / NISHIYOSHIDA SHUZO

B10	焙煎 つくし	福岡県 / 西吉田酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	1,320	¥ 100			
	ややビターでスモーキーな香ばしさ Bitter and smokey flavor									
Alc.	25%	蒸留方法	(Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)		

AOKAGE　MIYAZAKI / YANAGIDA SHUZO

B11	青鹿毛	宮崎県 / 柳田酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	1,273	¥ 100			
	力強いコクと風味 Distinct smokey and rich flavor									
Alc.	25%	蒸留方法	(Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)		

芋焼酎　Sweet Potato

Sweet potato shochu is produced mainly in Kagoshima, Miyazaki, and Izu Islands south of Tokyo. It is currently most widely drunk in Japan. Sweet potato shochu has a mellow aroma with an expanding sweetness. The intensity of the flavor differs depending on the distillation method and other factors. Local people enjoy the flavor by diluting it with hot water.

30㎖

KATANA　KAGOSHIMA / SATASOJI SHOTEN

C1	刀	鹿児島県 / 佐田宗二商店	販売価格（税込）	500㎖	¥	3,850	¥ 300			
	初溜取りの濃厚な味わい Rich and sweet flavor of hanatare (foreshots)									
Alc.	44%	蒸留方法	(Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1 year	

DAIYAME　KAGOSHIMA / HAMADA SHUZO

C2	だいやめ	鹿児島県 / 濱田酒造	販売価格（税込）	500㎖	¥	1,292	¥ 100			
	ライチのような華やかな香りとまろやかな味わい ソーダ割りがおすすめ Brilliant aroma like lichi and smooth mouthfeel									
Alc.	25%	蒸留方法	(Distillation)	減圧	Vacume	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)		

NAKAMURA　KAGOSHIMA / NAKAMURA SHUZOJO

C3	なかむら	鹿児島県 / 中村酒造場	販売価格（税込）	720㎖	¥	1,580	¥ 100			
	まろやかで味わい深く、コクのある芋焼酎 Mild and smooth mouthfull of sweet potato flavor									
Alc.	25%	蒸留方法	(Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)		

YAMANEKO　MIYAZAKI / OSUZUYAMA JORYUSHO

C4	山ねこ	宮崎県 / 尾鈴山蒸留所	販売価格（税込）	720㎖	¥ 1,341	¥ 100		
	柑橘のような爽やかさと甘さ Citrus like refreshing and sweet flavor							
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)			

SHORO　KAGOSHIMA / SHORO SHUZO

C5	松　露	鹿児島県 / 松露酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 1,100	¥ 100		
	やさしさと力強さを併せ持つ Both delicate and rich							
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	5 years		

BENIKOMAKI　KAGOSHIMA / KOMAKI JOZO

C6	紅小牧	鹿児島県 / 小牧醸造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 2,536	¥ 200		
	フローラルな香りと爽やかな甘み Floral aroma with mild sweetness							
Alc. 30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	1 year		

SHOYOJURIN　KAGOSHIMA / KAMIKAWA SHUZO

C7	全芋 照葉樹林	鹿児島県 / 神川酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 1,655	¥ 100		
	芋麹由来のさっぱりとした甘味 Light and crisp flavor derived from sweet potato koji							
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years		

NASAKEJIMA　TOKYO / HACHIJO KOHATSU

C8	情け嶋	東京都 / 八丈興発	販売価格（税込）	700㎖	¥ 1,257	¥ 100		
	麦麹の香ばしさと芋の香味の融合 Roasty flavor of barley koji							
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1		

SG SHOCHU IMO　KAGOSHIMA / SATSUMA SHUZO

C9	SG SHOCHU IMO	鹿児島県 / 薩摩酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 3,500	¥ 200		
	甘みと果実味が際立つ味わい Prominent sweet and fruity aroma							
Alc. 38%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)			

黒糖焼酎　Brown Sugar

Brown sugar shochu is produced only in Amami Island of Kagoshima. It is different from Rum in using koji when cultivating the yeast.　Its characteristics are the faint aroma of acidity and coconut-like within the sweet scent of brown shugar.

30㎖

MANKOI　KAGOSHIMA / YAYOI SHOCHU JOZOSHO

D1	まんこい	鹿児島県 / 弥生焼酎醸造所	販売価格（税込）	900㎖	¥ 1,650	¥ 100		
	樫樽貯蔵のコクがある黒糖焼酎 Rich and aromatic flavor of oak cask							
Alc. 30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years		

RENTO　KAGOSHIMA / AMAMIOSHIMA KAUN SHZUO

D2	れんと	鹿児島県 / 奄美大島開運酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 1,269	¥ 100		
	軽やかな口当りと豊かな香り Fruity aroma with light and smooth mouthfeel							
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation)	減圧 Vacume	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1 year		

NAGAKUMO　KAGOSHIMA / YAMADA SHUZO

D3	長　雲	鹿児島県 / 山田酒造	販売価格（税込）	900㎖	¥ 1,540	¥ 100		
	黒糖の豊かな風味と仕次ぎによるまろやかさ Rich flavor of brown sugar and the smoothness of maturation							
Alc. 40%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 白・黄	貯蔵 (Maturation) 2 years					

BENISANGO　KAGOSHIMA / AMAMIOSHIMA KAIUN SHUZO

D4	紅さんご	鹿児島県 / 奄美大島開運酒造	販売価格（税込）	300㎖	¥1,450	¥ 200		
	樫樽貯蔵の豊かな香りと柔らかな甘味 Rich flavor of oak cask and mild and sweet mouthfeel							
Alc. 40%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 3 years					

HANATORI　KAGOSHIMA / OKINOERABU SHUZO

D5	はなとり	鹿児島 / 沖永良部酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 1,507	¥ 100		
	やさしい香りとライトな飲み口 Gentle aroma with light mouthfeel							
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麹 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 1～2 years					

泡　盛　Awamori (Rice)

Awamori is a traditional Okinawan shochu made with rice. The difference between awamori and rice shochu is that awamori uses rice koji and water only (no steamed rice). It's well known that awamori becomes astonishingly good as it matures. Matured awamori is called Kusu. Kusu has a very smooth mouthfeel with a sweet vanilla like aroma.

30㎖

RYUSEN　OKINAWA / RYUSEN SHUZO

E1	龍泉　3年	沖縄県 / 龍泉酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 3,915	¥ 200		
	泡盛の特徴を前面に出した香りのよい古酒 Smooth and rich flavor of maturation							
Alc. 43%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 黒 black	貯蔵 (Maturation)					

OMOTO　OKINAWA / TAKAMINE SHUZOSHO

E2	於茂登	沖縄県 / 高嶺酒造所	販売価格（税込）	600㎖	¥ 839	¥ 100		
	口当りがやわらかく、甘くきれいな風味 Gentle mouthfeel							
Alc. 30%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 黒 black	貯蔵 (Maturation)					

CHUKO　OKINAWA / CHUKO SHUZO

E3	忠孝　13年	沖縄県 / 忠孝酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 6,314	¥ 300		
	2018年度 泡盛鑑評会優等賞受賞の古酒 Amazing aroma of vanilla or honey, and gentle mouthfeel.							
Alc. 42%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 黒 black	貯蔵 (Maturation) 13 years					

RYUKYU PREMIUM　OKINAWA / SHINZATO SHUZO

E4	琉球プレミアム 古酒	沖縄県 / 新里酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 2,934	¥ 200		
	沖縄最古の蔵秘蔵の古酒ブレンド Blended Kusu (matured awamori) by the oldest distillery of Okinawa							
Alc. 35%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 黒 black	貯蔵 (Maturation) 5 years					

TARAGAWA　OKINAWA / TARAGAWA

E5	多良川	沖縄県 / 多良川	販売価格（税込）	600㎖	¥ 952	¥ 100		
	豊かな香りとしっかりした味わい Rich flavor							
Alc. 30%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 黒 black	貯蔵 (Maturation) 1 year					

SHIMAURARA　OKINAWA / YAESEN SHUZO

E6 島うらら　沖縄県 / 八重泉酒造　販売価格（税込）　720mℓ　¥ 1,320　¥ 100

フルーティーですっきりとした口当たり
Fruity and light mouthfeel

Alc.	25%	蒸留方法	(Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	5 years

KUINA BLACK　OKINAWA / YANBARU SHUZO

E7 KUINA BLACK　沖縄県 / やんばる酒造　販売価格（税込）　720mℓ　¥ 2,475　¥ 200

キレの良い辛口
Sharp and dry

Alc.	40%	蒸留方法	(Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	5 years

SHO ZUISEN　OKINAWA / ZUISEN SHUZO

E8 尚 ZUISEN　沖縄県 / 瑞泉酒造　販売価格（税込）　720mℓ　¥ 3,520　¥ 200

フルーティーな香りと柔らかな味わい 3回蒸留、泡盛の新境地
Fruity aroma with mild taste. New type of Awamori

Alc.	40%	蒸留方法	(Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	1 year

そ　ば　Buckwheat

30mℓ

MAYAN NO TSUBUYAKI　MIYAZAKI / UNKAI SHUZO

F1 マヤンの呟き　宮崎県 / 雲海酒造　販売価格（税込）　720mℓ　¥ 3,080　¥ 200

そばの風味と樫樽の芳醇な香り
Rich flavor of buckwheat with gentle oak flavor

Alc.	38%	蒸留方法	(Distillation)	減圧	Vacume	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years

GOHEI　MIYAZAKI / HIMEIZUMI SHUZO

F2 御　幣　宮崎県 / 姫泉酒造　販売価格（税込）　900mℓ　¥ 1,331　¥ 100

香ばしい蕎麦のかおりが一杯
Smoky flavor of buckwheat

Alc.	25%	蒸留方法	(Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	

栗　Chestnut

TENSHO　MIYAZAKI / KAGURA SHUZO

G1 栗天照　宮崎県 / 神楽酒造　販売価格（税込）　900mℓ　¥ 1,014　¥ 100

栗のふくよかな香りとマイルドな味わい
Gentle and mild

Alc.	25%	蒸留方法	(Distillation)	減圧	Vacume	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1 year