

# 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	<b>NEMURIKARASAMETA</b> 眠りから覚めた極上十年	<b>KUMAMOTO / OISHI SHUZOJO</b> 熊本県 / 大石酒造場 芳醇でコクのある Rich and smooth flavor of 10 years maturation	販売価格 (税込) 720ml ￥ 1,890	￥ 100
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric 麴 (Koji) 白 white 貯蔵 (Maturation) 10 years		
A2	<b>HOMURANOKOKUIN</b> 焰の刻印	<b>KUMAMOTO / SENGETSU SHUZO</b> 熊本県 / 織月酒造 10年以上の樽樽貯蔵 やわらかな味わい Nutty and smooth taste after more than 10 years of maturation in a oak barrel	販売価格 (税込) 720ml ￥ 4,320	￥ 200
	Alc. 35%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume 麴 (Koji) 白 white 貯蔵 (Maturation) 10 years		
A3	<b>BANRYOKU</b> 萬 緑	<b>KUMAMOTO / MATSUMOTO SHUZOJO</b> 熊本県 / 松本酒造場 優しい香り、清々しくふくよかな味わい Gentle flavor, elegant and rich mouthfeel.	販売価格 (税込) 720ml ￥ 1,728	￥ 100
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume 麴 (Koji) 白 white 貯蔵 (Maturation)		
A4	<b>FUCHITA</b> Fuchita	<b>KUMAMOTO / FUCHITA SHUZOJO</b> 熊本県 / 淵田酒造場 コクと旨味があり、すっきりとした味わい Rich but refreshing mouthfeel.	販売価格 (税込) 720ml ￥ 1,200	￥ 100
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume 麴 (Koji) 白 white 貯蔵 (Maturation)		
A5	<b>KUMAKEN</b> 球磨拳	<b>KUMAMOTO / TSUNAMATU SHUZOTEN</b> 熊本県 / 恒松酒造店 華やかさの中に深い芳醇な味わい Refined and rich taste	販売価格 (税込) 720ml ￥ 1,080	￥ 100
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric 麴 (Koji) 白・黄 貯蔵 (Maturation)		
A6	<b>GENSHUEN</b> 原酒 圓	<b>KUMAMOTO / ROKUCHOSHI SHUZO</b> 熊本県 / 六調子酒造 選りすぐった長期貯蔵原酒のみを瓶詰した円熟の高級酒 Bottle only selected long age matured best shochu	販売価格 (税込) 720ml ￥ 10,800	￥ 500
	Alc. 42%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric 麴 (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.

30ml

YAMANOMORI		NAGASAKI / YAMANOMORI SHUZO							
B1	山の守	長崎県 / 山の守酒造場	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,018	¥ 100			
		麦の香りと米の甘味を楽しむ Enjoy the aroma of barley and the sweetness of rice							
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atomospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	2 years	
CHINGU		NAGASAKI / OMOYA SHUZO							
B2	ちんぐ 黒麴	長崎県 / 重家酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,306	¥ 100			
		黒麴の香ばしさが特徴。お湯割りがおすすめ。 Slightly roasty aroma of barley. Good to be served diluted with hot water.							
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atomospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)		
AOKAGE		MIYAZAKI / YANAGIDA SHUZO							
B3	青鹿毛	宮崎県 / 柳田酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,250	¥ 100			
		力強く、奥深いコクと風味。 Rich and dry							
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atomospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)		
TENPAI		FUKUOKA / TENPAI							
B4	天 盃	福岡県 / 天盃	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,080	¥ 100			
		クエン酸がアクセントとなり、コクとキレのある食中酒。 Rich and crispy							
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atomospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)		
USAMUGI		OITA / YOTSUYA SHUZO							
B5	宇佐むぎ	大分県 / 四ツ谷酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,188	¥ 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	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)		
KOFUKURO		FUKUOKA / KENJO							
B6	こふくろう	福岡県 / 研醸	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,185	¥ 100			
		煎った香ばしい香りが楽しめる Enjoy the flavor of roasted barley.							
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	減圧	Vacume	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)		
KANEHACHI		OITA / YOTSUYA SHUZO							
B7	森のささやき 兼八	大分県 / 四ツ谷酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 3,240	¥ 200			
		コナラ樽にて5年の熟成 5 years maturation by Japanese cask							
Alc.	34%	蒸留方法 (Distillation)	常圧・減圧	Blended	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	5 years	

# 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.

30ml

TETSUUMA		KAGOSHIMA / OGATAMA SHUZO						
C1	鉄馬	鹿児島県 / オガタマ酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥	2,571	¥ 200	
		樽貯蔵によるスモーキーな香りと、熟成されたすっきりさが特徴 Matured smooth mouthfeel with smokey flavor of oak barrel.						
		Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric		麹 (Koji)
DAIYAME		KAGOSHIMA / HAMADA SHUZO						
C2	だいやめ	鹿児島県 / 濱田酒造	販売価格 (税込)	900ml	¥	1,269	¥ 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)
NAKAMURA		KAGOSHIMA / NAKAMURA SHUZOJO						
C3	なかむら	鹿児島県 / 中村酒造場	販売価格 (税込)	720ml	¥	1,550	¥ 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)
UMI		KAGOSHIMA / TAIKAI SHUZO						
C4	海	鹿児島県 / 大海酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥	1,404	¥ 100	
		クセのない甘味と鮮烈な香り、爽快な喉越し Clear and mild flavor						
		Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	減圧	Vacume		麹 (Koji)
CHIZURU		KAGOSHIMA / KAMI SHUZO						
C5	千鶴	鹿児島県 / 神酒造	販売価格 (税込)	900ml	¥	1,061	¥ 100	
		深みのある味わいと香り、さらりとした甘み Rich and gentle sweetness.						
		Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric		麹 (Koji)
KENJO GINTEKI		KAGOSHIMA / SHUZO OTEMON						
C6	献上銀滴	鹿児島県 / 酒蔵大手門	販売価格 (税込)	720ml	¥	1,080	¥ 100	
		口当たりが柔らかく、程よいキレのある味わい Crispy and mild outhfeel						
		Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	減圧	Vacume		麹 (Koji)
YAMATOZAKURA		KAGOSHIMA / YAMATOZAKURA SHUZO						
C7	大和桜	鹿児島県 / 大和桜酒造	販売価格 (税込)	900ml	¥	1,296	¥ 100	
		芋の味わいが引き出されたスタンダードな味わい Rich flavor of sweet potato. Well balanced.						
		Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric		麹 (Koji)

## 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 sugar.

30ml

KOTOBUKI		KAGOSHIMA / NIRO SHUZO							
D1	寿	鹿児島県 / 新納酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 3,023	¥ 200			
		柔らかな口当たりと喉越しの良さを堪能 Smoothness derived from the maturity of 12 years.							
Alc.	35%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)		
MANKOI		KAGOSHIMA / YAYOISHOCHU JOZOSHO							
D2	まんこい	鹿児島県 / 弥生焼酎醸造所	販売価格 (税込)	900ml	¥ 1,620	¥ 100			
		椗樽貯蔵。黒糖の軽い甘みと香り、口当たりまろやか。 Matured in oak cask. Sweet and mild.							
Alc.	30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)		
MARANSEN		KAGOSHIMA / TOMITA SHUZOJO							
D3	まーらん舟	鹿児島県 / 富田酒造場	販売価格 (税込)	500ml	¥ 2,700	¥ 200			
		複雑味のある黒糖を原料とした原酒 Undiluted kokuto-shochu using brown sugar with complexed character							
Alc.	39%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	1 year	
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)	720ml	¥ 2,788	¥ 200			
		椗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)	5 years	
TAKATAROU		KAGOSHIMA / ASAHI SHUZO							
D5	たかたろう	鹿児島県 / 朝日酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 863	¥ 100			
		際立つフルーティーな味わい Distinguished fruity aroma.							
Alc.	12%	蒸留方法 (Distillation)	減圧	Vacume	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)		

## 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.

30ml

RYUSEN		OKINAWA / RYUSEN SHUZO							
E1	龍泉 3年	沖縄県 / 龍泉酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 3,844	¥ 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)		
SHIMAKAZE		OKINAWA / ISHIKAWA SHUZOJO							
E2	島風	沖縄県 / 石川酒造場	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,188	¥ 100			
		穏やかな香りと甘味、軽快な飲みやすさ Mild and clear							
Alc.	30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)		

CHUKO

OKINAWA / CHUKO SHUZO

E3	忠孝 12年	沖縄県 / 忠孝酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 7,560	¥ 400	
							2017年度 泡盛鑑評会県知事賞受賞の古酒 Amazing aroma of vanilla and mild taste.
Alc.	40%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)

HARUSAME

OKINAWA / MIYAZATO SHUZO

E4	春雨カリー	沖縄県 / 宮里酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,296	¥ 100	
							氷を詰めたグラスに注ぐと、華やかさと甘さが増す d
Alc.	30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)

KUMEJIMA NO KUMESSEN

OKINAWA / KUMEJIMA NO KUMESSEN

E5	久米島の久米仙 8年	沖縄県 / 久米島の久米仙	販売価格 (税込)	720ml	¥ 3,780	¥ 200	
							古酒独特の優雅な香りと滑らかな口当たり Elegant flavor of matured Awamori with gentle mouthfeel
Alc.	43%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation) 8 years

KAIHA

OKINAWA / SAKUMOTO SHUZOSHOU

E6	海波	沖縄県 / 崎元酒造所	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,800	¥ 100	
							穏やかな穀物香の「にこり」泡盛 Mild grainy flavor. Slightly cludy.
Alc.	30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)

## そば Buckwheat

30ml

GOHEI

MIYAZAKI / HIMEIZUMI SHUZO

F1	御幣	宮崎県 / 姫泉酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,307	¥ 100	
							そば本来の香りと味わい Rich umami of buckwheat
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)

YAESAKURA

MIYAZAKI / FURUSAWA JOZO

F2	八重桜	宮崎県 / 古澤醸造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,146	¥ 100	
							熟成の華やかな香りと、そばの清涼感 Clear flavor of buckwheat
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)

## 緑茶 Green tea

Price / Cup

30ml

CHIRAN TEA -CHU

KAGOSHIMA / CHIRAN JOZO

G1	知覧 Tea 酎	鹿児島県 / 知覧醸造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,836	¥ 100	
							緑茶の爽やかな香りと芋の豊かな味わいのバランス Refreshing aroma of green tea and rich flavor of sweet potato
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation) 1 year