

# 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>HYAKU</b> 百	<b>KUMAMOTO / TAKAHASHI SHUZO</b> 熊本県 / 高橋酒造(株) なめらかな旨味と品格ある切れ味 Made with all koji. Very refined and delicate.	販売価格 (税込) 720mℓ ￥ 6,264	￥ 400
	Alc. 23%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation)
A2	<b>HOMURANOKOKUJIN</b> 焰の刻印	<b>KUMAMOTO / SENGETSU SHUZO</b> 熊本県 / 織月酒造 10年以上の檜樽貯蔵 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>AMAKUSA</b> 天 草	<b>KUMAMOTO / AMAKUSA SHUZO</b> 熊本県 / 天草酒造 貯蔵による、まろやかな味わい Very smooth taste with maturation.	販売価格 (税込) 720mℓ ￥ 1,193	￥ 100
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麴 (Koji) 白 white	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)

KUMAKEN

KUMAMOTO / TSUNAMATU SHUZOTEN

A7

球磨拳	熊本県 / 恒松酒造店	販売価格 (税込)	720ml	¥	1,080	¥ 100	
	華やかさの中に深い芳醇な味わい Refined and rich taste						
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	白・黄	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

SHODAI KASUKE

NAGASAKI / IKI NO HANA

B1

初代嘉助	長崎県 / 壱岐の華	販売価格 (税込)	720ml	¥	1,420	¥ 100
	大麦の香りと米麹の味わいが堪能できる熟成麦焼酎 Matured barley shochu. Rich flavor of rice and barley					
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	貯蔵 (Maturation)

CHINGU

NAGASAKI / OMOYA SHUZO

B2

ちんぐ 黒麹	長崎県 / 重家酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥	1,306	¥ 100	
	黒麹の香ばしさが特徴。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	Atmospheric	麹 (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	Atmospheric	麹 (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	Atmospheric	麹 (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	麹 (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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)

RANBIKI 7 YEARS

FUKUOKA / EBISU SHUZO

B7

らんびき 7年	福岡県 / らびす酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥	3,240	¥ 200	
	円熟感と甘美な余韻。爽やかさとコクの貯蔵酒 7 years of maturation had made mild and delicate after taste						
Alc.	40%	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.

30ml

TETSUUMA		KAGOSHIMA / OGATAMA SHUZO						
C1	<b>鉄馬</b>	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	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	
KURANOSHIKON		KAGOSHIMA / KOMASA JOZO						
C2	<b>蔵の師魂</b>	鹿児島県 / 小正醸造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,566	¥ 100		
非常に甘く、程よい酸味がある(ぶどう酵母使用)。 Sweet and good acidity using grape yeast.								
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	減圧	Vacume	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	
NAKAMURA		KAGOSHIMA / NAKAMURA SHUZOJO						
C3	<b>なかむら</b>	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	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	
IMO		KAGOSHIMA / KOKUBU SHUZO						
C4	<b>芋麴芋</b>	鹿児島県 / 国分酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,193	¥ 100		
芋麴を使った芋100%の焼酎。すっきりとキレのある味わい。 Uses sweet potato koji for the fermentation. Clear and dry taste.								
Alc.	26%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	
UMI		KAGOSHIMA / TAIKAI SHUZO						
C5	<b>海</b>	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	麴 (Koji)	黄 yellow	貯蔵 (Maturation)	
CHIZURU		KAGOSHIMA / KAMI SHUZO						
C6	<b>千鶴</b>	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、さりとした甘み Rich and gentle sweetness.								
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麴 (Koji)	白・黒	貯蔵 (Maturation)	
KENJO GINTEKI		KAGOSHIMA / SHUZO OTEMON						
C7	<b>献上銀滴</b>	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	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	
YAMATOZAKURA		KAGOSHIMA / YAMATOZAKURA SHUZO						
C8	<b>大和桜</b>	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 ballanced.								
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	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 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	¥	100	
		柔らかい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	
		樽蔵。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)		
NAGAKUMO		KAGOSHIMA / YAMADA SHUZO							
D3	長雲	鹿児島県 / 山田酒造	販売価格 (税込)	900ml	¥	1,512	¥	100	
		黒糖の芳醇な香りと、甘い口当たり。 Gentle and mild flavor of brown sugar							
Alc.	30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)		
RENTO		KAGOSHIMA / AMAMIOSHIMA KAIUN SHUZO							
D4	れんと	鹿児島県 / 奄美大島開運酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥	1,244	¥	100	
		とろけるような口当たりと、まろやかでスムーズな飲み口。 Mild and smooth.							
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	減圧	Vacume	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)		
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	¥	100	
		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	¥ 100	
							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)

HANAOKINA

OKINAWA / MIYANOHANNA

E5	華翁	沖縄県 / 宮の華	販売価格 (税込)	720ml	¥ 2,778	¥ 100	
							甘い香りと、のど越しの柔らかさを味わえる Sweetness and smoothness of maturation
Alc.	35%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)

KAIHA

OKINAWA / SAKUMOTO SHUZOSHU

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「にごり」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)

## 栗 Chestnut

Price / Cup

30ml

DABADA HIBURI

KOCHI / MUTEMUKA

G1	ダバダ火振	高知県 / 無手無冠	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,426	¥ 100	
							栗のほのかな香りとソフトな甘味 Gentle sweetness with aroma of chestnut
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	減圧	Vacume	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)