

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
	NEMURIKARASAMETA	KUMAMOTO / OISHI SHUZOJO		30mℓ
A1	眠りから覚めた極上十年	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 ￥ 1,925	￥ 100
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 10 years
	HOMURANOKOKUIN	KUMAMOTO / SENGETSU SHUZO		
A2	焰の刻印	熊本県 / 織月酒造 10年以上の樽蔵 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 ￥ 4,950	￥ 300
	Alc. 35%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 10 years
	KISHO	KUMAMOTO / FUKANO SHUZO		
A3	絆 咲	熊本県 / 深野酒造 コクとしっかりとした米の甘味 Richness and sweetness of rice	販売価格 (税込) 720mℓ ￥ 2,000	￥ 100
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麴 (Koji) 黒 black	貯蔵 (Maturation) Amphora
	SHORO	MIYAZAKI / SHORO SHUZO		
A4	松露 古酒	宮崎県 / 松露酒造 柔らかな麴の香りと熟成した柔らかさ Gentle flavor of koji and mild mouthfeel of maturation	販売価格 (税込) 720mℓ ￥ 2,244	￥ 100
	Alc. 35%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 15 years
	GOKURAKU	KUMAMOTO / HAYASHI SHUZOJO		
A5	極 楽	熊本県 / 林酒造場 やや落ち着いた華やかな香りと甘味 Mellow but refreshing aroma with gentle sweetness	販売価格 (税込) 720mℓ ￥ 1,026	￥ 100
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 1 year
	TOKI NO FUIN	KUMAMOTO / FUKANO SHUZO		
A6	刻の封印	熊本県 / 深野酒造 甕貯蔵のまろやかで芳醇な香味 Gentle and rich flavor of maturation in a earthenware	販売価格 (税込) 720mℓ ￥ 3,300	￥ 200
	Alc. 39%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麴 (Koji) 黒 black	貯蔵 (Maturation) 5 years

SG SHOCHU KOMÉ

KUMAMOTO / TAKAHASHI SHUZO

A7	SG SHOCHU KOMÉ	熊本県 / 高橋酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥	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.

30ml

YAMANOMORI

NAGASAKI / YAMANOMORI SHUZO

B1	山の守	長崎県 / 山の守酒造場	販売価格 (税込)	900ml	¥	1,037	¥ 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	Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	2 years

GINZANOSUZUME

OITA / YATSUSHIKA SHUZO

B2	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)	白 white	貯蔵 (Maturation)

RANBIKI

FUKUOKA / EBISU SHUZO

B3	らんびき 7年	福岡県 / ゑびす酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥	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

USAMUGI

OITA / YOTSUYA SHUZO

B4	宇佐むぎ	大分県 / 四ツ谷酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥	1,210	¥ 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)

TSUKUSHI

FUKUOKA / NISHIYOSHIDA SHUZO

B5	つくしゴールド	福岡県 / 西吉田酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥	2,750	¥ 200			
	樽の芳醇な香り、熟成したやわらかさ Rich flavor from oak barrel, and the gentle mouthfeel of maturation									
Alc.		28%	蒸留方法	(Distillation)	常圧・減圧	Blended	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	10年

CHINGU

NAGASAKI / OMOYA SHUZO

B6	ちんぐ	長崎県 / 重家酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥	1,299	¥ 100			
	さわやかで甘味のある焼酎 Refreshing and good sweetness									
Alc.		25%	蒸留方法	(Distillation)	常圧・減圧	Blended	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years

SG SHOCHU MUGI

OITA / SANWA SHURUI

B7	SG SHOCHU MUGI	大分県 / 三和酒類	販売価格 (税込)	720ml	¥	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

MON MUREZURU

OITA / MUREZURU SHUZO

B8

聞 牟禮鶴

大分県 / 牟禮鶴酒造

販売価格
(税込)

720ml

¥ 1,430

¥ 100

大分県で独自開発された新品種「トヨノホシ」を使用。

This shochu uses a new barley variety of Oita.

Alc.	25%	蒸留方法	(Distillation)	減圧	atomospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1 year
------	-----	------	----------------	----	--------------	----------	---------	-----------------	--------

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

MIYAKOZAKURA

KAGOSHIMA / OURA SHUZO

C1

みやこざくら

鹿児島県 / 大浦酒造

販売価格
(税込)

720ml

¥ 1,375

¥ 100

柑橘系の華やかな香りとまろやかな味わい

Fruity aroma like citrus

Alc.	25%	蒸留方法	(Distillation)	常圧	atomospheric	麴 (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)

900ml

¥ 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	麴 (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)

720ml

¥ 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	Atomospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	
------	-----	------	----------------	----	--------------	----------	---------	-----------------	--

UMI

KAGOSHIMA / TAIKAI SHUZO

C4

海

鹿児島県 / 大海酒造

販売価格
(税込)

720ml

¥ 1,430

¥ 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)	
------	-----	------	----------------	----	--------	----------	----------	-----------------	--

TENGUZAKURA

KAGOSHIMA / SIRAIISHI SHUZO

C5

天狗櫻

鹿児島県 / 白石酒造

販売価格
(税込)

720ml

¥ 1,294

¥ 100

サツマイモの風味

Deep flavor of sweet potato

Alc.	25%	蒸留方法	(Distillation)	常圧	Atomospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	
------	-----	------	----------------	----	--------------	----------	---------	-----------------	--

KOZURU THE BANANA

KAGOSHIMA / KOMASA JOZO

C6

小鶴 the Banana

鹿児島県 / 小正醸造

販売価格
(税込)

720ml

¥ 1,200

¥ 100

ワイン酵母と黄金千貫の醸し出す、バナナのような甘く柔らかな香り

Sweet and soft aroma as banana derived from the use of wine yeast

Alc.	25%	蒸留方法	(Distillation)	減圧	Vacume	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	
------	-----	------	----------------	----	--------	----------	---------	-----------------	--

YACHIYODEN		KAGOSHIMA / YACHIYODEN SHUZO						
C7	八千代伝	鹿児島県 / 八千代伝酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,265	¥ 100		
		芋のピュアな甘みとすっきりした味わい Pure sweetness of sweet potato						
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atomospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	0

SG SHOCHU IMO		KAGOSHIMA / SATSUMA SHUZO						
C8	SG SHOCHU IMO	鹿児島県 / 薩摩酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 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	Atomospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	

TENSEI ROMAN		KAGOSHIMA / TENSEI SHUZO						
C9	天星浪漫	鹿児島県 / 薩摩酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,078	¥ 100		
		飲みごたえある濃厚タイプ Rich and tasty						
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atomospheric	麴 (Koji)	白・黒	貯蔵 (Maturation)	3 years

AOTONBO		KAGOSHIMA / KOJIKA SHUZO						
C10	青とんぼ	鹿児島県 / 小鹿酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,266	¥ 100		
		華やかさとスムーズな飲み心地 Elegant and smooth						
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	減圧	Vacume	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 shugar.

YAYOI		KAGOSHIMA / YAYOI SHOCHU JOZOSHO						
D1	弥生	鹿児島県 / 弥生焼酎醸造所	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,320	¥ 100		
		口当りは軽く、味わいは強く Light mouthfeel with rich taste						
Alc.	30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atomospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1~2 years

TAKAKURA		KAGOSHIMA / AMAMIOSHIMA SHUZO						
D2	高倉	鹿児島 / 奄美大島酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,705	¥ 100		
		果実様の甘い香りと黒糖のまろやかなコク Fruity aroma with gentle and rich flavor of oak cask						
Alc.	30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atomospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years

TOMOEMOWA		KAGOSHIMA / NISHIHIRA SHUZO						
D3	巴モワ	鹿児島県 / 西平酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 6,061	¥ 300		
		フルーティーな香味 Fruity flavor						
Alc.	40%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atomospheric	麴 (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)	720ml	¥ 2,840	¥ 200		
		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	Atomospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years

WOCHIMIZU

KAGOSHIMA / NIIRO SHUZO

D5

をちみづ

鹿児島県 / 新納酒造

販売価格
(税込)

720ml

¥ 1,358

¥ 100

さわやかでフルーティー

Refreshing and fruity

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

30ml

RYUSEN

OKINAWA / RYUSEN SHUZO

E1

龍泉 3年

沖縄県 / 龍泉酒造

販売価格
(税込)

720ml

¥ 3,915

¥ 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 麴 (Koji) 黒 black 貯蔵 (Maturation)

ZUISEN

OKINAWA / ZUISEN SHUZO

E2

瑞泉 migaki

沖縄県 / 瑞泉酒造

販売価格
(税込)

720ml

¥ 1,320

¥ 100

軽やかな甘さと、やわらかい口当り

Light sweetness with mild mouthfeel

Alc. 12% 蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric 麴 (Koji) 黒 black 貯蔵 (Maturation) 8 years

CHUKO

OKINAWA / CHUKO SHUZO

E3

忠孝 13年

沖縄県 / 忠孝酒造

販売価格
(税込)

720ml

¥ 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 麴 (Koji) 黒 black 貯蔵 (Maturation) 13 years

KIKUNOTSUYU

OKINAWA / KIKUNOTSUYU SHUZO

E4

菊之露

沖縄県 / 菊之露酒造

販売価格
(税込)

720ml

¥ 1,089

¥ 100

芳醇な香味とコクのある味わい

Rich flavor and taste

Alc. 30% 蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric 麴 (Koji) 黒 black 貯蔵 (Maturation) 1 year

KUMEJIMA NO KUMESEN

OKINAWA / KUMEJIMA NO KUMESEN

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

¥ 3,850

¥ 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

SHO ZUISEN

OKINAWA / ZUISEN SHUZO

E6

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 麴 (Koji) 黒 black 貯蔵 (Maturation) 1 year

そば Buckwheat

30mℓ

MAYAN NO TSUBUYAKI		MIYAZAKI / UNKAI SHUZO							
F1	マヤンの眩き	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	麴 (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	¥ 200	
		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	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	1 year	

緑茶 Green tea

Price / Cup

30mℓ

TEN NO MIROKU		FUKUOKA / KITAYA							
G1	天の美祿	福岡県 / 喜多屋		販売価格 (税込)	720mℓ	¥	968	¥ 100	
		香り豊かなハ女茶を米とともに発酵 Rich flavor of Yame-tea, fermented with rice and rice koji							
Alc. 25%		蒸留方法	(Distillation) 減圧	Vacume	麴 (Koji)	黄 yellow	貯蔵 (Maturation)	1 year	