

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
	TORIKAI	KUMAMOTO / TORIKAI SHUZO		30mℓ
A1	鳥飼	熊本県 / 鳥飼酒造 華やかな香り、穏やかで上品な味わい Highly aromatic and smooth	販売価格 (税込) 720mℓ ¥ 2,200	¥ 100
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麹 (Koji) 黄 yellow	貯蔵 (Maturation) 1.5 years
	ONSENSHOCHU YUME	KUMAMOTO / YAMATOICHI SHUZO		
A2	温泉焼酎 夢	熊本県 / 大和一酒造 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	販売価格 (税込) 720mℓ ¥ 1,672	¥ 100
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麹 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 1 year
	MATSUNOIZUMI	KUMAMOTO / MATSUNOIZUMI SHUZO		
A3	松の泉	熊本県 / 松の泉酒造 球磨焼酎らしい「うまみ」と「コク」 Rich body with umami of rice	販売価格 (税込) 720mℓ ¥ 1,210	¥ 100
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 黒 black	貯蔵 (Maturation) 1 year
	TOYONAGAGURA	KUMAMOTO / TOYONAGA SHUZO		
A4	豊永蔵	熊本県 / 豊永酒造 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	販売価格 (税込) 720mℓ ¥ 1,760	¥ 100
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 白黒 white/black	貯蔵 (Maturation) 1 year
	SHORO	MIYAZAKI / SHORO SHUZO		
A5	松露古酒	宮崎県 / 松露酒造 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	販売価格 (税込) 720mℓ ¥ 2,244	¥ 100
	Alc. 35%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 15 years
	JORAKU	KUMAMOTO / JORAKU SHUZO		
A6	常楽 ワイン酵母	熊本県 / 常楽酒造 華やかでフルーティーな香味 Elegant and fruity flavor derived from wine yeast	販売価格 (税込) 720mℓ ¥ 1,408	¥ 100
	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)	720ml	¥ 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	麴 (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)	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	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

SARUKO

NAGASAKI / SARUKO IZU SHUZO

B1	猿川	長崎県 / 猿川伊豆酒造	販売価格 (税込)	900ml	¥ 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	麴 (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)	720ml	¥ 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	麴 (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	麴 (Koji)			貯蔵 (Maturation)			

MON MUREZURU

OITA / MUREZURU SHUZO

B4	聞 牟禮鶴	大分県 牟礼鶴酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,430	¥ 100				
							香り高く優しい味わい Kura Master 2021 プラチナ賞 Mild and gentle flavor			
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation)	減圧 Vacume	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1 year			

FUSHIGIYA

OITA / FUJII SHUZO

B5	ふしぎ屋	大分県 / 藤居酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 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	麴 (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)	720ml	¥ 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	麴 (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)	900ml	¥ 1,037	¥ 100			
		米麴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	麴 (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)	300ml	¥ 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	麴 (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)	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	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years		
TSUKUSHI		FUKUOKA / NISHIYOSHIDA SHUZO							
B10	焙煎 つし	福岡県 / 西吉田酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 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	麴 (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)	720ml	¥ 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	麴 (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.

KATANA		KAGOSHIMA / SATASOJI SHOTEN				30ml			
C1	刀	鹿児島県 / 佐田宗二商店	販売価格 (税込)	500ml	¥ 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	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)	500ml	¥ 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 Atmospheric	麴 (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)	720ml	¥ 1,341	¥ 100	柑橋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 麴 (Koji) 白 white 貯蔵 (Maturation)

ROKUDAIME YURI KAGOSHIMA / SIOTA SHUZO

C5	六代目百合	鹿児島県 / 塩田酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,600	¥ 100	香ばしい香りとふくよかな旨味 Rich and fruity flavor	
							Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric 麴 (Koji) 黒 black 貯蔵 (Maturation) 1 year

BENIKOMAKI KAGOSHIMA / KOMAKI JOZO

C6	紅小牧	鹿児島県 / 小牧醸造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 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 麴 (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)	720ml	¥ 1,655	¥ 100	芋麴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 麴 (Koji) 白 white 貯蔵 (Maturation) 3 years

NASAKEJIMA TOKYO / HACHIGO KOHATSU

C8	情け嶋	東京都 / 八丈興発	販売価格 (税込)	700ml	¥ 1,257	¥ 100	麦麴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 麴 (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)	720ml	¥ 3,850	¥ 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 麴 (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 sugar.

30ml

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)	900ml	¥ 1,650	¥ 100	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 麴 (Koji) 白 white 貯蔵 (Maturation) 3 years

RENTO KAGOSHIMA / AMAMIOSHIMA KAUN SHUZO

D2	れんと	鹿児島県 / 奄美大島開運酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 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 麴 (Koji) 白 white 貯蔵 (Maturation) 1 year

NAGAKUMO ICHIBANBASHI KAGOSHIMA / YAMADA SHUZO

D3	長雲 一番橋		鹿児島県 / 山田酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,749	¥ 100
	黒糖の豊かな風味 Rich flavor of brown sugar						
Alc. 30%		蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji) 白 white	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)	300ml	¥1,450	¥ 200
	榎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	麴 (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)	720ml	¥ 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	麴 (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.

30ml

HARUSAME OKINAWA / MIYASATO SHUZOSHO

E1	春雨 5年古酒		沖縄県 / 宮里酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 5,793	¥ 300
	香り高く、複雑な味わい Aromatic and complexed						
Alc. 43%		蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji) 黒 black	貯蔵 (Maturation)	5 years	

OMOTO OKINAWA / TAKAMINE SHUZOSHO

E2	於茂登		沖縄県 / 高嶺酒造所	販売価格 (税込)	600ml	¥ 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	麴 (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)	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	

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)	720ml	¥ 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	麴 (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)	600ml	¥ 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	麴 (Koji) 黒 black	貯蔵 (Maturation)	1 year	

E6	SHIMAURARA		OKINAWA / YAESEN SHUZO		販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,320	¥ 100
	島うらら		沖縄県 / 八重泉酒造					
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	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation) 5 years

E7	KUINA BLACK		OKINAWA / YANBARU SHUZO		販売価格 (税込)	720ml	¥ 2,475	¥ 200
	KUINA BLACK		沖縄県 / やんばる酒造					
キレの良い辛口 Sharp and dry								
Alc. 40%		蒸留方法	(Distillation)	常圧	Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation) 5 years

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

F1	MAYAN NO TSUBUYAKI		MIYAZAKI / UNKAI SHUZO		販売価格 (税込)	720ml	¥ 3,080	¥ 200
	マヤンの眩き		宮崎県 / 雲海酒造					
そばの風味と榎樽の芳醇な香り 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

F2	GOHEI		MIYAZAKI / HIMEIZUMI SHUZO		販売価格 (税込)	900ml	¥ 1,331	¥ 100
	御幣		宮崎県 / 姫泉酒造					
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)

栗 Chestnut

G1	TENSHO		MIYAZAKI / KAGURA SHUZO		販売価格 (税込)	900ml	¥ 1,014	¥ 100
	栗天照		宮崎県 / 神楽酒造					
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	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation) 1 year