

# 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
	<b>KYUDAIME</b>	<b>KUMAMOTO / MIYAMOTO SHUZOJO</b>		<b>30ml</b>
A1	九代目 常圧	熊本県 / 宮元酒造場 芳醇な米の香りと上品な味わい 8年熟成 Rich flavor of rice with gentle mouthfeel	販売価格 (税込) 720ml ¥ 2,218	¥ 200
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric 麴 (Koji)	貯蔵 (Maturation) 8 years	
	<b>KUMANOIZUMI</b>	<b>KUMAMOTO / NASU SHUZOJO</b>		
A2	球磨の泉	熊本県 / 那須酒造場 香ばしき、旨味、コクのある味わい Rich and a bit smoky flavor	販売価格 (税込) 720ml ¥ 1,458	¥ 100
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric 麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 3 years	
	<b>MELLOW KOZURU</b>	<b>KAGOSHIMA / KOMASA JOZO</b>		
A3	メローコヅルエクセレンス	鹿児島県 / 小正醸造 バニラのような甘く芳醇な香りと、米焼酎由来のふくよかな味わい Sweet and gentle flavor like vanilla	販売価格 (税込) 720ml ¥ 3,080	¥ 300
	Alc. 41%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume 麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 3 years	
	<b>ROKUCHOSHI</b>	<b>KUMAMOTO / ROKUCHOSHI SHUZO</b>		
A4	六調子 特吟	熊本県 / 六調子酒造 長期熟成のまろやかで深みのある味わい Gentle and complex taste from more than 11 years maturation	販売価格 (税込) 720ml ¥ 3,047	¥ 300
	Alc. 35%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric 麴 (Koji) 白黄 white/yellow	貯蔵 (Maturation) 11 years	
	<b>ONITAOSHI</b>	<b>KUMAMOTO / OISHI SHUZOJO</b>		
A5	鬼 倒	熊本県 / 大石酒造場 すっきりと飲みやすい米の風味 Light and smooth rice flavor	販売価格 (税込) 720ml ¥ 1,320	¥ 100
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume 麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 2 years	
	<b>KUMAGAWA</b>	<b>KUMAMOTO / YAMATOICHI SHUZOMOTO</b>		
A6	玄米焼酎 球磨川	熊本県 / 大和一酒造元 天然酵母、球磨川水系温泉水、地元米の玄米で仕込んだ自然派 Natural shochu using unpolished rice and ambient yeast	販売価格 (税込) 720ml ¥ 1,870	¥ 200
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric 麴 (Koji) 黄 yellow	貯蔵 (Maturation) 1 year	

URAKASUMI

MIYAGI / SAURA

A7

浦霞	宮城県 / 佐浦	販売価格 (税込)	500ml	¥ 1,980	¥ 200
	華やかな香り、ほのかな甘味 Elegant aroma with vague sweetness				
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麴 (Koji) 黄 yellow	貯蔵 (Maturation) 1 year		

SG SHOCHU KOMÉ

KUMAMOTO / TAKAHASHI SHUZO

A8

SG SHOCHU KOMÉ	熊本県 / 高橋酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 3,278	¥ 300
	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)		

TORIKAI

KUMAMOTO / TORIKAI SHUZO

A9

吟香鳥飼	熊本県 / 鳥飼酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 2,200	¥ 200
	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	麴 (Koji) 黄 yellow	貯蔵 (Maturation) 1.5 years		

## 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

NAKANAKA

MIYAZAKI / KUROKI HONTEN

B1

中々	宮崎県 / 黒木本店	販売価格 (税込)	900ml	¥ 1,265	¥ 100
	上品で香ばしく、ほんのりと甘い穀物の香り Elegant and slightly sweet barley flavor				
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧・減圧 Atmospheric・Vacume	麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation)		

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		

KICCHOMU

OITA / NIKAIIDO SHUZO

B3

吉四六	大分県 / 二階堂酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 2,128	¥ 200
	軽やかな麦の芳香、穏やかな味わい Light and gentle				
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 1~3 years		

KUBO

OITA / KUBO SHUZO

B4

久保	大分県 / 久保酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,320	¥ 100
	麦の濃厚な香りとうまみ Rich flavor of barley				
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 1 year		

CHINGU

NAGASAKI / OMOYA SHUZO

B5

ちんぐ 白麴	長崎県 / 重家酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,348	¥ 100
	スッキリとした香りとほのかな甘味 Light smooth flavor with sweetness				
Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 2 years		

SEIIPPATSU		NAGASAKI / KUBO SHUZOJO							
B6	青一髪	長崎県 / 久保酒造場	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,430	¥ 100			
		飲みやすく味わいのある Light but tasty							
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation)	減圧 Vacume	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	5 years		
TOKUJO TAIMEI		OITA / FUJII JOZO							
B7	特蒸 泰明	大分県 / 藤居醸造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,540	¥ 100			
		麦本来の香ばしい香りと重量感ある飲みごたえ Rich and smoky barley flavor							
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)			
TENPAI		FUKUOKA / TENPAI							
B8	クラフトマン多田 スパニッシュオレンジ	福岡県 / 天盃	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,430	¥ 100			
		爽やかで軽やかな味わい Refreshing and light							
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1 year		
SG SHOCHU MUGI		OITA / SANWA SHURUI							
B9	SG SHOCHU MUGI	大分県 / 三和酒類	販売価格 (税込)	720ml	¥ 4,290	¥ 300			
		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)	長期貯蔵		
TEN NO KOKUIN		MIYAZAKI / SATO SHOCHU SEIZOJO							
B10	天の刻印	宮崎県 / 佐藤焼酎製造場	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,210	¥ 100			
		すっきりとしたなかにも麦の風味を感じる Pleasant barley flavor							
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation)	減圧 Vacume	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1 year		
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)			
SHIMENOO		NAGASAKI / AMANOKAWA SHUZO							
B12	しめのお	長崎県 / 天の川酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 4,950	¥ 300			
		31年熟成焼酎 ナッツ様の香り、スパイスや麦芽の香ばしい香り Matured 31 years. Nutty, spicy, and malty flavor.							
Alc. 38%		蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	31 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

TENGUZAKURA		KAGOSHIMA / SHIRAISHI SHUZO							
C1	天狗櫻 紅芋混植	鹿児島県 / 白石酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,870	¥ 200			
		3種類の紅芋を自社畑で無農薬・無肥料栽培 甘酸っぱい風味 Sweet and sour flavor using three different red sweet potatoes							
Alc. 25%		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)	900ml	¥ 1,408	¥ 100
	ライチのような華やかな香りとまるやかな味わい 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	¥ 1,730	¥ 200
	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) 1 year

GOTONADA

NAGASAKI / GOTONADA SHZUO

C4	五島灘 紅さつま	長崎県 / 五島灘酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,430	¥ 100
	紅芋の華やかな香り、後味のほどよい甘さ Elegant aroma and gentle sweet aftertaste					
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation) 1 year

KURANOSHIKON GREEN

KAGOSHIMA / KOMASA JOZO

C5	蔵の師魂 The Green	鹿児島県 / 小正醸造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,705	¥ 200
	ワイン酵母を使用 メロンやバナナのような香り Fruity aroma derived from wine yeast					
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation)	減圧 Vacume	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation) 1 year

YAMADAICHI

KAGOSHIMA / OYAMAJINSHICHI SHOTEN

C6	山大一 えい紫2016	鹿児島県 / 大山甚七商店	販売価格 (税込)	720ml	¥ 3,300	¥ 300
	長期熟成芋焼酎の原酒 まるみを帯びた口当りとフローラルな香り Gentle mouthfeel and floral aroma					
Alc. 34%		蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)		貯蔵 (Maturation) 6 years

GLOW

KAGOSHIMA / WAKASHIO SHUZO

C7	GLOW EP5	鹿児島県 / 若潮酒造	販売価格 (税込)	900ml	¥ 1,650	¥ 100
	様々な香りを楽しめるフルーティーな風味 「酒屋が選ぶ焼酎大賞」で2年連続大賞を受賞 Enjoy various fruity aroma					
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation)	非公開	麴 (Koji)	非公開	貯蔵 (Maturation) 非公開

SHIMAJIMAN

TOKYO / MIYAHARA

C8	嶋自慢	東京都 / 宮原	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,603	¥ 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 year

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	¥ 4,290	¥ 300
	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)

AOCHU IKENOSAWA

TOKYO / AOGASHIMA SHUZO

C10	青酎 池の沢	東京都 / 青ヶ島酒造	販売価格 (税込)	700ml	¥ 3,355	¥ 300
	青ヶ島のスタンダード商品 香ばしさが際立つ芋焼酎 Sweet potato shochu from Aogashima Island of Tokyo					
Alc. 35%		蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	麦麴	貯蔵 (Maturation)

AOCHU OKUYAMA NAOKO TOKYO / AOGASHIMA SHUZO

C11	あおちゅう 奥山直子	東京都 / 青ヶ島酒造	販売価格 (税込)	700ml	¥ 4,400	¥ 300
	天然麹菌・天然酵母・どんぶり仕込みの希少な焼酎 青葉のような香り Rare shochu using ambient koji mold and yeast. Grassy and wild.					
Alc. 30%		蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	麦麴	貯蔵 (Maturation)

AOCHU KIKUCHI TADASHI TOKYO / AOGASHIMA SHUZO

C12	あおちゅう 菊池正	東京都 / 青ヶ島酒造	販売価格 (税込)	700ml	¥ 4,400	¥ 300
	天然麹菌・天然酵母・どんぶり仕込みの希少な焼酎 3年熟成のやわらかさ、スモーキーな香り Rare shochu using ambient koji mold and yeast. Smoky and complex.					
Alc. 30%		蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	麦麴	貯蔵 (Maturation) 3 years

## 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
	榎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

MAHRANSEN 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	¥ 3,397	¥ 300
	濾過せず、黒糖の味わいを存分に感じられる Unfiltered, Rich in sugar aroma					
Alc. 41%		蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	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	¥2,840	¥ 300
	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

INENOTSUYU KAGOSHIMA / OKINOERABU SHUZO

D6	稲の露	鹿児島 / 沖永良部酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,780	¥ 200
	芳醇な香りとまろやかな味わい、長い余韻 Rich flavor, gentle taste, and long aftertaste					
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation) 3 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.

		HARUSAME		OKINAWA / MIYASATO SHUZOSHO				30ml	
E1	春雨 カリー	沖縄県 / 宮里酒造所	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,394	¥ 100			
		バランスの良い味わい Well balanced							
Alc.		30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	3 years	
		SHIRAYURI INUI		OKINAWA / IKEHARA SHUZO					
E2	白百合 イヌイ	沖縄県 / 池原酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 4,290	¥ 300			
Alc.		44%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)		
		K		OKINAWA / KAMIYA SHZOSHO					
E3	K 10年古酒	沖縄県 / 神谷酒造所	販売価格 (税込)	720ml	¥ 4,400	¥ 300			
		蒸したパンやキャラメルのような香りと優しい味わい Gentle flavor like bread and caramel							
Alc.		43%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation) 10 years		
		JIKABI SEIFUKU		OKINAWA / SEIFUKU SHUZO					
E4	直火 請福	沖縄県 / 請福酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,325	¥ 100			
		直火蒸留によるコクのある泡盛らしい味わい Rich and tasty							
Alc.		30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)		
		KIKUNOTSUYU		OKINAWA / KIKUNOTSUYUSHUZO					
E5	菊之露 5年古酒	沖縄県 / 菊之露酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 3,278	¥ 300			
		豊かな風味 Rich flavor							
Alc.		41%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation) 5 years		
		DANRYU		OKINAWA / KAMIMURA SHUZO					
E6	暖流	沖縄県 / 神村酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,980	¥ 200			
		木樽熟成の古酒をブレンドした豊かな風味 暖ボール(炭酸割り)がお勧めです Rich flavor of oak cask. Good to drink with soda							
Alc.		30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation) 1~3 years		
		MARUTA AWAMORI		OKINAWA / YANBARU SHUZO					
E7	まるた泡盛	沖縄県 / やんばる酒造	販売価格 (税込)	600ml	¥ 765	¥ 100			
		泡盛らしい複雑な味わい Complex and rich							
Alc.		30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation) 1 year		
		KAMEJIKOMI		OKINAWA / ISHIKAWA SHUZO					
E8	甕仕込 5年古酒	沖縄県 / 石川酒造場	販売価格 (税込)	720ml	¥ 2,134	¥ 200			
		甘い風味とまろやかな味わい Sweet flavor and mild mouthfeel							
Alc.		30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation) 5 years		

HANAZAKE DONAN

OKINAWA / DONAN SHZUO

E9

花酒 どなん

沖縄県 / どなん酒造

販売価格  
(税込)

720ml

¥ 4,200

¥ 300

花酒とはもろみを蒸留させた最初のお酒 芳醇で香り豊か

Head part of distillation with 60% ABV

Alc.	60%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	2 months
------	-----	---------------------	----	-------------	----------	---------	-----------------	----------

KUMEJIMA NO KUMESSEN

OKINAWA / KUMEJIMA NO KUMESSEN

E10

久米島の久米仙

沖縄県 / 久米島の久米仙

販売価格  
(税込)

720ml

¥ 3,000

¥ 300

5年熟成の深みのある味わい

Matured for more than 5 years

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

## そば Buckwheat

Soba is one of the most common lunches for Japanese people. Shochu made from buckwheat is widely produced in Nagano, a famous buckwheat production area, and is distinct from Southern Kyushu, which is the main production area for Honkaku Shochu.

30ml

TENZAN TOGAKUSHI

NAGANO / FUYO SHUZO

F1

天山戸隠

長野県 / 芙蓉酒造

販売価格  
(税込)

720ml

¥ 1,408

¥ 100

穏やかで口当り柔らかい軽快なそば焼酎

Gentle and mild flavor

Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧・減圧	Atmospheric・Vacume	麴 (Koji)	黄 yellow	貯蔵 (Maturation)	
------	-----	---------------------	-------	--------------------	----------	----------	-----------------	--

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	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	
------	-----	---------------------	----	-------------	----------	---------	-----------------	--

## 栗 Chestnut

DABADAHIBURI

KOCHI / MUTEMUKA

G1

ダバダ火振

高知県 / 無手無冠

販売価格  
(税込)

720ml

¥ 1,525

¥ 100

栗を50%使用 まろやかで広がりのある味わい

Gentle and mild

Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	減圧	Vacume	麴 (Koji)	黄 yellow	貯蔵 (Maturation)	1 year
------	-----	---------------------	----	--------	----------	----------	-----------------	--------