

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
	OISHI	KUMAMOTO / OISHI SHUZO		30ml
A1	大石	熊本県 / 大石酒造場 シェリー樽・ブランデー樽に長期貯蔵 Matured in sherry and brandy cask	販売価格 (税込) 720ml ¥ 1,936	¥ 200
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 3~5 years
	KUMANOIZUMI	KUMAMOTO / NASU SHUZOJO		
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
	MELLOW KOZURU	KAGOSHIMA / KOMASA JOZO		
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
	ROKUCHOSHI	KUMAMOTO / ROKUCHOSHI SHUZO		
A4	六調子 特吟	熊本県 / 六調子酒造 長期熟成のまる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
	ONITAOSHI	KUMAMOTO / OISHI SHUZOJO		
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
	KUMAGAWA	KUMAMOTO / YAMATOICHI SHUZOMOTO		
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

A7	URAKASUMI		MIYAGI / SAURA		販売価格 (税込)	500mℓ	¥ 1,980	¥ 200
	浦霞		宮城県 / 佐浦					
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

A8	SG SHOCHU KOME		KUMAMOTO / TAKAHASHI SHUZO		販売価格 (税込)	720mℓ	¥ 3,278	¥ 300
	SG SHOCHU KOME		熊本県 / 高橋酒造					
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)	

A9	TORIKAI		KUMAMOTO / TORIKAI SHUZO		販売価格 (税込)	720mℓ	¥ 2,200	¥ 200
	吟香鳥飼		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								
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

B1	NAKANAKA		MIYAZAKI / KUROKI HONTEN		販売価格 (税込)	900mℓ	¥ 1,265	¥ 100
	中々		宮崎県 / 黒木本店					
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)	

B2					販売価格 (税込)	720mℓ	¥ 100
	Alc.		蒸留方法 (Distillation)	麴 (Koji)			

B3	KICCHOMU		OITA / NIKAIIDO SHUZO		販売価格 (税込)	720mℓ	¥ 2,128	¥ 200
	吉四六		大分県 / 二階堂酒造					
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

B5	CHINGU		NAGASAKI / OMOYA SHUZO		販売価格 (税込)	720mℓ	¥ 1,348	¥ 100
	ちんぐ 白麴		長崎県 / 重家酒造					
スッキリとした香りとおほやかな甘味 Light smooth flavor with sweetness								
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation)	減圧	Vacume	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years

B6	SEIIPPATSU		NAGASAKI / KUBO SHUZOJO		販売価格 (税込)	720mℓ	¥ 1,430	¥ 100
	青一髪		長崎県 / 久保酒造場					
飲みやすく味のある 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

SHORO SUMMER EDITION

MIYAZAKI / SHORO SHUZO

C1	松露 夏季限定	宮崎県 / 松露酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,575	¥ 100			
							紅芋のシャープな香りと干しブドウ様の濃密な香り Sharp aroma from red sweet potato with dense aroma like a raisins		
Alc.	20%	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	¥ 1,730	¥ 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		

TOWAZU KATARAZU KAGOSHIMA / OYAMAJINSHICHI SHOTEN

C6	問わず語らず名もなき焼酎	鹿児島県 / 大山甚七商店	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,540	¥ 100
	紅さつまを使用し、上品でふくよかな香りの清々しい焼酎 Gentle, mild, and refreshing					
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation)		

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		

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)		

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.

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 SHZUO

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

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	樽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

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

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

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 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

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	戦前に使用していた伝統黒麴「イヌイ菌」を使った力強い味わい Very rich taste derived from traditional "INUI" yeast		
							Alc. 44%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麴 (Koji) 黒 black

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

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

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 SHUZO

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 KUMESEN

OKINAWA / KUMEJIMA NO KUMESEN

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な軽快なそば焼酎 Gentle and mild flavor		
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation)	常圧・減圧 Atmospheric・Vacuum	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)			

胡麻 Sesame

30ml

BENIOTOME

FUKUOKA / BENIOTOME SHUZO

G1

紅乙女	福岡県 / 紅乙女酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,121	¥ 100
	ほのかな胡麻の香りとやわらかな味わい Faintly sesame flavor with gentle mouthfeel				
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	減圧 Vacume	麴 (Koji)	白 white
				貯蔵 (Maturation)	1 year

GI 東京島酒 Tokyo Shimazke

Shochu produced in the Izu Islands, which consists of nine islands south of Tokyo, has a history dating back to the Edo period, and has a unique manufacturing method and quality. As the Izu Islands are volcanic islands, there is little soil suitable for paddy fields, and grains such as wheat and chestnuts have traditionally been grown. Due to these geological characteristics, Tokyo Island Spirits is characterized by the use of barley koji. There are three types: "potato shochu using barley koji", "barley shochu using barley koji", and "potato/barley blend using barley koji". Southern Kyushu, the main producing area of sweet potato shochu, mainly uses rice koji, so the roasty aroma and refreshing taste of barley can be said to be the characteristics of the flavor of Tokyo Island Spirits.

30ml

GOSHINKA

OSHIMA / TANIGUCHI SHUZO

麦 / Barley

H1

御神火 スタンダード	大島 / 谷口酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,450	¥ 100
	麦の香ばしく甘い香り、深い旨味 Roasty and sweet aroma of barley				
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	白 white
				貯蔵 (Maturation)	8 months

SHICHIFUKU SHIMAJIMAN

NIIJIMA / MIYAHARA

芋 / Sweet Potato

H2

七福嶋自慢	新島 / 宮原	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,887	¥ 200
	江戸東京野菜に指定されている「あめりか芋」を使用 Amerika Imo, a traditional Tokyo original sweetpotato is used				
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	白 white
				貯蔵 (Maturation)	6~12 months

SHIMANOHANA

HACHIJOJIMA / KASHITATE SHUZO

麦 / Barley

H3

島の華	八丈島 / 榎立酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,188	¥ 100
	芳醇な麦の香り Rich barley aroma				
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	白 white
				貯蔵 (Maturation)	6 months

EDOCHU

HACHIJOJIMA / HACHIJOJIMA SHUZO

芋 / Sweet Potato

H4

江戸酎	八丈島 / 八丈島酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 2,090	¥ 200
	3年貯蔵の古酒 華やかな香りの芋焼酎 3 years matured elegant shochu				
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	ブレンド blended	麴 (Koji)	白 white
				貯蔵 (Maturation)	3 years

KUROSHIO

HACHIJOJIMA / BANGE SHUZO

麦・芋 / Barley・Sweet Potato

H5

黒潮	八丈島 / 坂下酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,233	¥ 100
	麦と芋を9:1でブレンド 麦の香ばしさと芋の甘みを楽しむ Barley and Sweet Potato blended by 9:1				
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	白 white
				貯蔵 (Maturation)	1 year

NASAKEJIMA

HACHIJOJIMA / HACHIJO KOHATSU

麦 / Barley

H6

情け島	八丈島 / 八丈興発	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,243	¥ 100
	さっぱりとした飲み口のなかに感じる麦のうまみ Rich flavor of barley with refreshing mouthfeel				
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	減圧 Vacume	麴 (Koji)	白 white
				貯蔵 (Maturation)	土次ぎ

	AOCHU / OKUYAMA	AOGASHIMA / AOGASHIMA SHUZO	芋 / Sweet Potato					
H7	あおちゅう 奥山直子	青ヶ島 / 青ヶ島酒造	販売価格 (税込)	300mℓ	¥ 1,870	¥ 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	AOGASHIMA / AOGASHIMA SHUZO	芋 / Sweet Potato					
H8	あおちゅう 菊池正	青ヶ島 / 青ヶ島酒造	販売価格 (税込)	300mℓ	¥ 1,870	¥ 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	

	AOCHU IKENOSAWA	TOKYO / AOGASHIMA SHUZO	芋 / Sweet Potato					
H9	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)		

	HABUSHIURA	TOKYO / MIYAHARA	麦 / Barley					
H10	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	

	SHIMAJIMAN	TOKYO / MIYAHARA	芋 / Sweet Potato					
H11	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	