

# 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>OISHI</b>	<b>KUMAMOTO / OISHI SHUZO</b>		<b>30ml</b>
A1	<b>大石</b>	熊本県 / 大石酒造場 販売価格 (税込) 720ml ￥ 1,936 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
	<b>GOKURAKU</b>	<b>KUMAMOTO / HAYASHI SHUZOJO</b>		
A2	<b>極楽</b>	熊本県 / 林酒造場 販売価格 (税込) 720ml ￥ 1,550 米の甘み、芳ばしさを持つ伝統的な球磨焼酎の味わい Sweetness and savory aroma of rice	販売価格 (税込) 720ml ￥ 1,550	￥ 100
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 3 years
	<b>MATSUYOI</b>	<b>KUMAMOTO / TAKAHASHI SHUZO</b>		
A3	<b>待宵</b>	熊本県 / 高橋酒造 販売価格 (税込) 720ml ￥ 1,747 全麴で仕込んだ米焼酎 芳醇でコクのある味わい Rich rice shochu made only of koji	販売価格 (税込) 720ml ￥ 1,747	￥ 200
	Alc. 28%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation)
	<b>ROKUCHOSHI</b>	<b>KUMAMOTO / ROKUCHOSHI SHUZO</b>		
A4	<b>六調子 特吟</b>	熊本県 / 六調子酒造 販売価格 (税込) 720ml ￥ 3,047 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	<b>鬼倒</b>	熊本県 / 大石酒造場 販売価格 (税込) 720ml ￥ 1,320 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	<b>玄米焼酎 球磨川</b>	熊本県 / 大和一酒造元 販売価格 (税込) 720ml ￥ 1,870 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 KOMÉ		KUMAMOTO / TAKAHASHI SHUZO		販売価格 (税込)	720ml	¥ 3,278	¥ 300
	SG SHOCHU KOMÉ		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	YAMANOMORI		NAGASAKI / YAMANOMORI SHUZOJO		販売価格 (税込)	900ml	¥ 1,117	¥ 100
	山の守		長崎県 / 山の守酒造場					
常圧蒸留ならではの麦の香り、米麴の甘さが特徴 Barley aroma with sweetness of rice koji								
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	2 years

B3	KICCHOMU		OITA / NIKAI DO 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

JOTOKUYA DOUCHU

OITA / JOTOKUYA SHUZOJO

B7	常徳屋 道中	大分県 / 常徳屋酒造場	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,617	¥ 200			
							豊かな麦の風味と柔らかな口当り Rich barley flavor with mild mouthfeel		
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	4 years		

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)		

## TOUKA KAGOSHIMA / OISHI SHUZO

C10	橙華	鹿児島県 / 大石酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,980	¥ 200
	橙色の芋「ハマコマチ」使用 南国の果実、柑橘、紅茶のような香り Flavor like citrus and black tea derived from orange sweet potato					
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation)		

## AKARUINOUSON KAGOSHIMA / KIRISHIMACHO JORYUSHO

C11	明るい農村	鹿児島県 / 霧島町蒸留所	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,423	¥ 100
	ふくよかな芋の香り、すっきりした喉越し Dry finish with rich sweet potato flavor					
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麴 (Koji) 白黒 black・white	貯蔵 (Maturation) 1 year		

# 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

		TAKAKURA		KAGOSHIMA / AMAMIOSHIMA SHUZO						
D1	高倉	鹿児島県 / 奄美大島酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,705	¥ 200				
		3年以上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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	4 years	
		MANKOI		KAGOSHIMA / YAYOI SHOCHUJOZOSHO						
D2	まんこい	鹿児島 / 弥生焼酎醸造所	販売価格 (税込)	900ml	¥ 1,650	¥ 100				
		榎樽熟成の風味		Enjoy the flavor of oak cask						
Alc.		30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years	
		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	麹 (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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years	
		SATONOAKEBONO		KAGOSHIMA / MACHIDA SHUZO						
D5	里の曙	鹿児島 / 町田酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,546	¥ 100				
		やさしい香りと、熟成によるまろやかな飲み口		Gentle aroma with and mouthfeel by maturation						
Alc.		25%	蒸留方法 (Distillation)	減圧	Vacume	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years	
		KIKAIJIMA		KAGOSHIMA / KIKAIJIMA SHUZO						
D6	喜界島	鹿児島 / 喜界島酒造	販売価格 (税込)	900ml	¥ 1,307	¥ 100				
		黒糖の香りとコクのある旨味		Rich flavor and taste						
Alc.		30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1 years	
		SANGO		KAGOSHIMA / NISHIHIRA SHUZO						
D7	珊瑚	鹿児島 / 西平酒造	販売価格 (税込)	900ml	¥ 2,168	¥ 200				
		黒糖のふくよかな香りと甘味		Rich and complex flavor						
Alc.		30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	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

HARUSAME		OKINAWA / MIYASATO SHUZOSHO						
E1	春雨 カー	沖縄県 / 宮里酒造所	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,394			
		バランスの良い味わい Well balanced						
Alc.	30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (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		
		戦前に使用していた伝統黒麹「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	麹 (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	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	10 years	
RYUKYU CLASSIC		OKINAWA / SHINZATO SHUZO						
E4	古酒琉球クラシック	沖縄県 / 新里酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,980	¥ 200		
		やわらかな甘味を感じる味わい Gentle sweetness						
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	3 years	
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	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	5 years	
YAESEN		OKINAWA / YAESEN SHUZO						
E6	八重泉	沖縄県 / 八重泉酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,278	¥ 100		
		どっしりとした香ばしいこり、キレの味わい Rich flavor with dry finish						
Alc.	30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)		
MATSUFUJI		OKINAWA / MATSUFUJI						
E7	松藤 粗濾過	沖縄県 / 松藤	販売価格 (税込)	720ml	¥ 2,420	¥ 200		
		長期熟成に向けた重厚で深みのある味わい Rich and complex						
Alc.	44%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)		
CYUKO		OKINAWA / CHUKO SHUZO						
E8	忠孝	沖縄県 / 忠孝酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,320	¥ 100		
		割っておいしい晩酌酒 Light and smooth						
Alc.	30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)		

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
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
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
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧・減圧 Atmospheric・Vacume	麴 (Koji)	黄 yellow	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
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
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
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		
		天然麴菌・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		
		天然麴菌・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たり 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				