

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
	TOYONAGAGURA	KUMAMOTO / TOYONAGA SHUZO		30ml
A1	豊永蔵	熊本県 / 豊永酒造 香ばしい香り、まろやかで甘味のある味わい A bit smokey, yet gentle and smoth	販売価格 (税込) 720ml ￥ 1,760	￥ 200
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麴 (Koji) 白・黒	貯蔵 (Maturation) 1 year
	GOKURAKU	KUMAMOTO / HAYASHI SHUZOJO		
A2	極楽	熊本県 / 林酒造場 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
	MATSUYOI	KUMAMOTO / TAKAHASHI SHUZO		
A3	待宵	熊本県 / 高橋酒造 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)
	ROKUCHOSHI	KUMAMOTO / ROKUCHOSHI SHUZO		
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
	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 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	SARUKO		NAGASAKI / SARUKOIZU SHUZO		販売価格 (税込)	900ml	¥ 1,098	¥ 100
	猿川		長崎県 / 猿川伊豆酒造					
		壱岐焼酎 甘くやわらかで、ほのかな麦の香り Iki shochu. Sweet and gentle with slight barley flavor						
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1.5 years	

B2	MUREZURU		OITA / MUREZURU SHUZO		販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,210	¥ 100
	牟禮鶴 巻越		大分県 / 牟禮鶴酒造					
		ほのかな麦の香り、やさしい味わい Gentle barley flavor, smooth mouthfeel						
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation)	減圧 Vacume	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years	

B3	KICCHOMU		OITA / NIKAIDO 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)	3 years	

B6	KANEHACHI		OITA / YOTSUYA SHUZO		販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,650	¥ 200
	兼八		大分県 / 四ツ谷酒造					
		香ばしい麦の香りと深みのある味わい Smoky barley flavor with gentle and smooth taste						
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1 year	

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

HITORIARUKI

MIYAZAKI / FURUSAWA JOZO

C1	ひとり歩き	宮崎県 / 古澤醸造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,320	¥ 100				
							フルーティーな香り、なめらかな口当り Fruity flavor with smooth mouthfeel			
Alc. 25%		蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1.5 years			

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	まるやかで味わい深く、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	

IMO KOJI IMO KAGOSHIMA / KOKUBU SHUZO

C5	いも麴 芋	鹿児島県 / 国分酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,287	¥ 100	麴に芋を使用 キレの良い味わい	
							Crisp mouthfeel derive from sweet potato koji	
Alc.	26%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1 year	

TSURUMI KAGOSHIMA / OISHI SHUZO

C6	鶴見	鹿児島県 / 大石酒造	販売価格 (税込)	900ml	¥ 1,430	¥ 100	伝統的な本格芋焼酎 馥郁とした芋の香り	
							Authentic type of sweet potato shochu	
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			
		NAGAKUMO ICHIBANBASHI		KAGOSHIMA / YAMADA SHUZO						
D5	長雲 一番橋	鹿児島県 / 山田酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,980	¥ 200				
		黒糖の豊かな香りが特徴		Rich flavor of brown sugar						
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	2 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	¥ 100			
		濃厚で香りの高い泡盛 Rich and fragrant							
Alc.	30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	2 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)			
SHUREI		OKINAWA / KAMIMURA SHUZO							
E3	守 禮	沖縄県 / 神村酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 2,970	¥ 300			
		やわらかく甘い香りの古酒 3 years aged gentle and sweet flavor							
Alc.	43%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	3 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 AKARI		OKINAWA / KIKUNOTSUYU SHUZO							
E5	菊之露 akari	沖縄県 / 菊之屋	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,155	¥ 100			
		すっきりと透明感があり、フルーティーな甘さ Light and fruity							
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	減圧 Vacume	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)			
HANAHAKE 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	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	2 months		

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

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)		

胡麻 Sesame

30ml

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

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	

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	

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
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
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
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)
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
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)
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
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