

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	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,760	¥ 200	
		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 smooth					
		Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 白・黒	貯蔵 (Maturation) 1 year		
		KUROITSUKI KUMAMOTO / SENGETSU SHUZO					
A2	黒いつき	熊本県 / 織月酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 2,856	¥ 200	
		15年古酒をブレンド 芳醇な香りともろやかな味わい Rich aroma with smooth mouthfeel					
		Alc. 35%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 黒 black	貯蔵 (Maturation) 15 years		
		MATSUYOI KUMAMOTO / TAKAHASHI SHUZO					
A3	待宵	熊本県 / 高橋酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,747	¥ 200	
		全麹で仕込んだ米焼酎 芳醇でコクのある味わい Rich rice shochu made only of koji					
		Alc. 28%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麹 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation)		
		ROKUCHOSHI KUMAMOTO / ROKUCHOSHI SHUZO					
A4	六調子 特吟	熊本県 / 六調子酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 3,047	¥ 300	
		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					
		Alc. 35%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (Koji) 白黄 white/yellow	貯蔵 (Maturation) 11 years		
		OISHI KUMAMOTO / OISHI SHUZOJO					
A5	大石	熊本県 / 大石酒造場	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,936	¥ 200	
		シェリー樽・ブランデー樽熟成の豊かな香り Matured in sherry and brandy cask					
		Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麹 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 3~5 years		
		KUMAGAWA KUMAMOTO / YAMATOICHI SHUZOMOTO					
A6	玄米焼酎 球磨川	熊本県 / 大和一酒造元	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,870	¥ 200	
		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					
		Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麹 (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	麹 (Koji)	黄 yellow	貯蔵 (Maturation)	1 year	

SG SHOCHU KOME

KUMAMOTO / TAKAHASHI SHUZO

A8

SG SHOCHU KOME		熊本県 / 高橋酒造		販売価格 (税込)	720ml	¥	3,938	¥ 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	麹 (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	麹 (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

SARUKO

NAGASAKI / SARUKOIZU SHUZO

B1

猿川		長崎県 / 猿川伊豆酒造		販売価格 (税込)	900ml	¥	1,098	¥ 100
		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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1.5 years	

TOPPAI

OITA / MINAMI SHUZOJO

B2

とっぱい		大分県 / 南酒造場		販売価格 (税込)	900ml	¥	1,342	¥ 100
		甘い香りの軽い味わい Smooth and light						
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years	

KICCHOMU

OITA / NIKAI DO 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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1~3 years	

CHINGU

NAGASAKI / OMOYA SHUZO

B5

ちんぐ 白麹		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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years	

KANEHACHI

OITA / YOTSUYA SHUZO

B6

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

IKI SUPER GOLD

NAGASAKI / GENKAI SHUZO

B7	壱岐スーパーゴールド	長崎県 / 玄海酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,998	¥ 200
榎樽熟成の芳醇な香り Matured in oak cask						
Alc.	33%	蒸留方法 (Distillation)	減圧 Vacume	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation) 1~2 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	麹 (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	麹 (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	麹 (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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)

JINJIN

OITA / ONO SHUZO

B12	神々銀	大分県 / 小野酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 2,750	¥ 200
香ばしく、力強い味わい Rich and flavorful						
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation) 1 year

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

ASAHIMANNEN

MIYAZAKI / WATANABE SHUZOJO

C1	旭萬年	宮崎県 / 渡邊酒造場	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,540	¥ 100
蜜のような甘味、芳ばしくやわらかな芋の風味 Sweetness like honey and gentle sweet potato flavor						
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation) 8 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	麹 (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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1 year
	SHORO		MIYAZAKI / SHORO SHUZO							
C4	松 露		宮崎県 / 松露酒造		販売価格 (税込)		720ml	¥	1,575	¥ 100
	紅芋由来のフルーティーな香り Fruity aroma derived from the ingredient									
	Alc.	20%	蒸留方法	(Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	
	DENSUKI		MIYAZAKI / SUKI SHUZO							
C5	伝須木		宮崎県 / すき酒造		販売価格 (税込)		720ml	¥	1,390	¥ 100
	甘く、やさしく、きれい Sweet, gentle, and smooth									
	Alc.	25%	蒸留方法	(Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years
	YAKUSUGI		KAGOSHIMA / HONBO SHUZO							
C6	屋久杉		鹿児島県 / 本坊酒造		販売価格 (税込)		900ml	¥	1,664	¥ 100
	屋久島の軟水を使った甕仕込 豊かな香りと芳醇な味わいが楽しめる Rich flavor derived from the fermentation in a clay pot and the soft water of Yaku-island									
	Alc.	25%	蒸留方法	(Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (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	¥	1,760	¥ 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		麹 (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	麹 (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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	
	CHIZURU		KAGOSHIMA / KAMI SHUZO							
C11	千 鶴		鹿児島県 / 神酒造		販売価格 (税込)		720ml	¥	1,155	¥ 100
	深みのある味わいと香り Deep and complex flavor									
	Alc.	25%	蒸留方法	(Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	白黒 black・white	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

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	
ASAHI		KAGOSHIMA / ASAHI SHUZO						
D6	飛乃流 朝日	鹿児島県 / 朝日酒造	販売価格 (税込)	720mℓ	¥ 1,639	¥ 200	華やかな香り、穏やかでやわらかい味わい Elegant flavor and gentle mouthfeel	
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 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 カリー		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)
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)
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)
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	
	長期熟成に向い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	
	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 distilation with 60% ABV								
	Alc.	60%	蒸留方法	(Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)

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	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation) 5 years

CHUKO THE VANILLA OKINAWA / CHUKO SHUZO

E11	忠孝 The Vanilla	沖縄県 / 忠孝酒造	販売価格 (税込)	500ml	¥ 12,000	¥ 700
14年熟成の古酒 バニラの香りが特徴 Matured 14 years						
Alc.	43%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation) 14 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	麹 (Koji)	黄 yellow	貯蔵 (Maturation)

ほうじ茶 Tea

30ml

CHIRAN TEA CHU KAGOSHIMA / CHIRAN JOZO

G1	知覧Tea酎 ほうじ茶	鹿児島県 / 知覧醸造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,980	¥ 200
ほうじ茶の香ばしさと芋の旨味 Roasted aroma of tea and umami of sweet potato						
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation) 8 months

SHICHIFUKU SHIMAJIMAN NIJIMA / 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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation) 6~12 months

H3	SHIMANO HANA	HACHIJOJIMA / KASHITATE SHUZO	麦 / Barley					
	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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	6 months
H4	EDOCHU	HACHIJOJIMA / HACHIJOJIMA SHUZO	芋 / Sweet Potato					
	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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years
H5	KUROSHIO	HACHIJOJIMA / BANGE SHUZO	麦・芋 / Barley・Sweet Potato					
	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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1 year
H6	NASAKEJIMA	HACHIJOJIMA / HACHIJO KOHATSU	麦 / Barley					
	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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	土次ぎ
H7	AOCHU / OKUYAMA	AOGASHIMA / AOGASHIMA SHUZO	芋 / Sweet Potato					
	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	麹 (Koji)	麦麹	貯蔵 (Maturation)	
H8	AOCHU / KIKUCHI	AOGASHIMA / AOGASHIMA SHUZO	芋 / Sweet Potato					
	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	麹 (Koji)	麦麹	貯蔵 (Maturation)	3 years
H9	AOCHU IKENOSAWA	TOKYO / AOGASHIMA SHUZO	芋 / Sweet Potato					
	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	麹 (Koji)	麦麹	貯蔵 (Maturation)	
H10	HABUSHIURA	TOKYO / MIYAHARA	麦 / Barley					
	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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1 to 3 years
H11	SHIMAJIMAN	TOKYO / MIYAHARA	芋 / Sweet Potato					
	嶋自慢	東京都 / 宮原	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,603	¥ 100		
	麦麹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	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	1 year