

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	
		AMAKUSA	KUMAMOTO / AMAKUSA SHUZO					30ml	
A1	天 草	熊本県 / 天草酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥	1,500	¥ 100		
		爽やかで米の旨味を感じる Elegant, fruity, and umami rich							
		Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	減圧 Vacume	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years
		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 芳醇な香りとまろやかな味わい 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

GINKOURO

FUKUOKA / MORINOKURA

A7	吟香露 The Rich 25	福岡県 / 杜の蔵	販売価格 (税込)	720ml	¥	1,540	¥ 100
華やかな香り、すっきりした口当り Elegant aroma with light and mild mouthfeel							
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	減圧	Vacume	麹 (Koji)	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)

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)

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)

YAMANOMORI

NAGASAKI / YAMANOMOSI SHUZOJO

B3	山の守	長崎県 / 山の守酒造場	販売価格 (税込)	900ml	¥	1,117	¥ 100
麦の香りと米の甘味 Barley flavor with sweetness of rice							
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)

KUBO

OITA / KUBO SHUZO

B5	久保 檜樽貯蔵	大分県 / 久保酒蔵	販売価格 (税込)	720ml	¥	1,650	¥ 200
スモーキーでまろやか Smoky and mild							
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)

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)

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
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

KEIKOUTONARUMO

FUKUOKA / EBISU SHUZO

B8	けいこうとなるも	福岡県 / ゑびす酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,375	¥ 100
甘くまろやかな味わい、麦の香ばしさ Mild mouthfeel with roasty barley flavor						
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation) 3 years

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
カ強いコクと風味 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、カ強い味わい 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	麴 (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	麴 (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	麴 (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	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	¥	1,760	¥ 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		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)	
	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	麴 (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

SHORYU		KAGOSHIMA / HARADA SHUZO									
D1	昇 龍		鹿児島県 / 原田酒造		販売価格 (税込)		900mℓ	¥	1,877	¥ 100	
熟成由来の香ばしさと黒糖の甘み Flavor of oak cask with the sweetness of brown sugar											
Alc. 30%		蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	5 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			
AMAMI		KAGOSHIMA / AMAMI SHURUI									
D7	奄 美		鹿児島県 / 奄美酒類		販売価格 (税込)		900mℓ	¥	1,650	¥ 100	
黒糖の甘く深い味わい Sweet and rich flavor of brown sugar											
Alc. 30%		蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麹 (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.

30ml

E1

販売価格 (税込)					
Alc.	蒸留方法 (Distillation)	常圧	麹 (Koji)	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)					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 Vacuum	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)					

ZUISEN USAKI

OKINAWA / ZUISEN SHUZO

E8

瑞泉 御酒	沖縄県 / 瑞泉酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 3,025	¥ 300
大戦の戦火をまぬがれた黒麹菌を使った泡盛 香りが特徴 Brewed with historical black koji mold					
Alc.	30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black
貯蔵 (Maturation)					1 year

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	麹 (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	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

HIMEIZUMI MIYAZAKI / HIMEIZUMI SHUZO

F1	御 幣	宮崎県 / 姫泉酒造	販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,485	¥ 100
そばの豊かな香りとコクのある深い味わい Rich flavor of buckwheat						
Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麹 (Koji)	黒 black	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