

# 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 30ml
	AMAKUSA	KUMAMOTO / AMAKUSA SHUZO		
A1	天草	熊本県 / 天草酒造 爽やかで米の旨味を感じる Elegant, fruity, and umami rich	販売価格 (税込) 720ml ¥ 1,500	¥ 100
	Alc. 25%	蒸留方法 (Distillation) 減圧 Vacume	麴 (Koji) 白 white	貯蔵 (Maturation) 3 years
	KUROITSUKI	KUMAMOTO / SENGETSU SHUZO		
A2	黒いつき	熊本県 / 織月酒造 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	販売価格 (税込) 720ml ¥ 2,856	¥ 200
	Alc. 35%	蒸留方法 (Distillation) 常圧 Atmospheric	麴 (Koji) 黒 black	貯蔵 (Maturation) 15 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
	OISHI	KUMAMOTO / OISHI SHUZOJO		
A5	大石	熊本県 / 大石酒造場 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	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
	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

GINKOURO

FUKUOKA / MORINOKURA

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

SG SHOCHU KOME

KUMAMOTO / TAKAHASHI SHUZO

A8	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.	販売価格 (税込)	720ml	¥ 3,938	¥ 300
				Alc.	40%	蒸留方法 (Distillation)	

TORIKAI

KUMAMOTO / TORIKAI SHUZO

A9	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	販売価格 (税込)	720ml	¥ 2,200	¥ 200
				Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	

## 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	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	販売価格 (税込)	900ml	¥ 1,098	¥ 100
				Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	

TOPPAI

OITA / MINAMI SHUZOJO

B2	とっぱい	大分県 / 南酒造場	甘い香りの軽い味わい Smooth and light	販売価格 (税込)	900ml	¥ 1,342	¥ 100
				Alc.	25%	蒸留方法 (Distillation)	

YAMANOMORI

NAGASAKI / YAMANOMOSI SHUZOJO

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

KUBO

OITA / KUBO SHUZO

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

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 Smokey 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	

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

B8	KEIKOUTONARUMO		FUKUOKA / EBISU SHUZO		販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,375	¥ 100
	けいこうとなるも		福岡県 / 五びす酒造					
	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	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	3 years	

B9	SG SHOCHU MUGI		OITA / SANWA SHURUI		販売価格 (税込)	720ml	¥ 4,290	¥ 300
	SG SHOCHU MUGI		大分県 / 三和酒類					
	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	

B11	AOKAGE		MIYAZAKI / YANAGIDA SHUZO		販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,273	¥ 100
	青鹿毛		宮崎県 / 柳田酒造					
	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)		

## 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

C1	ASAHIMANNEN		MIYAZAKI / WATANABE SHUZOJO		販売価格 (税込)	720ml	¥ 1,540	¥ 100
	旭萬年		宮崎県 / 渡邊酒造場					
	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	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	8 years	

C2	DAIYAME		KAGOSHIMA / HAMADA SHUZO		販売価格 (税込)	900ml	¥ 1,408	¥ 100
	だいやめ		鹿児島県 / 濱田酒造					
	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	¥ 2,040	¥ 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)	720ml	¥ 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 sugar.

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 Sweetness derived from the maturation					
Alc.	30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (Koji)	白 white	貯蔵 (Maturation)	5 years

MANKOI		KAGOSHIMA / YAYOI SHOCHUJOSHO					
D2	まんこい	鹿児島 / 弥生焼酎醸造所	販売価格 (税込)	900ml	¥ 1,980	¥ 200	
		樽熟成の風味 Enjoy the flavor of oak cask					
Alc.	30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧 Atmospheric	麴 (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.

HARUSAME		OKINAWA / MIYASATO SHUZO						30ml	
E1	春雨 ゴールド	沖縄県 / 宮里酒造所	販売価格 (税込)	600ml	¥ 2,090	¥ 200			
		熟成感を感じさせる口当り Gentle mouthfeel							
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	麴 (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	麴 (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麴菌を使った泡盛 香りが特徴  
Brewed wity historical black koji mold

Alc.	30%	蒸留方法 (Distillation)	常圧	Atmospheric	麴 (Koji)	黒 black	貯蔵 (Maturation)	1 year
------	-----	---------------------	----	-------------	----------	---------	-----------------	--------

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 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
------	-----	---------------------	----	-------------	----------	---------	-----------------	---------

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	麴 (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	麴 (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 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

SHIMANO HANA

HACHIJOJIMA / KASHITATE SHUZO

麦 / Barley

H3

島の華

八丈島 / 檜立酒造

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

麹 (Koji)

麦麹

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

麹 (Koji)

麦麹

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

¥ 3,755

¥ 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)

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

麹 (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