日本酒
SAKE

SAKE TYPE

純米大吟醸　Junmai-Daiginjo

	Brand name	Area / Producer	Price / Bottle（tax included）	Price / Cup 60㎖	Price / Cup 30㎖
1	**FUKUNOTOMO** 福乃友	**AKITA / FUKUNOTOMO SHZUO** 秋田 / 福乃友酒造	販売価格（税込） 720㎖ ¥ 6,655	¥ 700	¥ 400
2	**DEWAZAKURA** 出羽桜 雪漫々	**YAMAGATA / DEWAZAKURA SHUZO** 山形県 / 出羽桜酒造	販売価格（税込） 720㎖ ¥ 6,600	¥ 700	¥ 400
3	**MABOROSHI** まぼろし	**HIROSHIMA / NAKAO ZYOZO** 広島 / 中尾醸造	販売価格（税込） 720㎖ ¥ 5,390	¥ 700	¥ 400
4	**KURAMITSU** 蔵　光	**NIIGATA / KIKUSUI SHUZO** 新潟県 / 菊水酒造	販売価格（税込） 720㎖ ¥ 16,500	¥1,600	¥ 800
5	**HAMACHIDORI** 浜千鳥	**IWATE / HAMACHIDORI** 岩手県 / 浜千鳥	販売価格（税込） 720㎖ ¥ 3,300	¥ 500	¥ 300
6	**CHIYOKOTOBUKI** 千代寿	**YAMAGATA / CHIYOKOTOBUKI TORAYA** 山形県 / 千代寿虎屋	販売価格（税込） 720㎖ ¥ 3,960	¥ 500	¥ 300

1 福乃友

華やかで気品のある香りとやわらかな甘み、雑味が少なくクリアでキレの良い味わい

Fragrant and elegant aroma, gentle sweetness, clear and crisp mouthfeel

Alc.	15%	精米歩合（Polishing ratio）	40%	日本酒度（Sake Meter Value）	-4.4
酸度 Acidity	1.4	使用米（Rice）	山田錦 YAMADANISHIKI		

2 出羽桜 雪漫々

華やかな香り、奥深い上品な味わい

Elegant aroma with gentle mouthfeel

Alc.	16%	精米歩合（Polishing ratio）	35%	日本酒度（Sake Meter Value）	-4
酸度 Acidity	1.2	使用米（Rice）	山田錦 YAMADANISHIKI		

3 まぼろし

りんご酵母を使用し丁寧に醸した爽やかな酸味と米の旨みを感じる芳醇な味わい

Refreshing acidity from apple-derived yeast, savory and rich taste derived from rice

Alc.	16%	精米歩合（Polishing ratio）	45%	日本酒度（Sake Meter Value）	±0
酸度 Acidity	1.4	使用米（Rice）	山田錦 YAMADANISHIKI		

4 蔵　光

気品ある華やかな香り、スムーズな口当り

Elegant aroma with smooth and clear mouthfeel

Alc.	15%	精米歩合（Polishing ratio）	23%	日本酒度（Sake Meter Value）	-5
酸度 Acidity	1.4	使用米（Rice）	菊水 KIKUSUI		

5 浜千鳥

米、酵母,麹とすべて岩手オリジナルのものを使用。穏やかに香る果実香、甘みと酸味の良い調和

Gentle fruity aroma, well-balanced sweetness and acidity, Rice, Koji and Yeast are all from Iwate

Alc.	16%	精米歩合（Polishing ratio）	50%	日本酒度（Sake Meter Value）	+2.8
酸度 Acidity	1.7	使用米（Rice）	吟ぎんが GINGINGA		

6 千代寿

洋梨や白桃様の様な香り、瑞々しい口当たり、柔らかな甘みと軽い苦みが調和、上品な味わい

Fruity aroma like pear or white peach, fresh mouthfeel, harmony of soft sweetness and light bitterness, elegant taste

Alc.	16%	精米歩合（Polishing ratio）	35%	日本酒度（Sake Meter Value）	-3
酸度 Acidity	1.3	使用米（Rice）	雪女神 YUKIMEGAMI		

MASUMI YUMEDONO　　NAGANO / MIYASAKA JOZO

7	真澄 夢殿	長野県 / 宮坂醸造	販売価格（税込）	720㎖	¥	14,300	¥1,400	¥ 700
	芳醇な香り、きめ細かな口当り、バランス良い酸味 Rich aroma, delicate mouthfeel, and well balanced acidity							
	Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio） 35%	日本酒度（Sake Meter Value） -3					
	酸度 Acidity 1.5	使用米（Rice） 山田錦 YAMADANISHIKI						

DAISHICHI MYOUKARANGYOKU　　FUKUSHIMA / DAISHICHI SHUZO

8	大七 妙花闌曲	福島県 / 大七酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	19,800	¥1,800	¥1,000
	華やかさと複雑味、熟成感を楽しめる逸品 Elegant, complex, and lingering flavor							
	Alc. 16%	精米歩合（Polishing ratio）	日本酒度（Sake Meter Value）					
	酸度 Acidity	使用米（Rice） 山田錦 YAMADANISHIKI						

DENRIN　　MIYAGI / YAMASHITA SEISHIDO TANAKA SHUZO

9	田 林	宮城県 / 山下誠志堂 田中酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	2,970	¥ 400	¥ 200
	洋梨やメロンを思わせるような瑞々しい香り、口当たり滑らか、繊細な甘みとスッキリとした余韻 Refreshing aroma like pair or melon, smooth mouthgeel, subtle sweetness and dry finish							
	Alc. 16%	精米歩合（Polishing ratio） 45%	日本酒度（Sake Meter Value） -5					
	酸度 Acidity 1.6	使用米（Rice） 山田錦 YAMADANISHIKI						

TAITEN SHIRAGIKU　　OKAYAMA / SHIRAGIKU SHUZO

10	大典白菊	岡山県 / 白菊酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	2,970	¥ 400	¥ 200
	50%まで磨きあげた岡山特産の酒米、雄町ならではの柔らかくふくらみのある味わい Soft and full-bodied taste derived from Omachi sake rice polished to 50% made in Okayama							
	Alc. 16%	精米歩合（Polishing ratio） 50%	日本酒度（Sake Meter Value） +3～5					
	酸度 Acidity 1.7	使用米（Rice） 雄町 OMACHI						

NICHIEI　　ISHIKAWA / NAKAMURA SHUZO

11	日榮	石川県 / 中村酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	3,190	¥ 500	¥ 300
	華やかかつ繊細な吟醸香、山田錦のふくよかな旨味と深いコク Gorgeous and delicate, rich Umami and depth of flavor derived from YAMADANISHIKI rice							
	Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio） 50%	日本酒度（Sake Meter Value） -4					
	酸度 Acidity -	使用米（Rice） 山田錦 YAMADANISHIKI						

TSUKIGASA　　FUKUI / KATAYAMA SHUZO

12	月 暈	福井県 / 片山酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	3,300	¥ 500	¥ 300
	香り控えめ、軽快でなめらかな味わいは食を引き立てる Subtle aroma, light and smooth taste which enhance the flavor of food							
	Alc. 16%	精米歩合（Polishing ratio） 45%	日本酒度（Sake Meter Value） +1					
	酸度 Acidity 1.4	使用米（Rice） さかほまれ SAKAHOMARE						

SADAIJIN　　GUNMA / OHTONE SHUZO

13	左大臣	群馬県 / 大利根酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	4,400	¥ 600	¥ 400
	芳醇な香り、すっきりとした呑み心地。淡麗・芳醇な味わい Rich and fragrant aroma, crisp and smooth mouthfeell							
	Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio） 35%	日本酒度（Sake Meter Value） -8					
	酸度 Acidity 1.3	使用米（Rice） 山田錦 YAMADANISHIKI						

ECHIGOBIJIN　　NIIGATA / JOETSU SHUZO

14 **越後美人**　新潟県 / 上越酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 3,850　¥ 500　¥ 300

華やかな香り、柔らかな酸味を感じる逸品

Fragrant rich aroma and pleasant soft acidity

Alc.	15%	精米歩合（Polishing ratio）	40%	日本酒度（Sake Meter Value）	-19
酸度 Acidity	1.8	使用米（Rice）		山田錦　YAMADANISHIKI	

大吟醸　Daiginjo

60㎖　30㎖

HOKKOMASAMUNE　　NAGANO / KADOGUCHI SHUZOTEN

16 **北光正宗**　長野県 / 角口酒造店　販売価格（税込）720㎖ ¥ 5,324　¥ 700　¥ 400

華やかな香り、なめらかなのど越しとふくらむ味わい、「金紋錦」の滋味が広がる平がる

Gourgeous aroma, round and smooth taste, subtle and deep flavor derived from rice KINMONNISHIKI

Alc.	15%	精米歩合（Polishing ratio）	39%	日本酒度（Sake Meter Value）	+3
酸度 Acidity	1.0	使用米（Rice）		金紋錦　KINMONNISHIKI	

KOURO　　MIE / ISEMAN

17 **おかげさま**　三重県 / 伊勢萬　販売価格（税込）720㎖ ¥ 3,850　¥ 500　¥ 300

高い吟醸香が広がる、甘味と酸味のバランスの取れた呑み口、キレの良い後口

Rich fragrant aroma, well-balanced sweetness and acidity, pleasant dry finish

Alc.	17%	精米歩合（Polishing ratio）	40%	日本酒度（Sake Meter Value）	+1
酸度 Acidity	1.2	使用米（Rice）		山田錦　YAMADANISHIKI	

SAWANOI　　TOKYO / OZAWA SHUZO

18 **澤乃井**　東京都 / 小澤酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 3,300　¥ 500　¥ 300

淡麗で芳醇な味わい

Light yet rich taste

Alc.	15%	精米歩合（Polishing ratio）	50%	日本酒度（Sake Meter Value）	+4
酸度 Acidity	1.3	使用米（Rice）		山田錦　YAMADANISHIKI	

SENSUKE　　HYOGO / IZUMI SHUZO

19 **仙　介**　兵庫県 / 泉酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 3,850　¥ 500　¥ 300

青りんごを思わせる華やかで上品な香り、繊細な甘みと爽やかな酸味の調和、なめらかな口当たり

Fragrant and elegant aroma like green apple, subtle sweetness and refreshing acidity, smooth mouthfeel

Alc.	16%	精米歩合（Polishing ratio）	35%	日本酒度（Sake Meter Value）	+1
酸度 Acidity	1.2	使用米（Rice）		山田錦　YAMADANISHIKI	

AZUMACHO　　SAGA / SETOU SHUZO

22 **東 長** しずく搾り　佐賀県 / 瀬頭酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 7,480　¥ 900　¥ 500

フルーティーな香り、やさしい米の甘み

Fruity aroma with sweetness

Alc.	18%	精米歩合（Polishing ratio）	35%	日本酒度（Sake Meter Value）	+4
酸度 Acidity	1.3	使用米（Rice）		山田錦　YAMADANISHIKI	

DEWAZAKURA　　YAMAGATA / DEWAZAKURA SHUZO

23 **出羽桜** 大吟醸　山形県 / 出羽桜酒造　販売価格（税込）300㎖ ¥ 935　¥ 300　¥ 200

キレの良い淡麗な味わい

Light and crisp

Alc.	15%	精米歩合（Polishing ratio）	48%	日本酒度（Sake Meter Value）	+6
酸度 Acidity	1.2	使用米（Rice）		山田錦　YAMADANISHIKI	

GOLD KAMOTSURU　HIROSHIMA / KAMOTSURU SHUZO

24	ゴールド賀茂鶴	広島県 / 賀茂鶴酒造	販売価格（税込）	180㎖	¥631	¥ 400	¥ 200
	大吟醸特有の華やかな香りと、芳醇でキメ細やかな味わい Refined aroma and smooth taste with gold leaf in the bottle						
	Alc. 17%	精米歩合（Polishing ratio） 50%	日本酒度（Sake Meter Value） +1.5				
	酸度 Acidity	使用米（Rice）	国産米 Domestic Rice				

YATAGARASU　NARA / KITAOKA HONTEN

	酸度 Acidity	使用米（Rice）	国産米 Domestic Rice				
27	八咫烏	奈良県 / 北岡本店	販売価格（税込）	720㎖	¥ 3,329	¥ 500	¥ 300
	上品で穏やかな吟醸香、なめらかで透明感のある口当たり、ふくよかな米のうまみが広がる Elegant aroma, round and clear taste, deep savory derived from rice						
	Alc. 16%	精米歩合（Polishing ratio） 50%	日本酒度（Sake Meter Value） -1				
	酸度 Acidity 1.6	使用米（Rice）	山田錦 YAMADANISHIKI				

MUNEMASA　SAGA / MUNEMASA SHUZO

28	宗政	佐賀県 / 宗政酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 3,619	¥ 500	¥ 300
	低温でゆっくり発酵させたことにより、甘い果実のような香りと淡麗で上品な味わいに仕上がっている Fruity aroma and elegant dry mouthfeel brought by the fermentation under a low temperature for a long period						
	Alc. 16%	精米歩合（Polishing ratio） 35%	日本酒度（Sake Meter Value） +2				
	酸度 Acidity 1.2	使用米（Rice）	山田錦 YAMADANISHIKI				

純米吟醸　Junmai-Ginjo

60㎖　30㎖

HINODETSURU　IBARAKI / ISAKA SHUZOTEN

30	日乃出鶴	茨城県 / 井坂酒造店	販売価格（税込）	720㎖	¥ 2,310	¥ 300	¥ 200
	茨城県産米「美山錦」を使用。低温熟成による穏やかな香りとほのかな甘み、キレのある後味 MIYAMANISHIKI rice made in Ibaraki is used. Gentle aroma, subtle swetness and dry finish						
	Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio） 50%/60%	日本酒度（Sake Meter Value） +-0				
	酸度 Acidity 1.5	使用米（Rice）	美山錦 MIYAMANISHIKI				

SAGAMINADA　KANAGAWA / KUBOTA SHUZO

32	相模灘	神奈川県 / 久保田酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 1,940	¥ 300	¥ 200
	爽やかな吟醸香、使用米美山錦と協会9号酵母由来の軽快な口当たり Refreshing ginjo aroma, light and smooth taste derived from MIYAMANISHIKI rice and Kyokai No.9 yeast						
	16%	精米歩合（Polishing ratio） 50%	日本酒度（Sake Meter Value） +2				
	酸度 Acidity 1.6	使用米（Rice）	美山錦 MIYAMANISHIKI				

KOSHINOBAIRI　NIIGATA / NIIGATAICHIRYU SHUZO

33	越乃梅里	新潟県 / 新潟一粒酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 2,200	¥ 300	¥ 200
	フルーティな香りと米の旨みが調和、上品なコクとキレの良さが魅力 Good harmony of fruity aroma and savory from rice, elegant and rich taste with dry finish						
	Alc. 16%	精米歩合（Polishing ratio） 50%	日本酒度（Sake Meter Value） 0				
	酸度 Acidity 1.8	使用米（Rice）	五百万石・こしいぶき GOHYAKUMANGOKU・KOSHIIBUKI				

KOHYASAN HANNYATO　WAKAYAMA / HATSUSAKURA SHUZO

34 **高野山般若湯**　和歌山県 / 初桜酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,921　¥ 300　¥ 200

フルーティな香り、まろやかな口当たり、飲み飽きしない一品

Fruity aroma and round taste, a drink you never get tired of

Alc.	15%	精米歩合（Polishing ratio）	55%/60%	日本酒度（Sake Meter Value）	+2
酸度 Acidity	1.8	使用米（Rice）	山田錦　YAMADANISHIKI		

HORAISEN WA　AICHI / SEKIYA JOZO

38 **蓬莱泉　和**　愛知県 / 関谷醸造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 2,090　300㎖ ¥ 935　¥ 300　¥ 200

甘味と酸味のバランスがとれた旨口

Well balanced acidity and sweetness

Alc.	15%	精米歩合（Polishing ratio）	50%	日本酒度（Sake Meter Value）	-6
酸度 Acidity	1.8	使用米（Rice）	山田錦/国産米　YAMADANISHIKI / DOMESTIC RICE		

IWAMIGINZANN　SHIMANE / ICHINOMIYA SHUZO

39 **石見銀山**　島根県 / 一宮酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 2,300　¥ 300　¥ 200

メロンや洋ナシのような甘い香りとやわらかくふくらむ米の旨み

Fruity sweet aroma like meron or pear and round taste derived from rice

Alc.	16%	精米歩合（Polishing ratio）	50%	日本酒度（Sake Meter Value）	-1.0
酸度 Acidity	N/D	使用米（Rice）	改良八反流　KAIRYO HATTANNAGARE		

AYAKIKU　KAGAWA / AYAKIKU SHUZO

40 **綾　菊**　香川県 / 綾菊酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,705　¥ 300　¥ 200

穏やかな甘み、酸味と旨みの調和のとれたまろやかな味わい

Moderate sweetness, well-balanced acidity and savory with round taste

Alc.	15%	精米歩合（Polishing ratio）	60%	日本酒度（Sake Meter Value）	+1.5
酸度 Acidity	1.8	使用米（Rice）	オオセト　OOSETO		

HAKKO　HIROSHIMA / MORIKAWA SHUZO

41 **白　鴻**　広島県 / 盛川酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 2,530　¥ 400　¥ 200

おだやかな香りとしっかりとした米の旨み　海上自衛隊護衛艦「かが」の公式ロゴマーク付き限定ラベル

Subtle aroma and savory taste from rice, with special limited label

Alc.	14%	精米歩合（Polishing ratio）	60%	日本酒度（Sake Meter Value）	-14
酸度 Acidity	-	使用米（Rice）	山田錦・五百万石　YAMADANISHIKI・GOHYAKUMANGOKU		

TOMIO　KYOTO / KITAGAWA HONKE

42 **富翁**　京都府/ 北川本家　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,980　¥ 300　¥ 200

京都産酒造好適米「祝」、京都限定酵母「京の琴」を使用。ほのかな香りとふくよかな味わい

Gentle arima and round taste made of Kyoto original rice "Iwai" and yeast "Kyo no Koto"

Alc.	15%	精米歩合（Polishing ratio）	58%	日本酒度（Sake Meter Value）	+2
酸度 Acidity	1.5	使用米（Rice）	祝　IWAI		

TUZYUN　KUMAMOTO / TUZYUN SHUZO　純米吟醸 / Junmai-Ginjo

43 **通　潤**　熊本県 / 通潤酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 2,200　¥ 300　¥ 200

リンゴなどの爽やかなフルーツ香のある柔らかな口当たりの辛口

Fruity aroma like apple, dry sake with a mild and tender mouthfeel

Alc.	15%	精米歩合（Polishing ratio）	50%/50%	日本酒度（Sake Meter Value）	+3
酸度 Acidity	1.6	使用米（Rice）	山田錦・華錦　YAMADANISHIKI・HANANISHIKI		

ROKUJUYOSHU　NAGASAKI / IMAZATO SHUZO

44 **六十餘州**　長崎県 / 今里酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,980　¥ 300　¥ 200

穏やかな吟醸香、旨味と酸味がバランス良く調和した味わい

Gentle Ginjo aroma, smooth mouthfeel with well-balanced savory and acidity

Alc.	15%	精米歩合（Polishing ratio）	50%	日本酒度（Sake Meter Value）	-3.8
酸度 Acidity	1.5	使用米（Rice）		山田錦　YAMADANISHIKI	

KAMIKAWA TAISETSU　HOKKAIDO / KAMIKAWA TAISETSU SHUZO　純米吟醸 / Junmai-Ginjo

98 **上川大雪** 吟風 生　北海道 / 上川大雪酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 3,300　¥ 500　¥ 300

白麹由来のはじける酸と柔らかな甘みが口中で一体となる。

Attractive conbination between refreshing acidity and gentle sweetness

Alc.	14%	精米歩合（Polishing ratio）	50%	日本酒度（Sake Meter Value）	非公開 N/D
酸度 Acidity	非公開	使用米（Rice）		吟風　GINPU	

吟　醸　Ginjo

60㎖　30㎖

TANIZAKURA　YAMANASHI / TANIZAKURA SHUZO

58 **谷　櫻**　山梨県 / 谷櫻酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,749　¥ 300　¥ 200

ほどよく華やかな香り、すっきりとした喉ごしの辛口吟醸酒

Moderately fragrant aroma, dry Ginjo sake with smooth and crisp finish

Alc.	16%	精米歩合（Polishing ratio）	53%	日本酒度（Sake Meter Value）	+5
酸度 Acidity	1.7	使用米（Rice）		美山錦　MIYAMANISHIKI	

純米（淡麗）　Junmai-Light

KOKKEN　FUKUSHIMA / KOKKEN SHUZO

59 **國権**　福島県 / 国権酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,980　¥ 300　¥ 200

原酒を氷温熟成。適度な酸味とキリッとした喉越しの飲み飽きしない味わい

Genshu is matured under ice temperature. Moderate acidity and dry finish never get tired of drinking

Alc.	17.5%	精米歩合（Polishing ratio）	60%	日本酒度（Sake Meter Value）	+3
酸度 Acidity	1.5	使用米（Rice）		夢の香　YUMENOKA	

RIHAKU　SHIMANE / RIHAKU SHUZO

60 **李　白**　島根県 / 李白酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,760　¥ 300　¥ 200

穏やかな香りとコクとキレのある酒質で様々な料理と相性が良い

Gentle aroma, round and crisp taste, enhancing the flavor of foods

Alc.	15%	精米歩合（Polishing ratio）	58%	日本酒度（Sake Meter Value）	+4
酸度 Acidity	1.5	使用米（Rice）		五百万石　GOHYAKUMANGOKU	

KUNIMARE　HOKKAIDO / KUNIMARE SHUZO

67 **国　稀**　北海道 / 国稀酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,650　¥ 300　¥ 200

北海道酒造好適米「きたしずく」で醸した軽快で清涼感のある辛口純米酒

Light, refreshing and dry taste Junmai sake brewed with Kitashizuku sake rice grown in Hokkaido

Alc.	15.5%	精米歩合（Polishing ratio）	65%	日本酒度（Sake Meter Value）	+5
酸度 Acidity	1.6	使用米（Rice）		きたしずく　KITASHIZUKU	

純米（濃醇）　Junmai-Rich

								60㎖	30㎖
68	HATSUMAGO	初　孫	YAMAGATA / TOHOKUMEIJO 山形県 / 東北銘醸	販売価格（税込）	300㎖	¥	545	¥ 200	¥ 100
	生酛らしいクリーミーで奥深い味わい Creamy, rich, and dry								
	Alc. 16%	精米歩合（Polishing ratio） 55%/60%	日本酒度（Sake Meter Value） +4						
	酸度 Acidity 1.4	使用米（Rice） 美山錦・はえぬき MIYAMANISHIKI・HAENUKI							
69	SOHOMARE	惣 誉 生酛純米	TOCHIGI / SOHOMARE SHUZO 栃木県 / 惣誉酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	1,870	¥ 300	¥ 200
	生酛仕込。生酛の旨みと酸味のバランスが絶妙 Rich umami and good acidity.								
	Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio） 60%	日本酒度（Sake Meter Value） +4						
	酸度 Acidity 1.8	使用米（Rice） 山田錦 YAMADANISHIKI							
70	KIKUHIME	菊 姫 山廃	ISHIKAWA / KIKUHIME 石川県 / 菊姫	販売価格（税込）	720㎖	¥	1,540	¥ 200	¥ 100
	濃醇でのみごたえのある味わい Rich and tasty								
	Alc. 16%	精米歩合（Polishing ratio） 70%	日本酒度（Sake Meter Value） -2						
	酸度 Acidity 2.3	使用米（Rice） 山田錦 YAMADANISHIKI							
71	KITAYA	喜多屋	FUKUOKA / KITAYA 福岡県 / 喜多屋	販売価格（税込）	720㎖	¥	1,925	¥ 300	¥ 200
	山廃仕込みならではの力強い旨みとしっかりとした酸が特長 Rich acidity and umami derived from Yamahai brewing method								
	Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio） 60%	日本酒度（Sake Meter Value） -3						
	酸度 Acidity 2.0	使用米（Rice） 山田錦 YAMADANISHIKI							
76	AFS ZERO	AFS ZERO	CHIBA / KIDOIZUMI SHUZO 千葉県 / 木戸泉酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	2,860	¥ 400	¥ 200
	自然栽培を独自の高温山廃酛で仕込んだ高酸性の酒 Very acidic bio sake using organic rice and brewed by its original style								
	Alc. 14%	精米歩合（Polishing ratio） 70%～90%	日本酒度（Sake Meter Value） -40						
	酸度 Acidity 10.0	使用米（Rice） 国産米 DOMESTIC RICE							
77	HARUASHIKA	春 鹿	NARA / IMANISHI SEIBE SHOTEN 奈良県 / 今西清兵衛商店	販売価格（税込）	720㎖	¥	1,485	¥ 200	¥ 100
	穏やかな香りとやわらかな口当たり、 お米の甘やかな優しい旨味が広がる Gentle aroma, round mouthfeel and rich Umami taste derived from rice								
	Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio） 70%	日本酒度（Sake Meter Value） -9						
	酸度 Acidity 1.3	使用米（Rice） ひのひかり HINOHIKARI							
78	SUWAIZUMI	諏訪泉	TOTTORI / SUWAIZUMI SHUZO 鳥取県 / 諏訪酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	1,925	¥ 300	¥ 200
	軟水仕込みの柔らかな口当たりと熟成によるうま味がある辛口純米酒 Dry Junmai sake brewed with soft water, mild mouthfeel and asavory flavor								
	Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio） 70% / 65%	日本酒度（Sake Meter Value） +6						
	酸度 Acidity 1.6	使用米（Rice） 山田錦 / 玉榮 YAMADANISHIKI・ TAMASAKAE							

REISEN　GIFU / GYOKUSENDO SHUZO

79	醴 泉	岐阜県 / 玉泉堂酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 1,980	¥ 300	¥ 200	
	穏やかな香りと優しい口当たり、特等山田錦からもたらされる厚みのある旨味 Gentle aroma and mellow taste, deep savory derived from special grade Ymadanishiki rice							
	15%	精米歩合（Polishing ratio） 50%/ 60%	日本酒度（Sake Meter Value） +2					
酸度 Acidity	1.4	使用米（Rice） 山田錦 YAMADANISHIKI						

WAKATAKE　SHIZUOKA / OOMURAYA SHUZOJYO

80	若竹	静岡県 / 大村屋酒造場	販売価格（税込）	720㎖	¥ 1,909	¥ 300	¥ 200	
	かすかに酸味を含んだ甘やかなバナナやメロンの様な香りとなめらかな含み香が口中に広がる Fruity aroma like banana or meron with a subtle acidity, round and smooth mouthfeel							
Alc.	17.5%	精米歩合（Polishing ratio） 60%	日本酒度（Sake Meter Value） +8					
酸度 Acidity	1.5	使用米（Rice） 五百万石・あいちのかおり GOHYAKUMANGOKU・AICHINOKAORI						

普通酒　Futsushu

KENBISHI　HYOGO / KENBISHI SHUZO

						60㎖	30㎖
81	黒松剣菱	兵庫県 / 剣菱酒造	販売価格（税込）	180㎖	¥ 374	¥ 200	¥ 100
	濃厚でコクのある酒 Rich and matured. Nada style.						
Alc.	17%	精米歩合（Polishing ratio）	日本酒度（Sake Meter Value）				
酸度 Acidity		使用米（Rice） 国産米 Domestic rice					

KIRINZAN　NIIGATA / KIRINZAN SHUZO

82	麒麟山	新潟県 / 麒麟山酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 1,265	¥ 200	¥ 100
	キレのある辛口酒 Dry and crisp						
Alc.	15%	精米歩合（Polishing ratio） 60%/65%	日本酒度（Sake Meter Value） +12				
酸度 Acidity	1.2	使用米（Rice） たかね錦/こしいぶき TAKANENISHIKI/ KOSHIIBUKI					

TOKYO MAMEDARU　TOKYO / OZAWA SHUZO

84	東京SAKE 豆樽	東京都 / 小澤酒造	販売価格（税込）	300㎖	¥ 2,651	試飲対象外
	切れ味の良い酒 Dry and crisp					
Alc.	15%	精米歩合（Polishing ratio） 68%	日本酒度（Sake Meter Value） +3			
酸度 Acidity	1.3	使用米（Rice） 国産米 DOMESTIC RICE				

ひやおろし　Hiyaoroshi

Sake is traditionally made during the winter. New sake has its own very fresh and fruity character, but it becomes more smooth and gentle after the maturation over the summer. It is called Hiyaoroshi, and people enjoy this seasonal sake which has both fresh and matured character.

KITANONISHIKI　HOKKAIDO / KOBAYASHI SHUZO　特別純米 / Tokubetsu-Junmai

						60㎖	30㎖
188	北の錦	北海道 / 小林酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 2,540	¥ 400	¥ 200
	熟成によるまろやかな味わいの季節限定酒 Seasonal sale with mellow and smooth flavor achieved through aging						
Alc.	16%	精米歩合（Polishing ratio） 55%	日本酒度（Sake Meter Value） +1				
酸度 Acidity	1.7	使用米（Rice） 豊盃 HOUHAI					

HOUHAI　AOMORI / MIURA SHUZO　純米吟醸 / Junmai-Ginjo

189 **豊 盃**　青森県 / 三浦酒造　販売価格（税込） 720㎖ ¥ 2,200　¥ 300　¥ 200

コクと旨みのあるバランスの良い味わい

Well-balanced sake with rich flavor and umami

Alc.	16%	精米歩合（Polishing ratio）	55%	日本酒度（Sake Meter Value）	+1
酸度 Acidity	1.7	使用米（Rice）	豊盃 HOUHAI		

NANBUBIJIN　IWATE / NANBUBIJIN　純米 / Junmai

190 **南部美人**　岩手県 / 南部美人　販売価格（税込） 720㎖ ¥ 2,200　¥ 300　¥ 200

濃厚芳醇でありながら清涼感のある心地良い香りと味わいが特徴です

Rich and full bodied taste with a pleasant fresh aroma

Alc.	16%	精米歩合（Polishing ratio）	60%	日本酒度（Sake Meter Value）	-3
酸度 Acidity	1.4	使用米（Rice）	ぎんおとめ GINOTOME		

KENKONICHI　MIYAGI / OHNUMA SHUZOTEN　純米吟醸 / Junmai-Ginjo

191 **乾坤一**　宮城県 / 大沼酒造店　販売価格（税込） 720㎖ ¥ 2,090　¥ 300　¥ 200

香り華やか、旨みをしっかりと感じながらキレの良い飲み口

Floral arima, well-balanced umami and acidity, crisp finish

Alc.	16%	精米歩合（Polishing ratio）	50%	日本酒度（Sake Meter Value）	-2
酸度 Acidity	1.7	使用米（Rice）	山田錦 YAMADANISHIKI		

NARAMAN　FUKUSHIMA / YUMEGOKORO SHUZO　純米 / Junmai

192 **奈良萬**　福島県 / 夢心酒造　販売価格（税込） 720㎖ ¥ 2,090　¥ 300　¥ 200

程よい香りと飲み飽きしないキレが特徴

Gentle aroma and clean taste

Alc.	16%	精米歩合（Polishing ratio）	55%	日本酒度（Sake Meter Value）	+3
酸度 Acidity	1.3	使用米（Rice）	五百万石 GOHYAKUMANGOKU		

RAIFUKU　IBARAKI / RAIFUKU SHUZO　純米 / Junmai

193 **来 福**　茨城県 / 来福酒造　販売価格（税込） 720㎖ ¥ 1,650　¥ 300　¥ 200

落ち着いた熟成香、マイルドな酸、米の旨みが口の中で穏やかに感じられる

Tenderly matured aroma, mild acidity, Umami derived from rice gently spreads in the mouth

Alc.	16%	精米歩合（Polishing ratio）	62%	日本酒度（Sake Meter Value）	±0
酸度 Acidity	2.0	使用米（Rice）	出羽燦々 DEWASANZAN		

DAINA　TOCHIGI / KIKUNOSATO SHUZO　特別純米 / Tokubetsu Junmai

194 **大 那**　栃木県 / 菊の里酒造　販売価格（税込） 720㎖ ¥ 1,760　¥ 300　¥ 200

穏やかな香りと米の旨み。まろやかな口当たり、余韻が長く、キレがある

Gentle aroma, Umami derived from rice, round taste with a long finish

Alc.	16%	精米歩合（Polishing ratio）	57%	日本酒度（Sake Meter Value）	+5
酸度 Acidity	1.9	使用米（Rice）	五百万石 GOHYAKUMANGOKU		

KINOENE　CHIBA / IINUMA HONKE　純米吟醸 / Junmai-Ginjo　60㎖　30㎖

195 **甲 子**　千葉県 / 飯沼本家　販売価格（税込） 720㎖ ¥ 2,200　¥ 300　¥ 200

華やかな香りと柔らかな甘み、心地よい酸味が調和したなめらかで軽快な飲み口

Floral aroma and soft sweetness, smooth and light taste with a pleasant acidity

Alc.	15%	精米歩合（Polishing ratio）	50%/58%	日本酒度（Sake Meter Value）	+0.6
酸度 Acidity	1.8	使用米（Rice）	山田錦・五百万石	YAMADANIHSIKI・GOHYAKUMANNGOKU	

KAIUN　SHIZUOKA / DOI SHUZOJO　純米 / Junmai

196 **開　運**　静岡県 / 土井酒造場　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,760　¥ 300　¥ 200

爽やかな香り、お米のうま味、後味スッキリとキレあり

Refreshing aroma, Umami derived from rice, Crisp finish

Alc. 16%	精米歩合（Polishing ratio） 55%	日本酒度（Sake Meter Value）	±0
酸度 Acidity 1.7	使用米（Rice）	山田錦 YAMADANISHIKI	

HAKUROU　AICHI / SAWADA SHUZO　純米 / Junmai

197 **白　老**　愛知県 / 澤田酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,996　¥ 300　¥ 200

酒米「若水」のやわらかい旨味。愛知の地酒らしい濃厚な味わい。

Gentle savory derived from sake rice, "Wakamizu", Tipical type of Aichi sake with rich taste

Alc. 16%	精米歩合（Polishing ratio） 65%	日本酒度（Sake Meter Value）	+3
酸度 Acidity 2.3	使用米（Rice）	若水 WAKAMIZU	

JYUROKUDAI KUROUEMON　NAGANO / YUKAWA SHUZOTEN　純米 / Junmai

198 **十六代九郎右衛門**　長野県 / 湯川酒造店　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,914　¥ 300　¥ 200

完熟バナナのファーストタッチ、メリハリのある甘みと酸味、山廃由来の表情豊かな複雑味

First impression of a full ripe banana, lively sweetness and sourness, complex flavor derived from Yamahai-moto

Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio） 80%	日本酒度（Sake Meter Value）	非公開 N/D
酸度 Acidity 非公開 N/D	使用米（Rice）	山田錦 YAMADANISHIKI	

KOSHINO KAGETORA　NIIGATA / MOROHASHI SHUZO　純米 / Junmai

199 **越乃景虎**　新潟県 / 諸橋酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,436　¥ 200　¥ 100

冬に醸され、春に火入れし、静かに夏を越し、いま香味が円熟した芳醇な味わい

Brewed in winter, pasterized in spring, keep quietly through summer and now round flavor and rich taste coming

Alc. 17%	精米歩合（Polishing ratio） 65%	日本酒度（Sake Meter Value）	+3
酸度 Acidity 1.6	使用米（Rice）	高嶺錦 TAKANENISHIKI	

MASUIZUMI　TOYAMA / MASUDA SHUZOTEN　純米吟醸 / Junmai-Ginjo

200 **満寿泉**　富山県 / 桝田酒造店　販売価格（税込）720㎖ ¥ 2,090　¥ 300　¥ 200

穏やかな香、熟成感のある旨味、心地よい酸味がバランス良い辛口

Gentle aroma, matured savory, dry taste with a well-balanced pleasant acidity

Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio） 58%	日本酒度（Sake Meter Value）	非公開 N/D
酸度 Acidity 非公開 N/D	使用米（Rice）	非公開 N/D	

OEYAMA　ISHIKAWA / MATSUNAMI SHUZO　純米吟醸 / Junmai-Ginjo

211 **大江山 金の星**　石川県 / 松波酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 2,200　¥ 300　¥ 200

香り華やか、旨みをしっかりと感じながらキレの良い飲み口

Floral arima, well-balanced umami and acidity, crisp finish

Alc. 17%	精米歩合（Polishing ratio） 60%	日本酒度（Sake Meter Value）	+4
酸度 Acidity 1.7	使用米（Rice）	百万石乃白・五百万石 HYAKUMANGOKU NO SHIRO・GOHYAKUMANGOKU	

TAMAGAWA　KYOTO / KINOSHITA SHUZO　純米 / Junmai　60㎖　30㎖

212 **玉　川**　京都府 / 木下酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,870　¥ 300　¥ 200

ひと夏を超えてゆっくりと味が乗り、酸味と渋みをやわらげる旨みが増した純米酒

Tasty dry sake with Umami gradually increased through summer, Well-balanced sourness and bitterness

Alc. 17%	精米歩合（Polishing ratio） 77%	日本酒度（Sake Meter Value）	+11
酸度 Acidity 2.1	使用米（Rice）	北錦・Hyogo Sake 88 KITANISHIKI・Hyogo Sake 88	

NAMINOOTO　SHIGA / NAMINOOTO SHUZO　純米 / Junmai

213 **浪乃音**　滋賀県 / 浪乃音酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,650　¥ 300　¥ 200

一夏を超えて、辛口の中にバランスよく旨みが増している味わい

Well-balanced dry sake with savory taste goes up over the summer

Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio） 70%・80%	日本酒度（Sake Meter Value） +10	
酸度 Acidity 1.8	使用米（Rice） 山田錦・国産米 YAMADANISHIKI・DOMESTIC RICE		

SAIJOUTSURU　HIROSHIMA / SAIJOUTSURU JOZO　純米 / Junmai

214 **西條鶴**　広島県 / 西條鶴醸造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 2,310　¥ 300　¥ 200

深みのある旨味と透明感のあるやさしい口当たり、 果物様の華やかな香りと程よい酸味

Deep savory taste and clear mouthfeel, fragrant flavor and good acidity

Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio） 60%	日本酒度（Sake Meter Value） -3	
酸度 Acidity 2.0	使用米（Rice） 赤磐雄町 AKAIWA OMACHI		

GOKYO　YAMAGUCHI / SAKAI SHUZO　純米 / Junmai

205 **五 橋**　山口県 / 酒井酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,760　¥ 300　¥ 200

ほのかに香る上品な吟醸香、米の旨味ときれいな酸、なめらかな味わい

Subtle scent of elegant ginjo aroma, Umami derived from rice and good acidity , smooth taste

Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio） 60%/60%	日本酒度（Sake Meter Value） -3.5	
酸度 Acidity 1.9	使用米（Rice） 山田錦・日本晴 YAMADANIHSIKI・NIPPONBARE		

IYOKAGIYA　EHIME / SEIRYU SHUZO　純米 / Junmai

206 **伊予賀儀屋**　愛媛県 / 成龍酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,957　¥ 300　¥ 200

低温でじっくり熟成させ、鮮度感をもたしつつ、お米の旨味を最大限引き出した純米原酒

Slowly matured under a low temperature, Junmai Genshu drawn maximum Umami flavor of rice

Alc. 17%	精米歩合（Polishing ratio） 60%	日本酒度（Sake Meter Value） +3	
酸度 Acidity 1.7	使用米（Rice） 松山三井 MATSUYAMAMI		

AZUMAICHI　SAGA / GOCHOUDA SHUZO　純米 / Junmai

207 **東 一**　佐賀県 / 五町田酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,760　¥ 300　¥ 200

穏やかな米の香り、口当たりまろやか、米の旨味がふくらみ、程よい酸が味わいを引き締める

Gentle aroma derived from rice, smooth mouthfeel, Umami of rice spreads with a moderate acidity

Alc. 17%	精米歩合（Polishing ratio） 64%	日本酒度（Sake Meter Value） -1.3	
酸度 Acidity 1.4	使用米（Rice） 山田錦 YAMADANISHIKI		

KOHRO　KUMAMOTO / KUMAMOTOKEN SHUZOKENKYUJO　純米 / Junmai

208 **香 露**　熊本県 / 熊本県酒造研究所　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,700　¥ 300　¥ 200

円熟味のあるひやおろしらしい味わい、冷やからぬる燗までどの温度帯でも楽しめる

Typical Hiyaoroshi style with a matured taste, Enjoyable with each temperature from cold to warm

Alc. 16%	精米歩合（Polishing ratio） 65%	日本酒度（Sake Meter Value） -5	
酸度 Acidity 1.8	使用米（Rice） 国産米 DOMESTIC RICE		

TAITO　KUMAMOTO / CHIYONOSONO SHUZO　純米 / Junmai　60㎖　30㎖

209 **泰 斗**　熊本県 / 千代の園酒造　販売価格（税込）720㎖ ¥ 1,499　¥ 200　¥ 100

ひと夏を越し、落ち着いた香り,熟成したまろやかな口当たりと旨味が楽しめる

Gentle aroma generated over the summer, rich and round mouthfeel and savory taste

Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio） 65%	日本酒度（Sake Meter Value） +0.7	
酸度 Acidity 2	使用米（Rice） 亀の尾 KAMENOO		

ZUIYO　KUMAMOTO / ZUIYO　純米 / Junmai

210	瑞 鷹	熊本県 / 瑞鷹	販売価格（税込）	720㎖	¥ 1,980	¥ 300	¥ 200
	やわらかな甘みの後に深い旨みを感じ、後口は熊本酵母ならではのキレの良さが特徴 Tender sweetness, deep savory, crisp and clean finish brought by Kumamoto Kobo (Kyokai yeast No,9)						
	Alc. 16%	精米歩合（Polishing ratio） 65%	日本酒度（Sake Meter Value） +6				
	酸度 Acidity 1.7	使用米（Rice） 山田錦 YAMADANISHIKI					

にごり　Nigori (Cloudy)

Nigori has a cloudy appearance caused by yeast and fine particles of rice because it is pressed with a coarse meshed cloth. It usually has a pronounced taste of rice.

HAKATANERIZAKE　FUKUOKA / WAKATAKEYA SHUZOJO　純米 / Junmai

						60㎖	30㎖
131	博多練酒	福岡県 / 若竹屋酒造場	販売価格（税込）	500㎖	¥ 1,980	¥ 300	¥ 200
	とろけるような絹ごしの舌触りの甘酸っぱいお酒　室町時代の製法を再現 Silky and mild taste. Creamy and thick						
	Alc. 3%	精米歩合（Polishing ratio） 70%	日本酒度（Sake Meter Value） -136				
	酸度 Acidity 2.4	使用米（Rice） 夢一献 YUMEIKKON					

SHIRAKAWAGO　GIFU / MIWA SHUZO　純米吟醸 / Junmai-Ginjo

132	白川郷 ささにごり	岐阜県 / 三輪酒造	販売価格（税込）	300㎖	¥ 558	¥ 200	¥ 100
	比較的辛口でさっぱりしたにごり酒 Dry and crisp						
	Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio） 60%	日本酒度（Sake Meter Value） ±0				
	酸度 Acidity 1.2	使用米（Rice） ひだほまれ HIDAHOMARE					

KIMOTO NO DOBU　NARA / KUBOHONKE SHUZO　純米 / Junmai

133	生酛のどぶ	奈良県 / 久保本家酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 2,090	¥ 300	¥ 200
	超辛口のにごり Ultra dry cloudy sake						
	Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio） 65%/60%	日本酒度（Sake Meter Value） +16				
	酸度 Acidity 2.2	使用米（Rice） 阿波山田錦・日本晴 AWA YAMADANISHIKI・NIHONBARE					

SANUKI CLOUDY　KAGAWA / KAWATSURU SHUZO

135	讃岐くらうでぃ	香川県 / 川鶴酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 1,498	¥ 300	¥ 200
	甘酸っぱいカルピスソーダのような飲み口 Sweet and sour like yugurt						
	Alc. 6%	精米歩合（Polishing ratio） 70%	日本酒度（Sake Meter Value）				
	酸度 Acidity	使用米（Rice） 国産米 DOMESTIC RICE					

スパークリング　Sparkling

There are sparkling varieties in which the sake is carbonated by trapping carbodioxide produced from second fermentation in the bottle or by injecting carbondioxide. The appearance differs from a clear type to cloudy type.

MASUMI　NAGANO / MIYASAKA JOZO

141	真澄 origarami	長野県 / 宮坂醸造	販売価格（税込）	750㎖	¥ 2,750	試飲対象外
	ほど良い酸味と上品な甘さ Gentle acidity and sweetness					
	Alc. 12%	精米歩合（Polishing ratio） 55%	日本酒度（Sake Meter Value） -32			
	酸度 Acidity 4.0	使用米（Rice） 山田錦 YAMADANISHIKI				

SHICHIKEN　YAMANASHI / YAMANASHI MEIJO

								60㎖
142	七賢 山の霞	山梨県 / 山梨銘醸	販売価格（税込）	360㎖	¥	1,210	¥ 400	
	きめ細かい泡とフルーティーな吟醸香 Smooth and refreshing							
	Alc. 11%	精米歩合（Polishing ratio）		日本酒度（Sake Meter Value）				
	酸度 Acidity	使用米（Rice）		国産米 Domestic rice				

NENE　YAMAGUCHI / SAKAI SHUZO

146	ね ね	山口県 / 酒井酒造	販売価格（税込）	300㎖	¥	880	¥ 400
	優しい発泡感。ほのかな甘みとマスカットのような爽やかな風味 Muscat like aroma with refreshing sweetness						
	Alc. 5%	精米歩合（Polishing ratio） 70%		日本酒度（Sake Meter Value） -90			
	酸度 Acidity 5.5	使用米（Rice）		日本晴れ NIHONBARE			

熟成古酒　Aged Sake

Sake that is stored more than 3 years is called Koshu (aged sake). The character of aged sake differs accoding to the environment of the storage. The color changes to yellow or amber, and the aroma comes to show a charactor like caramel, honey, dried fruits, or knuts, which is a bit similar to sherry and madeira.

UROKO Daiginjo 10 years　TOCHIGI / SHIMAZAKI SHUZO

								60㎖	30㎖
151	熟露枯 大吟醸10年	栃木県 / 島崎酒造	販売価格（税込）	300㎖	¥	3,850	¥ 900	¥ 500
	クリーミーでスパイシーな深みのある熟成感 Daiginjo aged more than 5 years. Refined aroma like vanilla with elegant complexity.							
	Alc. 17%	精米歩合（Polishing ratio） 40%		日本酒度（Sake Meter Value） +2				
	酸度 Acidity 1.2	使用米（Rice）		山田錦 YAMADANISHIKI				

KIDOIZUMI　CHIBA / KIDOIZUMI SHUZO

152	K Ensemble 5	千葉県 / 木戸泉酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	5,500	¥ 700	¥ 400
	ナッツ様な熟成香、酸味を伴う旨味 Nutty matured flavor with rich umami and acidity							
	Alc. 18%	精米歩合（Polishing ratio） 60%		日本酒度（Sake Meter Value） 非公開				
	酸度 Acidity 非公開	使用米（Rice）		山田錦 YAMADANISHIKI				

ZUISHO KENBISHI　HYOGO / KENBISHI SHUZO

153	瑞祥 黒松剣菱	兵庫県 / 剣菱酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥	3,190	¥ 500	¥ 300
	5年以上熟成酒のブレンド 濃醇な芳香とまろやかな口当り Blend of more than 5 years matured sake. Rch and gentle							
	Alc. 18%	精米歩合（Polishing ratio） 70~75%		日本酒度（Sake Meter Value） +2				
	酸度 Acidity 2.0	使用米（Rice）		山田錦 YAMADANISHIKI				

樽　酒　　Taruzake (Cask Sake)

Taruzake is stored in a Japanese cedar cask for a while to obtain a pleasant cedar aroma. Until the beginning of the 20th century, sake was normally transported in casks. Now we drink Taruzake at a special occasion such as wedding ceremomy or new year celebration.

YOSHINOSUGI NO TARUZAKE　NARA / CHORYO SHUZO　純米 / Junmai

						60㎖	30㎖
161	吉野杉の樽酒	奈良県 / 長龍酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 2,475	¥ 400	¥ 200
	やわらかな樽香とふくらみのある味わいの山廃純米樽酒 Delicate and mild flavor with complexity.						
	Alc. 14%	精米歩合（Polishing ratio） 68%	日本酒度（Sake Meter Value） +1				
	酸度 Acidity 1.4	使用米（Rice） 雄町 OMACHI					

貴醸酒　　Kijoshu

Kijoshu is made by a special method using sake instead of water in the brewing process, which makes it very rich and sweet. It is often described as sweet sherry or dessert wine. Kijoshu shows good complexity after maturing for years.

HANAHATO 8 years　HIROSHIMA / ENOKI SHUZO

						60㎖	30㎖
171	華鳩 8年貯蔵	広島県 / 榎酒造	販売価格（税込）	300㎖	¥ 1,452	¥ 500	¥ 300
	とろりと濃厚な甘口。バニラアイスにかけてチョコレートやレーズンと。 Sweet, thick, and complexed. Caramel flavor. Good with ice cream or chocolate.						
	Alc. 16%	精米歩合（Polishing ratio） 65%	日本酒度（Sake Meter Value） -44				
	酸度 Acidity 3.5	使用米（Rice） 国産米 Domestic rice					

HYAKU　TOCHIGI / WATANABE SHUZO

172	百	栃木県 / 渡邊酒造	販売価格（税込）	720㎖	¥ 2,640	¥ 300	¥ 200
	比較的さっぱりとした貴醸酒。オンザロックで美味しい。 Light type Kijoshu. Good to be served on the rocks.						
	Alc. 16%	精米歩合（Polishing ratio） 60%	日本酒度（Sake Meter Value） -60				
	酸度 Acidity 4.5	使用米（Rice） ひとごこち・LGCソフト HITOGOKOCHI・LGC-SOFT					

MASUIZUMI OAK CASK　TOYAMA / MASUDA SHUZOTEN

173	満寿泉 オーク樽熟成	富山県 / 桝田酒造店	販売価格（税込）	720㎖	¥ 4,950	¥ 600	¥ 300
	樽香と蜂蜜様の上品な味わい Oak flavor with elegant sweetness like honey						
	Alc. 15%	精米歩合（Polishing ratio）	日本酒度（Sake Meter Value）				
	酸度 Acidity	使用米（Rice） 国産米 DOMESTIC RICE					

甘 酒　　Amazake (Non-alcohol)

Amazake is a non-alcoholic traditional beverage of Japan. It has been loved by Japanese people as an energy drink to stay health. Many women drink amazake to keep their skin moist and to keep healthy internal environment.

FUKUMITSUYA　ISHIKAWA / FUKUMITSUYA

						60㎖
201	シルキー糀甘酒	石川県 / 福光屋	販売価格（税込）	1000㎖	¥ 702	¥ 200
	甘さすっきりひかえめ、滑らかな口当り Light and refeshing					
	Alc. 0%	精米歩合（Polishing ratio）	日本酒度（Sake Meter Value）			
	酸度 Acidity	使用米（Rice） 国産米 Domestic rice				

NIIDAHONKE　　FUKUSHIMA / NIIDA HONKE

202 **糀あまさけ**　福島県 / 仁井田本家　販売価格（税込）490g ¥ 1,080　¥ 200

無農薬・無化学肥料の自然米を使用した、濃厚な味わい

Made only with organic rice. Thick and rich.

Alc. 0%	精米歩合（Polishing ratio）	日本酒度（Sake Meter Value）
酸度 Acidity	使用米（Rice）	国産米 Domestic rice

ZAKKOKU AMAZAKE　　FUKUOKA / YAMAGUCHI SHUZOJO

203 **雑穀甘ざけ**　福岡県 / 山口酒造場　販売価格（税込）720㎖ ¥ 961　¥ 200

米の他に雑穀を使った甘酒、見た目の割にさっぱりしています

Made with 11 kinds of grains. Mild sweetness.

Alc. 0%	精米歩合（Polishing ratio）	日本酒度（Sake Meter Value）
酸度 Acidity	使用米（Rice）	国産米 Domestic rice

SIROKOJI AMAZAKE　　NAGANO / MIYASAKA JOZO

204 **白こうじあま酒**　長野県 / 宮坂醸造　販売価格（税込）500g ¥ 713　¥ 200

爽やかで飲みやすい

Refreshing taste with citric acid

Alc. 0%	精米歩合（Polishing ratio） 70%	日本酒度（Sake Meter Value）
酸度 Acidity	使用米（Rice）	国産米 Domestic rice