

What
type
do you like?

Dry^{or}
Sweet?

	Ingredients	Rice Polishing Ratio	Features
Honjozo	Rice, koji, brewer's alcohol	up to 70%	Good flavour and appearance
Tokubetsu Honjozo	Rice, koji, brewer's alcohol	up to 60%	Made using a special manufacturing process Excellent flavour and appearance
Ginjo	Rice, koji, brewer's alcohol	up to 60%	Made using the Ginjo process Good characteristic flavour and appearance
Daiginjo	Rice, koji, brewer's alcohol	up to 50%	Made using the Ginjo process Characteristic flavour and appearance
Junmai-shu	Rice, koji	-	Good flavour and appearance
Tokubetsu Junmai-shu	Rice, koji	up to 60%	Made using a special manufacturing process Excellent flavour and appearance
Junmaiginjo	Rice, koji	up to 60%	Made using the Ginjo process Good characteristic flavour and appearance
Junmai Daiginjo	Rice, koji	up to 50%	Made using the Ginjo process Characteristic flavour and appearance

Nihonshu-do

日本酒度とは

How sweet or dry is a sake? Nihonshu-do shows you!

日本酒の辛口・甘口の味わいを数値化したもの。

純米大吟醸
純米吟醸
特別純米酒
純米酒
大吟醸
吟醸
特別本醸造
本醸造

精米歩合 50% 以下の米・米麴・水のみを使用。

精米歩合 60% 以下の米・米麴・水のみを使用。

精米歩合 60% 以下の米・米麴・水のみを使用、もしくは特別な製造方法を用いる

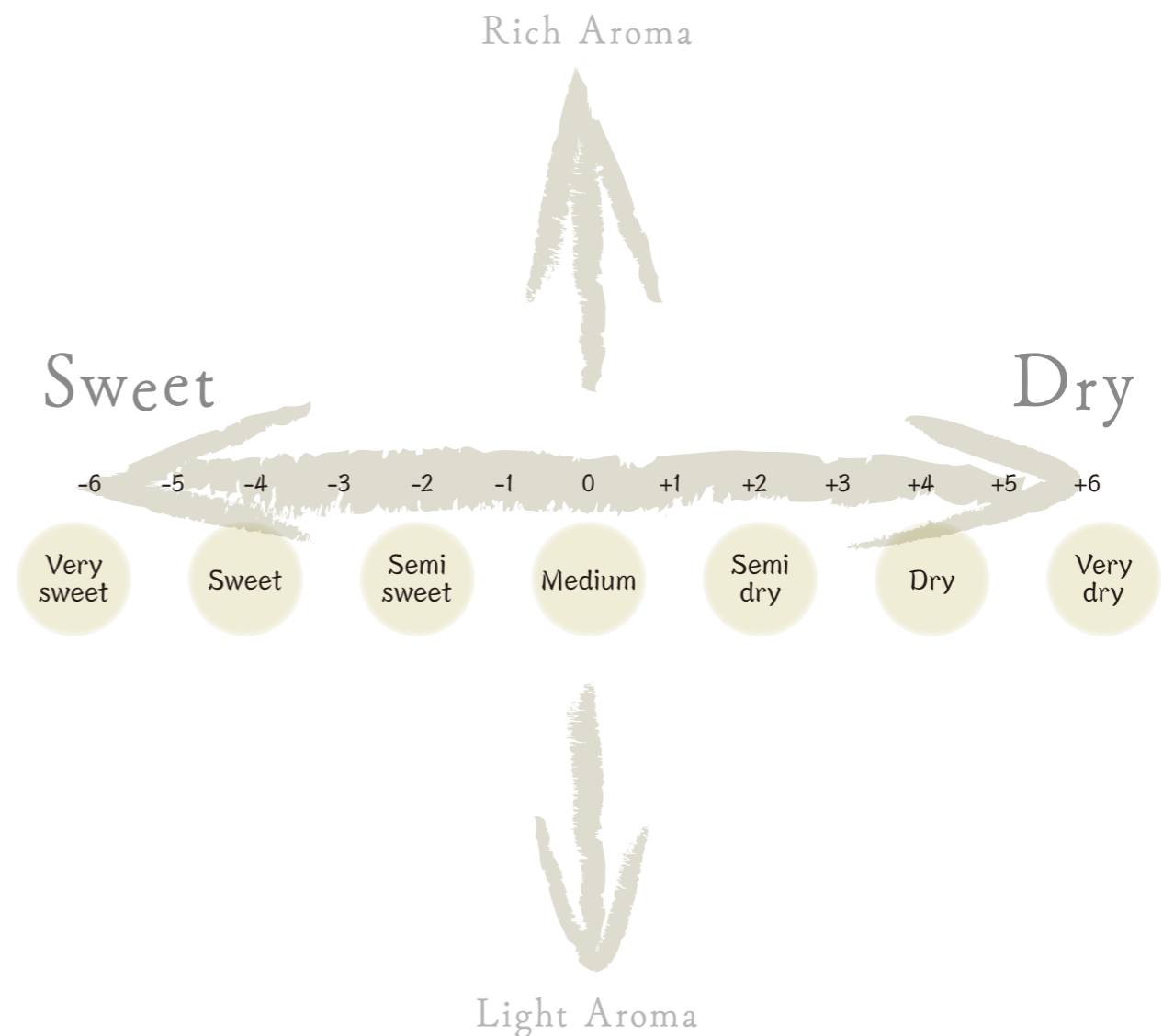
米・米麴・水のみを使用。

精米歩合 50% 以下の米・米麴・水・醸造アルコールを使用。

精米歩合 60% 以下の米・米麴・水・醸造アルコールを使用。

精米歩合 60% 以下の米・米麴・水・醸造アルコールを使用、もしくは特別な製造方法を用いる

精米歩合 70% 以下の米・米麴・水・醸造アルコールを使用。



Sake breweries

酒造

福井最大の河川「九頭龍」の軟水
Famous soft water of Kuzuryu's River in Fukui

Kokuryu (Fukui)

More than 200 years have passed since Nizaemon Ishidaya founded a sake brewery in Fukui's Matsuoka region, not far from the Sea of Japan. Beneath these ancient mountains, Ishidaya knew, lay groundwater that would produce subtle and delicious sake. From mountains to earth, Kuzuryu's water percolates through filters created by nature. It is pristine and soft, light and supple on the palate. This water is vital to the clear, mellow flavour of Kokuryu's ginjo sakes.

黒龍酒造

文化元年(1804年)に石田屋二左衛門が創業。仕込み水は福井最大の河川である九頭竜川の伏流水を使用。軟水の特徴が活きた軽くて柔らかくしなやかな水であり、これが黒龍の目指すきれいでふくらみのある酒造りを支えている。「黒龍」の銘は、この九頭竜川の古名「黒龍(クツレウ)川」に、「九頭龍」の銘もこの母なる川に由来している。また創業200年の節目には、燗専用の大吟醸酒「九頭龍大吟醸」を業界に先駆けて発売し「冷やよし、燗よし」の日本酒文化を発信している。

日本名水百選に選ばれている硬水の宮水
Miya water of hard water, which has been selected in Japan famous water hundred election

Kobe Syusinkan (Hyogo)

It began brewing in Horeki first year (1751) in Nada Mikage . Have done the polite brewing by hand-made in order to master the taste not chased the production volume. Using the best raw materials rice that has been nurtured in Hyogo Prefecture, koji was built in the full hand. It aims to "mellow and clean taste" pulled out the taste of the rice.

神戸酒心館

宝暦元年(1751年)灘五郷の一つ御影郷で酒造りを始めた。生産量を追わず美味しさを極めるために手造りによる丁寧な酒造りを行っている。兵庫県で育まれた最良の原料米を使用し、麴は完全手作業で造られ、宝暦元年(1751年)灘五郷の一つ御影郷で酒造りを始めた。生産量を追わず美味しさを極めるために手造りによる丁寧な酒造りを行っている。兵庫県で育まれた最良の原料米を使用し、麴は完全手作業で造られている。米の旨味を引き出した「濃醇できれいな お酒」を目指している。

大雪山の延命長寿の水
Mt Taisetsu spring water for long life

Otokoyama (Hokkaido)

The predecessor of Otokoyama Co., Ltd. was founded in Asahikawa in 1870 in Yamazaki Distillery. Otokoyama Co., Ltd. was established in 1968. Otokoyama is made from Hokkaido's Mt Taisetsu spring water. This water is known as "The Water of Long Life". Locals and tourists drink it for a long and healthy life. In 1977, Otokoyama won the gold medal in The Overseas Wine and Spirit Competition, the first time for "Nihon-Shu", and has continued to win gold successively for 38 years.

男山株式会社

男山株式会社の前身となる山崎酒造は明治3年に旭川で創業。昭和43年に男山株式会社が設立された。延命長寿の水と言われる大雪山系の伏流水や、醸造に適した厳しい寒さ、気候風土に恵まれたなかで酒造りをしている。世界酒類コンクールゴールドメダルを31年間連続で受賞するなど、日本のみならず世界でのSAKEブームを牽引している。

雪国である朝日市内を流れる地下水脈の軟水
Underground soft water vein flows in the Asahi area - the "Snow prefecture"

Asahi (Niigata)

Asahishuzo Co., Ltd., established their brewery in 1830. Since its foundation, Asahi-Shuzo has brewed fine sake with a single-minded devotion to quality. The brewery takes advantage of the excellent soft water vein flowing underground in the Asahi area. Asahi-Shuzo poured its heart and soul into the KUBOTA brand, which is why it bears the original name of the company.

朝日酒造

朝日酒造株式会社は、1830年(天保元年)創業の歳元。鑑評会などで高品質な酒の知名度が高まり、「久保田」「朝日山」などは、酒どころ新潟を代表する銘柄である。仕込み水は、朝日地内を流れる地下水脈の雑味が少ない軟水を使用している。創業当時の屋号からとった「久保田」は、昭和60年に発売され朝日酒造入魂の銘柄となっている。また、久保田の顔とも言える和紙ラベルは雪国新潟の力強さや素朴さを表現している。

Fukui 福井
1804~

Tokyo 東京
1937~

Hyogo 兵庫
1751~

全量無調整(無濾過・無加水)の伝統製法
Traditional unfiltered process with no additional water

Toshimaya (Tokyo)

At the time Toshimaya was founded during the Keicho era (1596-1615), a large expansion of Edo Castle was being carried out as part of the nationwide building program orderered by the shogun Tokugawa Ieyasu. As a result, many people used to gather at Kamakura Waterfront where the stone and timber was collected in Kamakura, carried to Edo and unloaded. Toshimaya began brewing Kinkon sake in the middle of the Meiji era, and now many quality sakes are brewed in Higashi-Murayama.

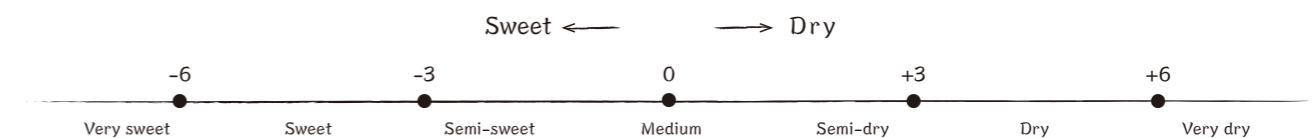
豊島屋酒造

今から420年前(1596年)に江戸の神田鎌倉河岸に初代豊島屋十右衛門が酒屋兼一杯飲み屋を開いたことが始まり。昭和初期、東京都東村山村に豊島屋酒造として設立。「金婚」は明治天皇の銀婚式をお祝いする願いをこめて命名。樽酒を結婚式に用いる習慣も豊島屋が最初に始めた。限りなく手作業重視の小仕込を行い、「香りよく優しい味わい」をコンセプトに醸し、全量無調整(無濾過・無加水)、全量ビン貯蔵を行っている。

Premium Sake

プレミアム日本酒

	Nihonshu-do 日本酒度		180ml (Carafe)	720ml (Bottle)		Nihonshu-do 日本酒度		180ml (Carafe)	720ml (Bottle)	
<p>(Hyogo) Fukuju Junmaiginjo 福寿 (兵庫) 純米吟醸 <u>Domestic</u> 国産米</p>	+2	<p>Aromatic refreshing and mature flavor. It is famous by being provided at a banquet of a Novel prize.</p> <p>アロマティックな爽やかさと熟成感、上品な味わい。ノーベル賞の晩餐会で提供されたことで有名になった酒です。</p>	¥1,700	¥6,500		<p>(Niigata) Tokugetsu Junmai Daiginjo 得月 (新潟) 純米大吟醸 <u>Yukinosei</u> ゆきの精</p>	+2	<p>Seasonal sake by Kubota famous Asahishuzo. Rice that has been polished to a ratio of 28% is like a shining moon. You can charm you a gentle taste and noble flavor.</p> <p>久保田で有名な朝日酒造の季節限定酒。精米歩合28%にまで磨き上げられた米は輝く月のようです。気品ある香味と優しい味わいをお楽しみ頂けます。</p>	¥5,100	¥20,000
<p>(Aichi) Kamoshibitokuheiji Junmai Daiginjo 醸し人九平次 (愛知) 純米大吟醸 <u>Yamadanishiki</u> 山田錦</p>	+/-0	<p>The combination of a tropical fruits aroma and sweet rice taste led a 3-star Paris restaurant to serve this sake.</p> <p>南国の果実のような吟醸香と米の旨み・甘味が調和した酒。パリの三ツ星レストランでも提供されています。</p>	¥2,400			<p>(Niigata) Senshin Junmai Daiginjo 洗心 (新潟) 純米大吟醸 <u>Takanenishiki</u> たかね錦</p>	+2	<p>With a flowery "Ginjo" aroma and mild taste, this is the very finest offering of the Asahi brewery famous for the popular Kubota sake.</p> <p>華やかな吟醸香でやさしい口当たり。久保田で有名な朝日酒造最高ランクの限定醸造酒。</p>		¥29,000
<p>(Tokyo) Kinkon Edonohana Daiginjo 金婚 江戸の華 (東京) 大吟醸 <u>Yamadanishiki</u> 山田錦</p>	+3	<p>This sake has a flowery "Ginjo" aroma and a smooth dry taste that goes well with sushi or sashimi.</p> <p>花のような吟醸香を愉しめる口当たりの良い辛口。寿司やお造りと抜群の相性です。</p>	¥3,600	¥14,000		<p>(Yamagata) Juyondai Junmaiginjo 十四代 (山形) 純米吟醸 <u>Yamadanishiki</u> 山田錦</p>	+/-0	<p>The popularity of this sake's fruity "Ginjo" aroma and pleasant taste has made it hard to obtain – even in Yamagata.</p> <p>フルーティーな吟醸香と滑らかな口当たり。地元山形でも非常に手に入りにくいことで有名なプレミアム酒。</p>		¥60,000
<p>(Fukui) Kokuryu Ryu Daiginjo 黒龍 龍 (福井) 大吟醸 <u>Yamadanishiki</u> 山田錦</p>	+4	<p>The refined nose and rich flavour results from being brewed in a sake cellar with perfect temperature control.</p> <p>気品のある香りとコクを愉しめる深い味わい。熟成専用の蔵で完璧な温度管理のもと造られた黒龍の高級酒。</p>	¥4,300	¥17,000						



Prices are subject to applicable taxes and service charge.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。

Prices are subject to applicable taxes and service charge.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。

Seasonal Recommended Sake

季節のおすすめ日本酒



	Nihonshu-do 日本酒度		180ml (Carafe)
(Fukui) Kokuryu 黒龍 (福井) <u>Gohyakumangoku</u> 五百万石	+3	With the scent of a ripe melon and a sweet yet mild taste, this sake is ideal for drinking with seafoods such as crab, white fish and sashimi. 完熟したメロンのような香りと甘味のまろやかな酒。旬の蟹や白身魚、お造りと良く合います。	¥1,500

新酒 Shinsyu

Shinshu is sake bottled within a year, without being aged. Shinshu's youthful character is revealed by pleasingly free-spirited and exuberant flavors. 今年獲れたお米で醸された酒。仕込んでから長い時間を置かずに瓶詰めされているので、荒々しくも弾けるように若々しい味わいが特徴です。

	Nihonshu-do 日本酒度		180ml (Carafe)	720ml (Bottle)
(Niigata) Echigotsurukame shiboritate namagensyu Junmai 越後鶴亀 しぼりたて生原酒 (新潟) 純米 <u>Gohyakumangoku</u> <u>Koshiibuki</u> 五百万石 こしいぶき	+3	Namagenshu is fresh, undiluted and unpasteurized sake that's bottled immediately. The distinctive namagenshu brewing technique requires considerable effort and continuous attention to ensure a distinctively breezy fragrance and tangy umami (yummy) taste unique to a new brew. 手間と時間を掛け小仕込で醸された酒。旨みと酸がよく感じられ、新酒ならではのフレッシュな香りと味わいが堪能できます。	¥1,200	
(Tokyo) Kinkon shiboritate muroka namagensyu Honjozo 金婚 しぼりたて無濾過生原酒 (東京) 本醸造 <u>Akihikari</u> あきひかり	+2	Unpasteurized, undiluted and unfiltered, this distinctive fresh sake is prepared with an artisanal approach consisting of four distinct brewing stages. The resulting sake exhibits a delicious umami rice flavor rounded with a subtle sweetness. 四段仕込みで丁寧に醸されています。無濾過の原酒ならではの米の旨味と、四段仕込みによるほのかな甘みをお楽しみ頂けます。	¥1,700	¥6,600

- Set 3 kinds -
Sake Tasting
利き酒セット

Please enjoy tasting 3 kinds of the sake. ¥2,000
上記3種類の酒を少しずつお楽しみ頂けます。

Prices are subject to applicable taxes and service charge.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。

本醸造酒 Honjozo

Sake made from rice polished up to 70% and with additional alcohol. 精米歩合70%以下の米・米麴・水・醸造アルコールを使用した酒

	Nihonshu-do 日本酒度		180ml (Carafe)	720ml (Bottle)
(Tokyo) Sawanoi 澤乃井 (東京) <u>Domestic</u> 国産米	+12	The taste is crisp and dry. It is made using the excellent water at Oume in the Okutama Mountains. さらりとしたのど越しが特徴のキリッとした辛口。青梅市の名水で造られた小澤酒造定番の酒。	¥1,000	

(Tokyo) Kinkon Chokara

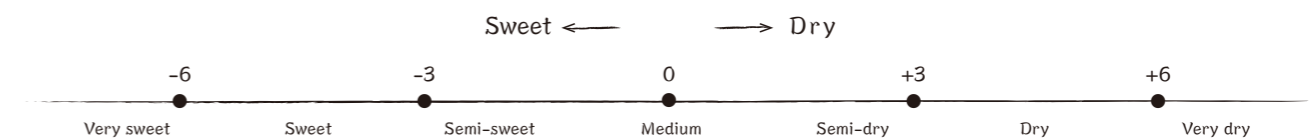
金婚 超辛 (東京)
Akihikari
あきひかり

+10 Developed to appeal to consumer demand for a drier taste, this sake is a great dinner companion for appreciating the full flavours of fine foods.
「より辛い日本酒を」という意見を反映して開発されたキレの良い辛口。飲み口も良く料理の味を引き立てます。

(Niigata) Shimeharitsuru Tsuki

ㄨ張鶴 月 (新潟)
Gohyakumangoku
五百万石

+4 Drinking this sake hot is recommended to spread the rice aroma while enjoying the very pleasant taste.
米の旨味を楽しめる滑らかな口当たり。熱燗やぬる燗にすると香味がふくらみ格別の美味しさです。



Prices are subject to applicable taxes and service charge.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。

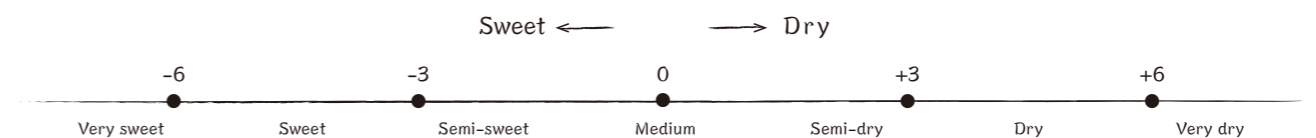
純米酒
Junmai Sake made using regular polished rice.
 米・米麴・水のみを使用した酒

	Nihonshu-do 日本酒度		180ml (Carafe)	720ml (Bottle)
(Miyagi) Urakasumi Kiippon 浦霞 生一本 (宮城) <u>Sasanishiki</u> ササニシキ	+2	Made from 100% Sasanishiki rice, displaying a mellow taste. "Kiippon" means the sake is made by only one sake cellar. 宮城県産ササニシキ100%のしっかりとした口当たり。生一本とは一つの蔵だけで醸造した酒という意味です。	¥1,300	
(Toyama) Ginrei Tateyama 銀嶺立山 (富山) <u>Gohyakumangoku</u> <u>Dewasansan</u> 五百万石 出羽燦々	+3	With an alluring aroma and mild rice taste, this sake is very famous in the Hokuriku region. ほのかな芳香と米の旨味も愉しめる軽快な飲み口。北陸でとても有名な酒。	¥1,300	
(Hokkaido) Otokoyama Kimoto 男山 生もと (北海道) <u>Domestic</u> 国産米	+4	Brewed in Asahikawa city with Mt Daisetsu's water and according to the traditional Kimoto sake-making method gives this sake a rich dry flavour. 伝統的な手作りの製法“生もと造り”で醸された深みのある芳醇な辛口。大雪山の伏流水で醸された旭川の酒。	¥1,500	
(Kochi) Shintaro 慎太郎 (高知) <u>Matsuyamamitsui</u> 松山三井	+5	Named after Nakaoka Shintaro – a samurai from Kochi – this sake has a crisp dry taste. Brewed in small batches with careful supervision. 土佐藩士“中岡慎太郎”から名付けられた淡麗辛口の酒。少量仕込みで丁寧に醸されています。	¥1,500	¥5,500
(Iwate) Nanbubijin 南部美人 (岩手) <u>Ginotome</u> ぎんおとめ	+1	Well-aged sake that like nuts and mature flavor, and moderate acidity and sweet taste. It goes well with dessert. 特別純米酒を常温熟成させた古酒。ナッツのような熟成香、圧倒的な酸味と甘みは珍味や味のしっかりした料理、デザートにも合います。	¥2,000	

Prices are subject to applicable taxes and service charge.
 表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。

純米吟醸酒
Junmaiginjo Sake made using only rice polished up to 60%.
 精米歩合60%以下の米・米麴・水のみを使用した酒

	Nihonshu-do 日本酒度		180ml (Carafe)	720ml (Bottle)
(Kyoto) Momonoshizuku 桃の滴 (京都) <u>Gohyakumangoku</u> 五百万石	+5	Brewed in Kyoto using the pleasant tasting spring water of Fushimimomoyama, this sake offers a refreshing aroma and fruity flavour. 爽やかな香味とフルーティーな風味。名水伏見桃山の湧水で醸された料理に馴染む優しい味わいです。	¥1,300	
(Niigata) Echigotsurukame wine yeast sake 越後鶴亀 ワイン酵母仕込み (新潟) <u>Gohyakumangoku</u> <u>Koshiibuki</u> 五百万石 こしいぶき	-45	Sweet fruit-like scent, thick, sweet taste, fresh acid. It is sake like dessert wine. Fresh feeling of sake and elegant comfortable taste of Ginjo sake. 甘いフルーツのような香り、濃厚で甘みのある味わい、フレッシュな酸を感じます。従来の日本酒では味わえないデザートワインのような日本酒です。	¥1,300	¥5,000
(Fukui) Kubota Koujyu 久保田 紅寿 (新潟) <u>Gohyakumangoku</u> 五百万石	+2	Mild "Ginjo" aroma and little sweet taste and rice flavor. It is recommended for both cold and hot sake. 口に含むと穏やかな吟醸香が広がり、爽やかな甘味と米の甘みが広がります。冷酒から熱燗まで美味しくお召し上がり頂けます。	¥1,800	

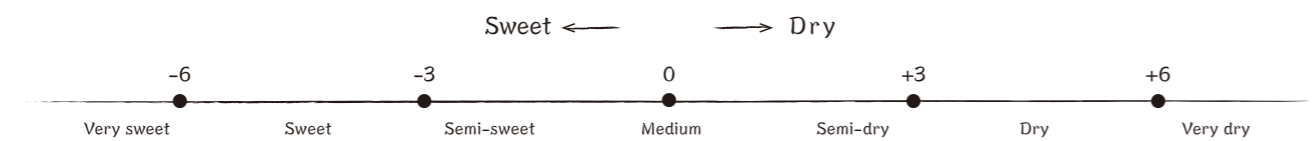


Prices are subject to applicable taxes and service charge.
 表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。

純米大吟醸酒
Junmai Daiginjo

Sake made from rice polished so no more than 50% of each grain remains.
精米歩合50%以下の米・米麴・水のみを使用した酒

	Nihonshu-do 日本酒度		180ml (Carafe)	720ml (Bottle)
(Toyama) Ginban Banshu 50 銀盤 播州50 (富山) <u>Domestic</u> 国産米	+6	Brewed using water from Kurobe River in Toyama, the taste is mild, smooth textured and refreshing. 口当たりが良くおだやかですっきりとした喉越し。 日本の名水百選の一つ黒部川の水で仕込まれた酒。	¥1,500	
(Niigata) Kubota Hekijyu Yamahai 久保田 碧寿 山麴 (新潟) <u>Gohyakumangoku</u> 五百万石	+2	“Yamahai” means sake brewed by natural lactic bacteria with no mashing (fermenting by itself). The taste becomes mellow. 山麴仕込みならではの深みのある味わいと久保田ならではの淡麗辛口な喉ごしの両方をお楽しみ頂けます。	¥2,500	
(Kochi) Suigei 酔鯨 (高知) <u>Yamadanishiki</u> 山田錦	+7	A top-quality sake made from highly polished rice (only 30% of each grain remaining) with a well-balanced and mellow taste. 甘味、酸味、辛味、苦味のバランスが良い芳醇で力強い味わい。 酒米を30%まで削り低温で熟成された高級酒。	¥3,600	¥14,000



Prices are subject to applicable taxes and service charge.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。

What is Sake?
日本酒とは

Sake is made from rice, koji and water.

Koji is cooked rice inoculated with a fermentation culture.

This is mixed with rice so starch converts to sugar and the sugar to alcohol.

This method of making sake from rice using koji is believed to have spread from China to Japan early in the Nara Period (8th century).
By the 10th century, sake was produced mainly at the imperial court for the emperor and ceremonial use.
Brewing of sake spread in the 12th to 15th centuries to Shinto shrines and Buddhist temples.
Brewing techniques developed then formed the basis for the way sake has been made ever since.
Commercial sake brewing began to expand during the Edo era (1603-1868) in places with good clean water and plentiful rice cultivation.



How a particular sake tastes is closely related to where it is made, as a result of the climate, the characteristics of the rice and water, and to suit local culinary tastes.
Appreciation of sake in Japan has become a refined scientific art, with characteristics typically measured and described in terms of the dryness or sweetness of the taste – but also a sake’s acidity.



Nihonshu-do is an accurate numeric indication of a sake’s dryness or sweetness.
A hydrometer is used to measure the sake’s density, which reveals the alcohol’s sugar content.
The lower the number on a minus scale (-1, -2, -3…), the sweeter the sake.
The higher the number on a plus scale (+1, +2, +3…), the drier the sake.
Ultimately, it’s all a question of personal preference.

Kanpai!

米と麴と水から造られた酒。

原料を酵母によってアルコール発酵させて造られる。

日本では奈良時代初期に中国から麴による酒造りが伝承され普及するようになった。
平安時代まで酒は朝廷や寺社で造られ、京都の酒造りは発展していくが庶民の口に入ることはなかった。

南北朝から室町初期に商業が盛んになるにつれ造り酒屋が隆盛し始め、
江戸時代には海運や問屋組織の発達と共に酒造りが各地に広まっていく。

綺麗な水と稲作に適した地域を中心に地酒が発展していった。



一般的に西日本の酒は味が濃くてしっかりしていると言われ、
これらの地域発祥の酒米を使うと深みのある味わいになる。

それに対して東北や北陸などの雪が降る寒い地域では淡麗ですっきりした酒になりやすい。



甘口・辛口とは糖度・酸度に基づいており、糖度を数値化したものが日本酒度である。