

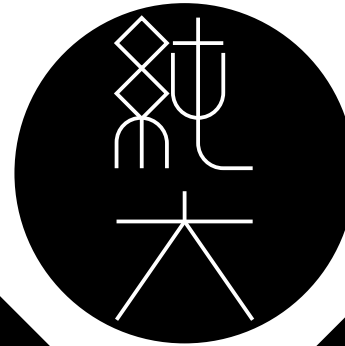
Junmai Ginjo
純米吟醸

[Rice] [Koji]
Rice Polishing Ratio: up to 60%
精米歩合60%以下の米・米麴



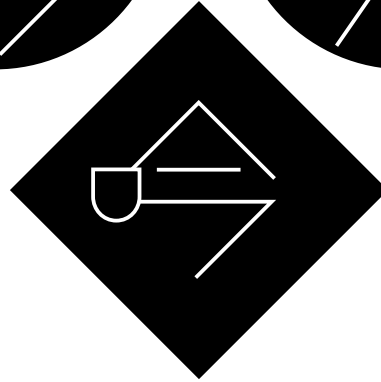
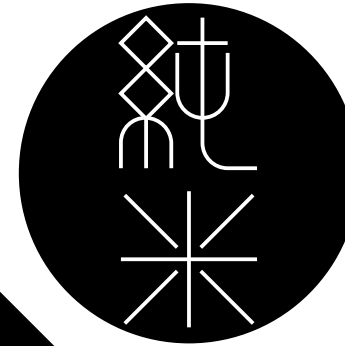
Junmai Daiginjo
純米大吟醸

[Rice] [Koji]
Rice Polishing Ratio: up to 50%
精米歩合50%以下の米・米麴



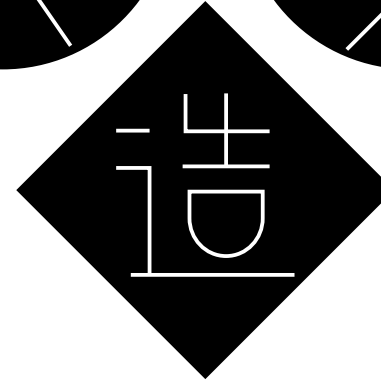
Junmai-shu
純米酒

[Rice] [Koji]
米・米麴



Daiginjo
大吟醸

[Rice] [Koji] [Brewer's alcohol]
Rice Polishing Ratio: up to 50%
精米歩合50%以下の米
米麴・醸造アルコール



Honjozo
本醸造

[Rice] [Koji] [Brewer's alcohol]
Rice Polishing Ratio: up to 70%
精米歩合70%以下の米
米麴・醸造アルコール

What is Sake?

**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 !

日本酒とは..

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酒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。

雪国である朝日市内を流れる地下水脈の軟水
Soft water flows in an underground vein 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）創業の蔵元。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。

Niigata 新潟
1830～

久保田

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

Tokyo 東京
1937～

十

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 ordered 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。

Recommended Sake Breweries

酒
造

酒造の地下60mから汲みあげる超軟水
Extremely soft water from 60m below the brewery

Asahi Shuzo (Yamaguchi)

Asahi Shuzo was founded in 1948 in Iwakuni City, Yamaguchi Prefecture. Currently they only produce Junmai Daiginjo sake under a label called Dassai. The name Dassai comes from the name of the area where the brewery originated. They use extremely soft water which is drawn from 60 meters below the brewery. Their sake is able to achieve a consistent flavor by utilizing machines created from years of research and manual work of experts with abundant experience. Products include sake that cannot be seen anywhere else such as a Junmai Daiginjo sake which features Japan's highest level of rice polishing ratio at 23%, sake made by using a centrifuge to separate the sake without pressure instead of the usual process of compressing the sake mash, sake with a level of "fizz" that is even higher than champagne, and a Junmai Daiginjo sake that allows it to be enjoyed warm as kanzake.

旭酒造

山口県岩国市に1948年創業。現在では純米大吟醸の「獺祭」(だっさい)のみを製造。「獺祭」の名は蔵元の地名にちなんでいる。酒造の地下60mからくみ上げた超軟水を使用し、研究を重ねて作り上げた機械と、経験豊かな人の手の作業を駆使し、安定した味の酒造りを可能にしている。製品としては日本最高水準の精米歩合23%の純米大吟醸や、もろみから圧搾せず遠心分離機にかけて無加圧状態で酒を分離した日本酒、またシャンパン以上に発泡性の高い日本酒や、燗酒に適した純米大吟醸など、他では見られない酒を製造している。

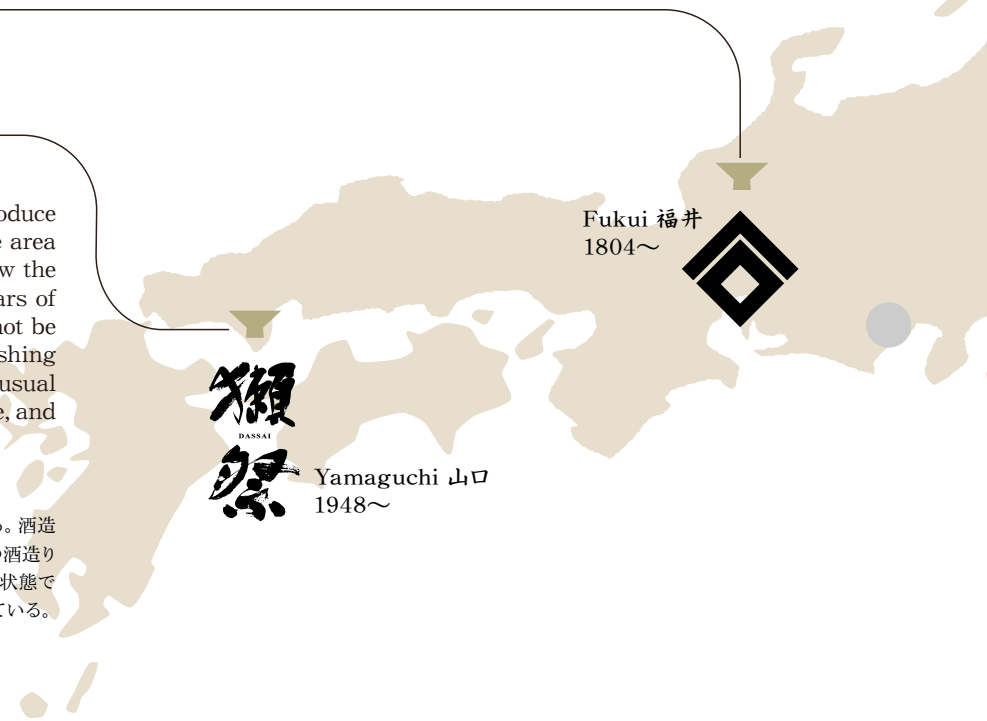
福井最大の河川「九頭龍」の軟水
Soft groundwater produces mellow ginjo sake

Kokuryu (Fukui)

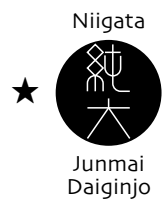
More than 200 years ago Nizaemon Ishidaya founded a sake brewery in Fukui's Matsuoka region, not far from the Sea of Japan. Ishidaya chose this site because he knew that beneath these ancient mountains flowed groundwater that would produce subtle and delicious sake. From mountains to earth, Kuzuryu's 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 flavor 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。




180ml Carafe	720ml Bottle
-----------------	-----------------



新潟
Senshin

洗心
純米大吟醸

 Takanenishiki
たかね錦

With a flowery "Ginjo" aroma and a mild taste, this is the very finest offering of the Asahi brewery most famous for the popular Kubota sake.


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。

¥26,000



山形
Juyondai

十四代
純米吟醸

 Yamadanishiki
山田錦

The huge popularity of this sake's fruity "Ginjo" aroma and very pleasant taste has made it extremely hard to obtain - even in Yamagata.

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。

¥110,000

Premium Sake

| 180ml | | 720ml |
| Carafe | | Bottle |




Aichi

愛知

Kamoshibito Kuheiji [human]

醸し人九平次 [human]
純米大吟醸

 Yamadanishiki
山田錦

Fresh pear and tangy pink grapefruit accents combine with an agreeable anis bouquet. The texture is thick and rich in the mouth, then the refreshingly crisp and dry finish highlights this sake's distinctive profile.

梨やピンクグレープフルーツのようなフレッシュさが微かな苦味を与え、濃密な甘さを引き立てます。

¥2,800




Fukui

福井

Kokuryu Ryu

黒龍 龍
大吟醸

 Yamadanishiki
山田錦

The refined nose and rich flavor result from brewing sake in a special cellar with perfect temperature control.

気品のある香りとコクを楽しめる深い味わい。
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。

¥5,000

¥20,000

Monthly Recommendations

Recommended breweries...★

We wholeheartedly advocate sampling these sake this month. 今月のお勧めの日本酒をお楽しみください。

180ml
Carafe



Miyagi

Junmai

宮城

**Hitakami
Chokarakuchi**

日高見 超辛口
純米

 Hitomebore
ひとめぼれ

The deliciously robust taste and moderate element of spiciness are exquisitely balanced so the overall flavor is not overpowering, resulting in an outstanding sake to pair with seafood dishes.

¥1,400

締まりのある旨みと酸、そしてしっかりとした辛さも感じますが、それぞれが前に出過ぎない絶妙なバランス。魚料理との相性抜群です。




★ Yamaguchi

Junmai
Daiginjo
45

山口

Dassai

瀬祭
純米大吟醸 45

 Yamadanishiki
山田錦

With 100% Yamada Nishiki grains milled down to 45%, this exquisitely balanced sake accompanies its pure and fresh flavor profile with a gentle and delicate fragrance.

¥1,800

山田錦を100%使用した、きれいで新鮮な味と柔らかくて繊細な香りが絶妙なバランスを保っています。




Iwate

Junmaiginjo

岩手

Akabu

赤武
純米吟醸

 Ginginga
吟ぎんが

Iwate Prefecture's Ginginga is brewed as a Junmai Ginjo-shu, closely adhering to Japan's sake brewing traditions to extract maximum savoriness and sweetness from 50% polished Iwate-grown rice. Cherish the deep and pure mouthfeel, well-balanced rich rice taste and subtle aroma.

¥1,800

岩手県産の『吟ぎんが』を使用し、芳醇旨口を深く追求して醸された純米吟醸酒。やわらかなお米の香りと豊かな味わいが感じられます。



Honjozo 本醸造

[Rice] [Koji] [Brewer's alcohol] Rice Polishing Ratio: up to 70%
精米歩合70%以下の米・米麹・醸造アルコール

Recommended breweries...★

| 180ml | | 720ml |
| Carafe | | Bottle |

Tokyo
東京

Sawanoi 澤乃井

Domestic
国産米

The distinctively dry, spicy and crisp taste of this sake results from using the famous water at Ome in the Okutama Mountains, renowned as an area of natural beauty.

¥1,000

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。



Tokyo
東京

Kinkon Chokara 金婚 超辛

Akihikari
あきひかり

Developed to satisfy the growing consumer demand for a drier taste, this sake is a perfect dinner companion for appreciating the full flavors of fine foods.

¥1,200

「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
新潟

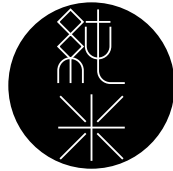
Shimeharitsuru Tsuki メ張鶴 月

Gohyakumangoku
五百万石

Drinking this sake hot is highly recommended, as the heat spreads the smooth mouthfeel while enhancing the exceptional taste and delightful rice aroma.

¥1,200

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。



Junmai-shu
純米酒

[Rice] [Koji]
米・米麹

Recommended breweries...★

180ml | 720ml
Carafe | Bottle

Hokkaido
北海道

Otokoyama
Kimoto

男山 生もと

Domestic
国産米

Brewed according to the traditional Kimoto sake-making method in Asahikawa city using groundwater from Mt Daisetsu, this sake has a pleasingly rich yet dry flavor.

¥1,200

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。

Iwate
岩手

Nanbubijin
Tokubetsujunmai

南部美人 特別純米

Ginotome
ぎんおとめ

A refined rice flavor, subtly fruity fragrance and a refreshingly clean aftertaste combine to give this sake the desired qualities for continuing to delight throughout a dinner consisting of widely varied dishes.

¥1,600

ふわっとやさしい果実の香りと上品な米の旨みで後味すっきり。幅広い料理に合う食中酒です。

Ishikawa
石川

Kikuhime
Mazu-ippai

菊姫 先一杯

Yamadanishiki
山田錦

Made with Tedorigawa groundwater from the Hakusan mountains, this sake is of the relatively light and easy-to-drink style. The flavor is soft and gentle, conveying appreciation of the purity of its ingredients and skills of master brewers.

¥1,600

純米酒の中では、比較的軽やかで飲みやすいタイプで、柔らかな旨味と口当たり、やさしい酔い心地のお酒です。

Niigata
新潟

Hatsuhana
Tokubetsujunmai

初花 特別純米

Koshitanrei
越淡麗

With the brewing technique emphasising the original flavor of the rice, the mouthfeel is soft and light yet with the desired umami sensation. This sake's fragrance is as delicious as its distinctive taste, too.

¥2,500

¥10,000

米本来の味を重視しながらも、軽くソフトな飲み口。ほのかな香りと優しいふくらみのある旨味を楽しめます。



Junmai Ginjo 純米吟醸

[Rice] [Koji] Rice Polishing Ratio: up to 60%
精米歩合60%以下の米・米麴

Recommended breweries...★

| 180ml | | 720ml |
| Carafe | | Bottle |



Fukui
福井

Kokuryu

黒龍

Gohyakumangoku
五百万石

With the scent of a ripe melon and a sweet yet mild taste, this mellow sake is ideally suited to drinking with delicate seafoods such as grilled 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。
白身魚の焼物やお造りと良く合います。

¥1,600



Niigata
新潟

Kubota Koujyu

久保田 紅寿

Gohyakumangoku
五百万石

The pleasingly sweet taste, spreading mouthfeel and fruity "Ginjo" aroma ensure this Junmai Ginjo sake is equally suitable for enjoying hot or cold.

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いただけます。

¥1,800

Akita
秋田

Aramasa No.6 S-type

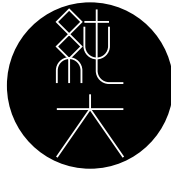
新政 No.6 S-type

Domestic
国産米

Enjoy the refreshing yet subtle taste of citrus fruits and a gentle citric aroma. The taste is distinctive, while remaining dry and light ... just right!

香りは穏やかに柑橘系果実を口に含んだ時のような爽やかさを感じます。
味はあるけれど、軽い味わいです。

¥3,000



Junmai Daiginjo
純米大吟醸

[Rice] [koji] Rice Polishing Ratio: up to 50%
精米歩合50%以下の米・米麴・水

Recommended breweries...★


| 180ml | | 720ml |
| Carafe | | Bottle |



Niigata
新潟

**Kubota Hekiju
Yamahai**

久保田 碧寿 山麴

 Gohyakumangoku
五百万石


The traditional "Yamahai" brewing method using naturally occurring lactic acid bacteria and no mashing imparts extra-deep flavors, and yet the overall mouthfeel is light and clean.

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いただけます。

¥2,600

Miyagi
宮城

Hakurakusei
伯楽星

 Kuranohana
葎の華

This sake has a pleasant yet subtle banana fragrance with just the right degree of acidity. It beautifully combines the freshness and softness sake lovers have come to associate with Hakurakusei, as a perfect sake to enjoy during meals.

ほのかに優しいバナナの香りが鼻をくすぐり、心地よい酸味があります。
伯楽星特有の『究極の食中酒』らしいフレッシュさと柔らかさと
見事にコラボレーションしました。

¥4,000

¥16,000