

Sake Daiginjo/Junmai Daiginjo



Tên	Saisei
Phân loại	Daiginjo
Thể tích	720ml 1800ml
Nồng độ cồn	16.0%
Hương vị	Mild
Loại gạo	Yamada nishiki
Tỷ lệ đánh bóng gạo	40%
Độ ngọt (SMV)	-4
Acidity level Độ chua	1.3

Loại Sake này được tạo ra bởi Noto Toji, người đã cẩn thận lựa chọn gạo, nước và men bằng các phương pháp truyền thống, sau đó lên men và ngấu ở nhiệt độ thấp trong một thời gian dài tại nhà máy rượu. Hương vị và mùi thơm của Daiginjo-shu này, được tạo ra bởi sự kết hợp giữa "Yamada Nishiki", vua của gạo Sake và nước ngầm Hakusan trong nhà máy rượu cực lạnh, nên nó được xem như một báu vật.



Tên	Haregiku
Phân loại	Daiginjo
Thể tích	720ml
Nồng độ cồn	15.5%
Hương vị	Slightly light and medium
Loại gạo	Yamada nishiki
Tỷ lệ đánh bóng gạo	40%
Độ ngọt (SMV)	+3
Acidity level Độ chua	1.3

Loại rượu này được làm từ gạo Yamada Nishiki, vua của các loại gạo Sake, được lựa chọn cẩn thận, đánh bóng đến 40%, ủ rất cẩn thận và bảo quản ở nhiệt độ thấp. Nó đã giành được Huy chương vàng tại the International Wine Challenge 2020, Huy chương vàng tại the fine SAKE Award 2020 và Huy chương vàng tại KAN SAKE AWARD 2020.

Khi ướp lạnh, Haregiku Daiginjo sẽ kết hợp hoàn hảo với cả ẩm thực Nhật Bản và phương Tây, cũng như với cá sống và các món ăn có giấm. Khi còn ấm (40° C), nó là một lựa chọn tuyệt vời cho các món lẩu và những món có nước dùng dashi.



Tên	Nichiei
Phân loại	Junmai Daiginjo
Thể tích	720ml 1800ml
Nồng độ cồn	15.0%
Hương vị	Rich flavor
Loại gạo	Yamada nishiki
Tỷ lệ đánh bóng gạo	50%
Độ ngọt (SMV)	-4
Acidity level Độ chua	1.6

Chúng tôi theo đuổi sự hài hòa của vị umami, vị cay và độ chua trong Junmai-shu, loại chỉ được ủ bằng gạo và nước. Mặc dù là Daiginjo-shu, mùi thơm dịu nhẹ, chúng tôi đã tạo ra một Junmai Daiginjo-shu không pha tạp và không bao giờ nhảm chán. Đó là Junmai Daiginjo-shu được làm cẩn thận như thể nuôi dưỡng một đứa trẻ, giữ được những điều cơ bản của việc ủ rượu Sake.



Tên	Kagasetsubai
Phân loại	Junmai Daiginjo
Thể tích	720ml
Nồng độ cồn	15.0%
Hương vị	Harmonious taste
Loại gạo	Gohyakumangoku
Tỷ lệ đánh bóng gạo	50%
Độ ngọt (SMV)	-1
Acidity level Độ chua	1.7

Loại này được làm từ "Gohyakumangoku", loại gạo thích hợp để làm rượu Sake, mang đến hương thơm Ginjo rõ ràng với hương vị nhẹ nhàng, êm dịu. Người ta cho rằng sẽ không có sức hấp dẫn đặc biệt nếu không có tuyết, ngay cả khi hoa mận đang nở rộ, và Junmai Daiginjo-shu gợi lên được bầu không khí của Kanazawa. Kagasetsubai Junmai Daiginjo là một lựa chọn để tận hưởng sự ấm áp của đầu xuân.



Tên	is68
Phân loại	Junmai Daiginjo
Thể tích	720ml
Nồng độ cồn	15.0%
Hương vị	Harmonious taste
Loại gạo	Hyakumangokuno Shiro
Tỷ lệ đánh bóng gạo	50%
Độ ngọt (SMV)	-
Acidity level Độ chua	-

Loại rượu này được Noto Toji ủ bằng cách sử dụng một loại gạo Sake mới, "Hyakumangokunoshiro", loại gạo này tốn 11 năm để phát triển. Đó là Junmai Daiginjo với hương thơm ngọt ngào như vani và hương vị thơm ngon mới lạ. Hyakumangokunoshiro là loại gạo tốt nhất cho Daiginjo-shu, được làm bằng cách đánh bóng gạo đến 50% hoặc hơn vì loại gạo này không dễ bị nứt khi xay xát. Hàm lượng protein ban đầu cũng thấp hơn so với các loại rượu sake khác, mang lại hương vị tinh khiết và ít tạp chất.

Sake Ginjo/Junmai Ginjo



Tên	Nichiei Namachozo
Phân loại	Ginjo
Thể tích	300ml
Nồng độ cồn	14.0%
Hương vị	A little dry
Loại gạo	Gohyakumangoku
Tỷ lệ đánh bóng gạo	Koji rice 55%, Kake rice 60%
Độ ngọt (SMV)	+3
Acidity level Độ chua	1.4

Điều này được trưởng thành từ từ thông qua quá trình lên men ở nhiệt độ thấp. Nó có hương thơm trái cây Ginjo và hương vị sáng khoái. Hương vị độc đáo của rượu Ginjo được giữ kín và hương vị của lần ủ đầu tiên của nhà máy bia được giữ nguyên. Chúng tôi khuyên bạn nên uống lạnh.



Tên	Ishikawamon
Phân loại	Junmai Ginjo
Thể tích	720ml
Nồng độ cồn	15.0%
Hương vị	Sweet
Loại gạo	Ishikawamon
Tỷ lệ đánh bóng gạo	60%
Độ ngọt (SMV)	-10
Acidity level Độ chua	2.0

“Ishikawamon” là một loại gạo được phát triển đặc biệt cho Sake. Đó là kết quả của hơn một thập kỷ hợp tác giữa công ty sản xuất rượu Sake, nông dân trồng lúa và các nhà nghiên cứu nông nghiệp. Loại gạo này có kích thước hạt lớn và ruột trắng, tạo nên loại rượu sake chất lượng tốt và được đánh bóng cẩn thận để sản xuất Junmai Ginjo-shu, một loại rượu sake địa phương mà chúng tôi rất tự hào.



Tên	Nakamuraya
Phân loại	Junmai Ginjo
Thể tích	300ml 720ml 1800ml
Nồng độ cồn	15.0%
Hương vị	A little dry
Loại gạo	Gohyakumangoku
Tỷ lệ đánh bóng gạo	Koji rice 55%, Kake rice 60%
Độ ngọt (SMV)	0
Acidity level Độ chua	1.6

Nó được đặc trưng bởi dư vị thanh lịch và sắc nét của nó. Hương vị hơi khô phù hợp với các bữa ăn và vị ngon của rượu Sake lấp đầy miệng ngay từ ngụm đầu tiên, với dư vị tan nhanh, khiến Junmai Ginjo-shu này trở thành loại rượu Sake có thể thưởng thức liên tục mà không thấy chán.



Tên	ichi Tsubaki
Phân loại	Junmai Ginjo
Thể tích	320ml
Nồng độ cồn	13.0%
Hương vị	Sweet and high acidity
Loại gạo	Gohyakumangoku
Tỷ lệ đánh bóng gạo	55%
Độ ngọt (SMV)	-
Acidity level Độ chua	-

Đây là một loại Junmai Ginjo-shu mới được phát triển với sự hợp tác của chính phủ và một trường đại học. Nó sử dụng men hoa trà và được phụ nữ ưa chuộng. Gạo Sake “Gohyakumangoku” do nông dân địa phương trồng được sử dụng và ủ bằng nước ngầm Hakusan.

Sake Junmai/Tokubetsu Junmai



Tên	Kinsai
Phân loại	Junmai
Thể tích	720ml 1800ml
Nồng độ cồn	14.0%
Hương vị	Dry
Loại gạo	Contract farming rice in Ishikawa
Tỷ lệ đánh bóng gạo	70%
Độ ngọt (SMV)	+3
Acidity level Độ chua	2.0

Được làm bằng 100% gạo trồng theo hợp đồng mà bạn có thể nhìn thấy mặt của nhà sản xuất, đây là loại rượu sake khô với dư vị sáng khoái cho phép bạn thưởng thức hương vị thanh nhả của gạo. Là một món quà đặc biệt cho những dịp đặc biệt, rượu sake không chỉ đặc biệt về hương vị mà còn có vẻ ngoài đẹp mắt nhờ màu sắc của lá vàng. Lá vàng Kaga được sản xuất tại địa phương là lá vàng nổi tiếng nhất ở Nhật Bản.



Tên	AKIRA
Phân loại	Junmai
Thể tích	720ml
Nồng độ cồn	14.0%
Hương vị	Harmonious taste
Loại gạo	Contract farming organic rice in Ishikawa
Tỷ lệ đánh bóng gạo	70%
Độ ngọt (SMV)	0
Acidity level Độ chua	2.5

Nó được đặc trưng bởi hương vị hơi êm dịu, đậm đà với sự hài hòa của vị umami và axit. Vị ngọt nhẹ của gạo lan tỏa nhẹ trong miệng, và do được làm từ gạo ăn được nên có mùi thơm đặc trưng của gạo. Gạo hữu cơ đã được chứng nhận bởi JONA vào năm 2001, ICEA ở Châu Âu vào năm 2007 (sau đó đổi thành chứng nhận của EU), USDA ở Hoa Kỳ vào năm 2010 và COR ở Canada vào năm 2014.



Tên	Kaminoizumi
Phân loại	Junmai
Thể tích	720ml 1800ml
Nồng độ cồn	14.5%
Hương vị	Slightly light and medium
Loại gạo	Made in Japan
Tỷ lệ đánh bóng gạo	70%
Độ ngọt (SMV)	+1.5
Acidity level Độ chua	1.5

không quá ngọt và có dư vị êm dịu, khiến nó trở thành loại rượu Sake hoàn hảo để uống hàng ngày. Bất kể ẩm thực Nhật Bản hay phương Tây, loại rượu sake này đều ngon cả lạnh và ấm.



Tên	Kagasetsubai
Phân loại	Junmai
Thể tích	720ml 1800ml
Nồng độ cồn	14.0%
Hương vị	Dry
Loại gạo	Gohyakumangoku
Tỷ lệ đánh bóng gạo	Koji rice 60%, Kake rice 65%
Độ ngọt (SMV)	+1
Acidity level Độ chua	2.0

Giống như hoa mận nở trong tuyết ở miền bắc Nhật Bản, thứ này nhẹ nhàng và tinh khiết, sang trọng và sáng khoái. Đó là rượu Junmai-shu với hương vị nhẹ nhàng. Chỉ có rượu sake Gohyakumangoku được sản xuất ở tỉnh Ishikawa mới được sử dụng cho loại rượu Sake này, loại rượu được lên men cẩn thận trong suốt quá trình mùa lạnh để sản xuất rượu Sake ngon.



Tên	Marebito
Phân loại	Junmai
Thể tích	720ml
Nồng độ cồn	16.0%
Hương vị	Sweet
Loại gạo	Mikoharamai
Tỷ lệ đánh bóng gạo	65%
Độ ngọt (SMV)	-2
Acidity level Độ chua	2.1

Chỉ loại gạo ngon nhất mới được sử dụng, được lựa chọn cẩn thận từ loại gạo được thu hoạch từ những cánh đồng lúa bậc thang giống như loại "Mikoharamai" được dâng lên Giáo hoàng. Để làm nổi bật hương vị của gạo sống, nó là Junmai-shu thay vì Daiginjo, và được sản xuất như một loại Sake mới bằng cách kết hợp men rượu. Hộp đựng được đẽo bằng tay bởi "Taisha-yaki", một lò nung gần Mikoharamai. Kỹ thuật độc đáo của "shin-yo-de" là một chiếc bình độc đáo và bí ẩn được tạo ra bằng cách đốt những chiếc lá được thu thập từ khu vực xung quanh Keta Taisha. Một số sê-ri được đặt ở dưới cùng của mỗi thùng chứa.



Tên	Shojo
Phân loại	Junmai
Thể tích	1800ml
Nồng độ cồn	14.0%
Hương vị	A little dry
Loại gạo	Gohyakumangoku
Tỷ lệ đánh bóng gạo	Koji rice 55%, Kake rice 60%
Độ ngọt (SMV)	+3
Acidity level Độ chua	2.0

Đây là đợt phát hành lại rượu Sake "Shojo" từ Kitake (một tài sản văn hóa quan trọng của quốc gia), nơi điều hành một nhà máy ủ rượu Sake trong khoảng 100 năm từ thời Minh Trị đến thời Showa. Nó được tạo ra với sự trợ giúp của chum men của một trường đại học đến từ dòng men của Kitakey. Nó có hương vị nhẹ và dễ uống trong bữa ăn.

Product list



Tên	Nakamuraya Sourei
Phân loại	Junmai
Thể tích	720ml 1800ml
Nồng độ cồn	14.0%
Hương vị	A little dry
Loại gạo	Gohyakumangoku
Tỷ lệ đánh bóng gạo	Koji rice 55%, Kake rice 60%
Độ ngọt (SMV)	+3
Acidity level Độ chua	1.5

Đúng như tên gọi “Sourei”, nó là Junmai-shu với hương vị và hương thơm tươi mát, giòn tan. Hương thơm thanh lịch và hương vị nhẹ của nó giúp bạn dễ dàng kết hợp với bất kỳ bữa ăn nào.



Tên	Miyakohomare Junmai
Phân loại	Junmai
Thể tích	2000ml
Nồng độ cồn	14.5%
Hương vị	Slightly light and medium
Loại gạo	Made in Japan
Tỷ lệ đánh bóng gạo	70%
Độ ngọt (SMV)	+1
Acidity level Độ chua	1.5

Đó là một loại rượu Junmai-shu có hương vị hơi nhẹ, dư vị mềm và lý tưởng như một loại rượu Sake hàng ngày, đồng thời tận dụng được vị béo và vị ngon của gạo.



Tên	Kaga no Yuki Sake
Phân loại	Junmai
Thể tích	180ml
Nồng độ cồn	13.0%
Hương vị	Sweet
Loại gạo	Gohyakumangoku, etc.
Tỷ lệ đánh bóng gạo	Koji rice 60%, Kake rice 70%
Độ ngọt (SMV)	-7
Acidity level Độ chua	2.3

Món này ngon như rượu sake đá hoặc rượu sake lạnh. Ice Sake có thể được đông lạnh trong tủ đông và dùng như một loại nước trái cây. Đối với rượu sake ướp lạnh, hãy để trong tủ lạnh để mang lại mùi thơm và hương vị. Thời gian đóng băng tiêu chuẩn là 3 đến 4 giờ trong tủ lạnh gia đình (-15° C).



Tên	Haregiku
Phân loại	Tokubetsu Junmai
Thể tích	720ml 1800ml
Nồng độ cồn	15.5%
Hương vị	A little dry
Loại gạo	Made in Japan
Tỷ lệ đánh bóng gạo	60%
Độ ngọt (SMV)	+1
Acidity level Độ chua	1.7

Gạo làm rượu sake được đánh bóng đến 60% và lên men ở nhiệt độ thấp trong một thời gian dài với loại men được sử dụng để ủ rượu ginjo-shu để tạo ra hương thơm và hương vị của rượu. Nó có hương vị đậm đặc trung của Junmai-shu và độ sắc vừa phải phù hợp với bất kỳ món ăn nào.

Nó đã giành được Huy chương vàng tại the International Wine Challenge 2020, Huy chương vàng tại the fine SAKE Award 2020 và Huy chương vàng tại KAN SAKE AWARD 2020.



Tên	Nakamuraya Muroka
Phân loại	Tokubetsu Junmai
Thể tích	720ml 1800ml
Nồng độ cồn	16.0%
Hương vị	Dry
Loại gạo	Gohyakumangoku
Tỷ lệ đánh bóng gạo	Koji rice 55%, Kake rice 60%
Độ ngọt (SMV)	+3
Acidity level Độ chua	2.0

Nó có một hương vị thanh khiết làm nổi bật hương vị của gạo, và hương thơm dịu nhẹ và thanh lịch. Nó không được lọc để có thể cảm nhận được bản chất thực sự của Sake. Nó được pha chế để thưởng thức trong bữa ăn mà không ngán khi uống.

Sake Honjozo/Tokubetsu Honjozo



Tên	Tuzumi
Phân loại	Honjozo
Thể tích	1800ml
Nồng độ cồn	14.0%
Hương vị	Dry
Loại gạo	Contract farming rice in Ishikawa
Tỷ lệ đánh bóng gạo	Koji rice 65%, Kake rice 70%
Độ ngọt (SMV)	+3
Acidity level Độ chua	2.0

Sake khô với độ đậm đà vừa phải, được ủ từ từ và trưởng thành ở nhiệt độ thấp. Trong khi vẫn giữ được hương vị nguyên bản của Sake, độ khô, độ ngon và độ sắc nét của nó làm cho nó trở thành một sự kết hợp hoàn hảo cho bất kỳ món ăn nào.



Tên	Honjozo Ei
Phân loại	Honjozo
Thể tích	1800ml
Nồng độ cồn	15.0%
Hương vị	A little dry
Loại gạo	Contract farming rice in Ishikawa
Tỷ lệ đánh bóng gạo	Koji rice 65%, Kake rice 70%
Độ ngọt (SMV)	+3
Acidity level Độ chua	2.0

Nó được đặc trưng bởi một hương vị nhẹ nhàng, khô ráo, phù hợp với bối cảnh ăn uống hiện đại. Hớp đầu rất ngon, sau đó là sáng khoái nên uống mãi không chán.



Tên	Tarou
Phân loại	Tokubetsu Honjozo
Thể tích	720ml 1800ml
Nồng độ cồn	14.0%
Hương vị	Dry
Loại gạo	Gohyakumangoku
Tỷ lệ đánh bóng gạo	60%
Độ ngọt (SMV)	+8
Acidity level Độ chua	2.0

Điều này được đặc trưng bởi một độ sắc nét không bao giờ cũ khi bạn uống nó nhiều hơn. Nó có một hương vị mạnh mẽ, hoàn hảo cho những dịp lễ hội.

Sake Futsu



Tên	Kaminoizumi Karakuchi
Phân loại	Futsu
Thể tích	720ml
Nồng độ cồn	15.5%
Hương vị	Slightly light and dry
Loại gạo	Made in Japan
Tỷ lệ đánh bóng gạo	-
Độ ngọt (SMV)	+3
Acidity level Độ chua	1.2

Nó có một hương vị tinh khiết với hương vị của gạo. Nó rất hợp với cá nướng béo và các món ăn với nước tương. Nó phù hợp với rượu sake ấm, từ ấm đến nóng.



Tên	Kikuzake
Phân loại	Futsu
Thể tích	1800ml
Nồng độ cồn	15.0%
Hương vị	A little dry
Loại gạo	Contract farming rice in Ishikawa
Tỷ lệ đánh bóng gạo	70%
Độ ngọt (SMV)	+4
Acidity level Độ chua	2.0

Nó có một dư vị nhẹ kết thúc nhẹ nhàng với cảm giác umami để hương vị của thức ăn có thể được đánh giá đầy đủ. Rượu sake này phù hợp cho nhiều dịp uống rượu.



Tên	Onikoroshi Karakuchi
Phân loại	Futsu
Thể tích	2000ml
Nồng độ cồn	14.5%
Hương vị	Light and dry
Loại gạo	Made in Japan
Tỷ lệ đánh bóng gạo	-
Độ ngọt (SMV)	+5
Acidity level Độ chua	1.1

Nó được ủ cẩn thận từ gạo đã được đánh bóng và hoàn thiện cẩn thận bởi những người nấu rượu lành nghề. Đó là một loại Sake khô với vị umami đậm đà mà những người sành rượu sẽ yêu thích. Hương vị được tăng cường khi rượu sake được làm nóng.



Tên	Tsukinomusashino
Phân loại	Futsu
Thể tích	2000ml
Nồng độ cồn	14.5%
Hương vị	Light and slightly dry
Loại gạo	Made in Japan
Tỷ lệ đánh bóng gạo	-
Độ ngọt (SMV)	+2
Acidity level Độ chua	1.1

Đó là một loại rượu sake nhẹ, hơi khô, có thể thưởng thức hàng ngày và bạn sẽ không bao giờ chán khi uống. Đó là một loại rượu sake phù hợp với việc nấu ăn tại nhà.



Tên	Otokoyama Tanrei
Phân loại	Futsu
Thể tích	2000ml
Nồng độ cồn	13.5%
Hương vị	Light and medium dry
Loại gạo	Made in Japan
Tỷ lệ đánh bóng gạo	-
Độ ngọt (SMV)	+2
Acidity level Độ chua	1.1

Com lam được ủ kỹ và thành phẩm bởi những người thợ ủ rượu lành nghề. Thường thức hương thơm tự nhiên và hương vị nhẹ của nó. Hương vị được tăng cường khi rượu Sake được làm nóng.



Tên	Miyakohomare Karakuchi
Phân loại	Futsu
Thể tích	2000ml
Nồng độ cồn	14.5%
Hương vị	Light and dry
Loại gạo	Made in Japan
Tỷ lệ đánh bóng gạo	-
Độ ngọt (SMV)	+5
Acidity level Độ chua	1.1

Loại rượu Sake này có hương vị sạch sẽ, sáng khoái, nhưng lại có hương vị đậm đà, mạnh mẽ và cổ hợng êm dịu. Bạn hoàn toàn có thể thưởng thức hương vị giòn và khô của nó.



Tên	Kaminoizumi Genshu
Phân loại	Futsu
Thể tích	720ml 1800ml
Nồng độ cồn	18.5%
Hương vị	Slightly rich, slightly sweet
Loại gạo	Made in Japan
Tỷ lệ đánh bóng gạo	-
Độ ngọt (SMV)	-3
Acidity level Độ chua	1.5

Bạn có thể thưởng thức hương vị đậm đà, mạnh mẽ và hương thơm êm dịu độc đáo của rượu sake ở trạng thái ban đầu. Nó có thể được thưởng thức theo nhiều cách khác nhau, bao gồm uống thẳng, trên đá hoặc với nước. Nếu uống ướp lạnh, nó rất hợp với các món ăn phong phú.



Tên	Miyakohomare Genshu
Phân loại	Futsu
Thể tích	2000ml
Nồng độ cồn	18.5%
Hương vị	Slightly rich, slightly sweet
Loại gạo	Made in Japan
Tỷ lệ đánh bóng gạo	-
Độ ngọt (SMV)	-3
Acidity level Độ chua	1.5

Bạn có thể thưởng thức hương vị đậm đà, mạnh mẽ và hương thơm êm dịu độc đáo của rượu sake ở trạng thái ban đầu. Nó có thể được thưởng thức theo nhiều cách khác nhau, bao gồm uống thẳng, trên đá hoặc với nước. Nó có thể được phục vụ lạnh vào mùa hè hoặc ở nhiệt độ phòng vào mùa đông, và có thể được thưởng thức vào bất kỳ mùa nào.

Whiskey



Tên	Bushu
Phân loại	Blended whiskey
Thể tích	700ml
Nồng độ cồn	43.0%
Aroma/Body	Moderate/Slightly light
Raw materials	Malt, Grain

Nó là sự kết hợp của nhiều loại rượu whisky, được ủ trong thùng gỗ sồi. Hương vị cân bằng và hương thơm dịu nhẹ của nó có thể được thưởng thức ngay cả với những người mới làm quen với rượu whisky. Highball, pha với nước có ga, là một sự kết hợp hoàn hảo với thức ăn. Nó đặc biệt tốt với thức ăn cay như rau thơm và hạt tiêu.



Tên	Musashi
Phân loại	Blended malt whiskey
Thể tích	700ml
Nồng độ cồn	43.0%
Aroma/Body	Slightly complex/Slightly rich
Raw materials	Malt

Đây là một sự pha trộn hương vị phong phú của một số loại rượu whisky mạch nha. Hãy thưởng thức hương vị phức hợp với hương thơm sâu lắng lắng đọng lâu và nét đặc trưng của từng loại mạch nha lộ ra từ chai. Hãy uống thử ngay trước và thưởng thức mùi thơm của lê, táo xanh và vani. Nó cũng phù hợp với đồ ngọt.

Liqueur



Tên	Bairi
Phân loại	Plum wine
Thể tích	150ml 500ml 1800ml
Nồng độ cồn	12.0%
Hương vị	Sweet and smooth

Được ủ bằng quả mận chín của Nhật Bản, loại rượu này có vị êm dịu, sáng khoái và cân bằng. Nó được pha trộn với rượu Sake làm từ gạo sake cao cấp, mang lại hương thơm và độ đậm đà. Nên uống thẳng, trên đá hoặc với soda.



Tên	Koori Bairi
Phân loại	Plum wine
Thể tích	180ml
Nồng độ cồn	9.0%
Hương vị	Sweet and rich

Điều này sẽ được đông lạnh trong tủ đông. Vui lòng ăn từng ít một ở dạng đá, và khi nó trở nên giống như nước trái cây, hãy khuấy và uống. Nếu nó không đông băng, lắc nhẹ. Thời gian đông băng tiêu chuẩn là 3 đến 4 giờ trong tủ lạnh gia đình (-15° C).



Tên	Maroyaka- Plum, Yuzu, Blueberry, Apricot
Phân loại	Liqueur
Thể tích	1000ml
Nồng độ cồn	10.5%

Chúng được làm từ 100% trái cây Nhật Bản được tuyển chọn kỹ lưỡng và ngâm ủ cẩn thận. Thường thức màu tự nhiên không có chất tạo màu và hương vị của trái cây như vốn có.

Mận được làm từ mận Shirakaga được trồng ở tỉnh Gunma và được đặc trưng bởi hương vị chua ngọt sáng khoái và dư vị mềm mại. Thường thức nó trên những tảng đá.

Yuzu có thể được phục vụ trên đá, với nước hoặc với nước nóng vào những ngày lạnh để tăng thêm hương thơm.

Có thể thưởng thức việt quất với nước có ga để có vị trái cây và sáng khoái hơn.

Mơ được khuyến dùng như một loại rượu khai vị, được phục vụ lạnh và uống thẳng. Hãy thưởng thức hương vị chua ngọt và dịu nhẹ của nó.



Tên	Koori Bairi
Phân loại	Liqueur
Thể tích	1000ml
Nồng độ cồn	25.5%

Không sử dụng chất làm ngọt hoặc chất axit hóa để có thể cảm nhận được hương vị thực sự của chanh. Vị chua của nước trái cây 34% đặc biệt phù hợp với các món thịt béo và đồ ăn Trung Quốc.

Sự đơn giản của thức uống này cho phép có nhiều biến thể trong cách sắp xếp của nó. Bạn có thể thêm chanh đông lạnh, thêm muối vào mép ly hoặc thêm vị ngọt bằng cách trộn với đồ uống có ga yêu thích của bạn.