


Sake Daiginjo/Junmai Daiginjo



产品名	Saisei
种类	Daiginjo
含量	720ml 1800ml
酒精	16.0%
味道类型	Mild
稻米品种	Yamada nishiki
碾米率	40%
日本酒度	-4
酸度	1.3

这款清酒由能登土司用传统方法精心挑选大米、水和酵母，然后在非常寒冷的清酒酿造厂中长期低温发酵和成熟。这种大吟酿的味道和香气，是由酒米之王「山田锦」和白山底土水在极冷的酿酒厂中结合而成的，应该被视为一种财富。



产品名	Haregiku
种类	Daiginjo
含量	720ml
酒精	15.5%
味道类型	Slightly light and medium
稻米品种	Yamada nishiki
碾米率	40%
日本酒度	+3
酸度	1.3

这款大吟酿是由精心挑选的「山田锦」-酒米之王制成的，抛光至40%，精心酿造，低温储存。它在2020年国际葡萄酒挑战赛(IWC)上获得了大吟酿类金奖，在2020年葡萄酒杯中的美味清酒类上获得了金奖，在2020年全国加热清酒大赛上获得了高级加热清酒类金奖。

冰镇后，它是日本和西方菜肴的绝佳搭配，也是生鱼和以醋为主的菜肴的搭配。如果是温热的(40°C)，它是火锅和有汤汁的菜肴的绝佳搭档。



产品名	Nichiei
种类	Junmai Daiginjo
含量	720ml 1800ml
酒精	15.0%
味道类型	Rich flavor
稻米品种	Yamada nishiki
碾米率	50%
日本酒度	-4
酸度	1.6

味觉、辛辣和酸度的和谐在俊美秀中得到了追求，它只用大米和水酿造。虽然它是大吟酿，但香气温和，纯米大吟酿已经被创造为不掺杂任何杂质。这款纯米大吟酿的生产过程非常谨慎，就像一个正在长大的孩子一样，符合清酒酿造的基本原则。



产品名	Kagasetsubai
种类	Junmai Daiginjo
含量	720ml
酒精	15.0%
味道类型	Harmonious taste
稻米品种	Gohyakumangoku
碾米率	50%
日本酒度	-1
酸度	1.7

这款纯米大吟酿由酿酒米「五百万石」制成，具有清晰的吟酿香气和清淡、醇厚的味道。据说，除非地上有雪，否则这种大吟酿没有特别的味道，即使在梅花盛开的时候也是如此，这正是金泽的描述。这是一瓶适合在享受早春温暖的时候饮用的酒。



产品名	is68
种类	Junmai Daiginjo
含量	720ml
酒精	15.0%
味道类型	Harmonious taste
稻米品种	Hyakumangokuno Shiro
碾米率	50%
日本酒度	-
酸度	-

这款本地清酒由能登芝酿造，使用新品种酒米「百万石乃白」，花了11年时间来开发。它是一种纯米大吟酿，具有香草的甜味和新的美味风味。这种大米在碾磨时不易开裂，是制作大吟酿的理想材料，大吟酿是将大米碾磨到50%以上。原本的蛋白质含量也比其他清酒米低，导致了清洁和清爽的味道，没有那么多腻味。

Sake Ginjo/Junmai Ginjo



产品名	Nichiei Namachozo
种类	Ginjo
含量	300ml
酒精	14.0%
味道类型	A little dry
稻米品种	Gohyakumangoku
碾米率	Koji rice 55%, Kake rice 60%
日本酒度	+3
酸度	1.4

吟醸酒通过低温发酵慢慢成熟。清爽的果味琴酒香气。含有琴酒的独特风味，并保留了仓库的味道。建议冰镇后饮用。



产品名	Ishikawamon
种类	Junmai Ginjo
含量	720ml
酒精	15.0%
味道类型	Sweet
稻米品种	Ishikawamon
碾米率	60%
日本酒度	-10
酸度	2.0

“石川门”，一种专门为酿造美丽的清酒而开发的大米。它是清酒酿造公司、稻农和农业研究人员之间十多年合作的结果。米粒和心白都很大，使石川门成为优质的清酒，并经过精心打磨，生产出纯米吟醸，这是我们非常自豪的地方酒。



产品名	Nakamura
种类	Junmai Ginjo
含量	300ml 720ml 1800ml
酒精	15.0%
味道类型	A little dry
稻米品种	Gohyakumangoku
碾米率	Koji rice 55%, Kake rice 60%
日本酒度	0
酸度	1.6

其特点是优雅的回味和锐利的口感。略带干涩的味道很适合佐餐，第一口就能让口中充满酒的美味，回味迅速切入，是一款让人百喝不厌、持续享受的纯米吟醸酒。



产品名	ichi Tsubaki
种类	Junmai Ginjo
含量	320ml
酒精	13.0%
味道类型	Sweet and high acidity
稻米品种	Gohyakumangoku
碾米率	55%
日本酒度	-
酸度	-

这种新的纯米吟醸酒是与政府和大学合作开发的。它使用山茶花酵母，受到妇女的欢迎。它是用当地农民种植的酒米“五百万石”和白山的地下水酿造的。

Sake Junmai/Tokubetsu Junmai



产品名	Kinsai
种类	Junmai
含量	720ml 1800ml
酒精	14.0%
味道类型	Dry
稻米品种	Contract farming rice in Ishikawa
碾米率	70%
日本酒度	+3
酸度	2.0

这款干型清酒由100%的合同种植的大米制成，其生产者众所周知的，回味干净，有一种优雅的大米味道。它不仅作为特殊场合的礼物味道很好，而且由于金箔的着色，它的外观也很美。当地生产的加贺金箔是日本最著名的金箔。



产品名	AKIRA
种类	Junmai
含量	720ml
酒精	14.0%
味道类型	Harmonious taste
稻米品种	Contract farming organic rice in Ishikawa
碾米率	70%
日本酒度	0
酸度	2.5

它的特点是口感略微醇厚，味道和酸度和谐。它有一种温和的大米甜味，在口中微微扩散，其特点是具有大米香味，因为它是由食用大米制成的。有机大米于2001年获得JONA认证，2007年获得欧洲ICEA认证（后改为欧盟认证），2010年获得美国USDA认证，2014年获得加拿大COR认证。



产品名	Kaminoizumi
种类	Junmai
含量	720ml 1800ml
酒精	14.5%
味道类型	Slightly light and medium
稻米品种	Made in Japan
碾米率	70%
日本酒度	+1.5
酸度	1.5

它是理想的日常清酒，回味柔和，不会太甜，同时充分利用了大米的天然丰富性和味觉。它是日本和西方食物的美味清酒，可以冷饮或热饮。



产品名	Kagasetsubai
种类	Junmai
含量	720ml 1800ml
酒精	14.0%
味道类型	Dry
稻米品种	Gohyakumangoku
碾米率	Koji rice 60%, Kake rice 65%
日本酒度	+1
酸度	2.0

就像北方雪地里绽放的梅花一样，这款纯米酒轻盈而纯净，别致而清爽。这种酒在纯米酒中具有温和的味道。只使用石川县的“五百万石”，并在寒冷季节精心发酵，以生产出美丽的清酒。



产品名	Marebito
种类	Junmai
含量	720ml
酒精	16.0%
味道类型	Sweet
稻米品种	Mikoharamai
碾米率	65%
日本酒度	-2
酸度	2.1

只使用最好的大米，这些大米都是精心挑选的，与献给教皇的大米一样，都是从梯田里收获的，即上原大米。为了带出生米的味道，它是纯米酒，而不是大吟酿，并且通过结合葡萄酒酵母创造了新的清酒。该容器是由附近的上原米窑‘大社烧’手工凿成的。这个独特而神秘的容器是用一种叫做“神八”的独特技术制作的，即把从基达大社周围地区收集的树叶烧到容器里。每个容器的底部都有单独的编号。



产品名	Shojo
种类	Junmai
含量	1800ml
酒精	14.0%
味道类型	A little dry
稻米品种	Gohyakumangoku
碾米率	Koji rice 55%, Kake rice 60%
日本酒度	+3
酸度	2.0

这是“喜多家(国家重要文化财产)”重新发行的清酒“猩猩”，北家从明治时代到昭和时代经营了约100年的酿酒厂。它是由北家的酵母制成的，这些酵母是在大学的帮助下收集的。它的味道温和，是一种容易饮用的清酒，可以与膳食搭配。



产品名	Nakamura Sourei
种类	Junmai
含量	720ml 1800ml
酒精	14.0%
味道类型	A little dry
稻米品种	Gohyakumangoku
碾米率	Koji rice 55%, Kake rice 60%
日本酒度	+3
酸度	1.5

正如名字“爽丽”所暗示的那样，这种纯米清酒在口感和香气上都很清爽和清脆。它的特点是具有优雅的香气和清淡的味道，这使得它很容易与任何膳食搭配。



产品名	Miyakohomare Junmai
种类	Junmai
含量	2000ml
酒精	14.5%
味道类型	Slightly light and medium
稻米品种	Made in Japan
碾米率	70%
日本酒度	+1
酸度	1.5

味道略微清淡的纯米酒。它有一个柔和的回味，是理想的日常清酒，同时充分利用了大米的自然丰富性和味道。



产品名	Kaga no Yuki Sake
种类	Junmai
含量	180ml
酒精	13.0%
味道类型	Sweet
稻米品种	Gohyakumangoku, etc.
碾米率	Koji rice 60%, Kake rice 70%
日本酒度	-7
酸度	2.3

作为冰酒或冷酒很美味。冰酒可以在冰柜中冷冻，并作为雪糕食用。作为冰镇清酒，其香气和味道最好在冰箱里享受。建议冷冻时间为3-4小时，在家用冰箱中(-15°C)。



产品名	Haregiku
种类	Tokubetsu Junmai
含量	720ml 1800ml
酒精	15.5%
味道类型	A little dry
稻米品种	Made in Japan
碾米率	60%
日本酒度	+1
酸度	1.7

大米被碾磨到60%，并在低温下与酿造啤酒时使用的酵母进行长时间发酵，以发挥其香气和味道。纯米酒特有的深层味道和适度的锋利，可以补充任何菜肴。法国“2021年费米纳斯世界葡萄酒大赛”纯米酒类金奖，日本“2021年杯中美味清酒奖”主类金奖，“2020年全国加热清酒大赛”价值温酒类金奖等。



产品名	Nakamura Muroka
种类	Tokubetsu Junmai
含量	720ml 1800ml
酒精	16.0%
味道类型	Dry
稻米品种	Gohyakumangoku
碾米率	Koji rice 55%, Kake rice 60%
日本酒度	+3
酸度	2.0

它的味道很干净，能带出大米的味道，还有一种温和、优雅的香气。它没有经过过滤，因此可以感受到清酒的本质。它的诞生是为了在吃饭时享用，而不会喝得很累。

Sake Honjozo/Tokubetsu Honjozo



产品名	Tuzumi
种类	Honjozo
含量	1800ml
酒精	14.0%
味道类型	Dry
稻米品种	Contract farming rice in Ishikawa
碾米率	Koji rice 65%, Kake rice 70%
日本酒度	+3
酸度	2.0

一款具有良好丰富性的干型清酒，在低温下缓慢酿造和成熟，你不会喝腻的。在保留清酒原味的同时，它的干度、味觉和锐度使它成为各种食物的理想伴侣。



产品名	Honjozo Ei
种类	Honjozo
含量	1800ml
酒精	15.0%
味道类型	A little dry
稻米品种	Contract farming rice in Ishikawa
碾米率	Koji rice 65%, Kake rice 70%
日本酒度	+3
酸度	2.0

它的基础是你能感觉到米饭的味道，而且味道清淡、干爽，适合现代的吃喝场景。第一口就很美味，接着是清爽的味道，让你喝下去不会感到厌烦。



产品名	Tarou
种类	Tokubetsu Honjozo
含量	720ml 1800ml
酒精	14.0%
味道类型	Dry
稻米品种	Gohyakumangoku
碾米率	60%
日本酒度	+8
酸度	2.0

这款酒的特点是尖锐，越喝越有味道。它的味道很浓，非常适合在节日里使用。

Sake Futsu



产品名	Kaminoizumi Karakuchi
种类	Futsu
含量	720ml
酒精	15.5%
味道类型	Slightly light and dry
稻米品种	Made in Japan
碾米率	-
日本酒度	+3
酸度	1.2

有米饭的味道，但有干净、清脆的味道。与脂肪含量高的烤鱼和带酱油的菜相配。与温热的清酒搭配很好，从温热到热。



产品名	Kikuzake
种类	Futsu
含量	1800ml
酒精	15.0%
味道类型	A little dry
稻米品种	Contract farming rice in Ishikawa
碾米率	70%
日本酒度	+4
酸度	2.0

它的回味很淡，结束时的味道很好，因此，食物的味道得到了很好的体现。这种清酒适用于各种饮酒场合。



产品名	Onikoroshi Karakuchi
种类	Futsu
含量	2000ml
酒精	14.5%
味道类型	Light and dry
稻米品种	Made in Japan
碾米率	-
日本酒度	+5
酸度	1.1

抛光的大米以专业的技术慢慢地、仔细地酿造出来。味道干而深，这是一款为鉴赏家准备的酒。清酒加热后味道会更浓。



产品名	Tsukinomusashino
种类	Futsu
含量	2000ml
酒精	14.5%
味道类型	Light and slightly dry
稻米品种	Made in Japan
碾米率	-
日本酒度	+2
酸度	1.1

这是一款清淡、略带干涩的清酒，可以每天享用，而且不会喝腻。一款与家庭烹饪相配的清酒。



产品名	Otokoyama Tanrei
种类	Futsu
含量	2000ml
酒精	13.5%
味道类型	Light and medium dry
稻米品种	Made in Japan
碾米率	-
日本酒度	+2
酸度	1.1

由抛光生米制成，缓慢酿造，并以精湛的技术完成。享受自然香气和温和的解渴口感。清酒加热后味道会更浓。



产品名	Miyakohomare Karakuchi
种类	Futsu
含量	2000ml
酒精	14.5%
味道类型	Light and dry
稻米品种	Made in Japan
碾米率	-
日本酒度	+5
酸度	1.1

这款清酒具有干净、清爽的味道，但拥有深沉、强劲的味觉风味和顺滑的喉咙，使其成为家庭烹饪的完美伴侣。你可以充分享受其清脆、干燥和清晰的味。



产品名	Kaminoizumi Genshu
种类	Futsu
含量	720ml 1800ml
酒精	18.5%
味道类型	Slightly rich, slightly sweet
稻米品种	Made in Japan
碾米率	-
日本酒度	-3
酸度	1.5

这种饮料具有强烈的强劲味道和醇厚的香气，只能以其原始形式享用。可以用多种方式享用，包括直接饮用、加冰和加水。如果冰镇后饮用，它可以与丰富的食物搭配。



产品名	Miyakohomare Genshu
种类	Futsu
含量	2000ml
酒精	18.5%
味道类型	Slightly rich, slightly sweet
稻米品种	Made in Japan
碾米率	-
日本酒度	-3
酸度	1.5

这种饮料具有强烈的强劲味道和醇厚的香气，只能以其原始形式享用。它的享用方式非常广泛，不仅可以直接饮用，还可以加冰和加水。它在夏天可以冷饮，在冬天可以在室温下饮用，因此它是一种可以在任何季节享受的清酒。

Whiskey



产品名	Bushu
种类	Blended whiskey
含量	700ml
酒精	43.0%
Aroma/Body	Moderate/Slightly light
Raw materials	Malt, Grain

它是几种威士忌的组合，在橡木桶中熟化。其均衡的口感和柔和的甜味，即使是威士忌的新手也能享受到。与气泡水混合的高脚杯是对食物的完美搭配。它与香草和胡椒等辛辣食物特别相配。



产品名	Musashi
种类	Blended malt whiskey
含量	700ml
酒精	43.0%
Aroma/Body	Slightly complex/Slightly rich
Raw materials	Malt

这是一款由几种麦芽威士忌混合而成的口味丰富的酒。享受复杂的口感，有华丽而深沉的香气，每一种麦芽的特点都会探出头来。先直接品尝，享受梨子、青苹果和香草的香气。与甜食搭配得很好。

Liqueur



产品名	Bairi
种类	Plum wine
含量	150ml 500ml 1800ml
酒精	12.0%
味道类型	Sweet and smooth

用成熟的日本李子酿造，这种李子酒顺滑、清爽、平衡。它与由优质上原大米制成的清酒混合，使其具有芳香和浓郁的味道。建议直接饮用，加冰块或加苏打水。



产品名	Koori Bairi
种类	Plum wine
含量	180ml
酒精	9.0%
味道类型	Sweet and rich

这种李子酒要在冰箱里冷冻品尝。请每次以冰镇形式吃一点，当它变成雪糕状时，搅拌后饮用。如果没有冻住，可以轻轻摇晃。冻结时间为3-4小时，在家用冰箱中(-15°C)。



产品名	Maroyaka- Plum, Yuzu, Blueberry, Apricot
种类	Liqueur
含量	1000ml
酒精	10.5%

这种利口酒是由100%精心挑选的日本水果制成的，并经过精心腌制。享受不含着色剂的天然色彩和水果的原汁原味。

Umeshu由群马县的白鹿李制成，其特点是新鲜、酸甜和回味柔和。在冰块上享用。

柚子酒可以加冰、加水饮用，在寒冷的日子里，也可以加热水饮用，以进一步提高香气。

蓝莓清酒可以和碳酸水一起喝，以获得更多的果味和清爽的口感。

建议将杏子酒作为开胃酒，冰镇后直接饮用。享受其酸甜的味道和温和的口感。



产品名	Koori Bairi
种类	Liqueur
含量	1000ml
酒精	25.5%

没有使用甜味剂或酸味剂，因此可以感受到柠檬的原始味道，而且干净、清爽的味道可以与各种食物搭配。34%的果汁的酸味与肥肉菜肴和中国菜特别相配。

饮料的简单性使其易于安排。你可以加入冷冻柠檬，在杯口加盐，甚至可以通过与你最喜欢的碳酸饮料混合来增加甜味。