

Brewers Info 酒廠情報	旭酒造 Asahi (山形県)	出羽桜酒造 Yamanashi (山梨県)	山梨銘醸 Yamanashi (山梨県)	八戸酒造 Hachinohe (青森県)	天山酒造 Tenzan (佐賀県)	小堀酒造 Kobori (石川県)	佐多宗二商店 Sata (鹿児島県)
Item Name 商品名稱	Dasai Miaki39% Junmairdaiginjo 類聚 三割九分 純米大吟醸	Dewazakura Yukimanman 5 Year Daiginjo 出羽桜 雪漫漫大吟醸五年冰點下熟成酒	Shichiken Kinu no Aji Junmai Daiginjo 七賢 絹の味 純米大吟醸	Mutsu Hassen Tokubetsu Junmai 陸奥八仙 特別純米	Shichida Junmai Ginjyo Muroka Genshu 七田 純米吟釀 無濾過原酒	Manzai raku Kaga Umeshu 萬歳楽加賀 梅酒	Kakutama Umeshu 角玉梅酒
Grade 級別	Junmai Daiginjo 純米大吟醸	Daiginjo 大吟醸	Junmai Daiginjo 純米大吟醸	Tokubetsu Junmai 特別純米	Junmai Ginjyo 純米吟釀	梅酒	梅酒
Rice 使用米	Yamadanihiki 山田錦	Yamadanihiki 山田錦	Yumesansui 夢山水	Massigura まっしぐら	Yamadanihiki/ Saganohana 山田錦/佐賀の華	-	-
Polishing ratio 精米度	39%	35%	47%	60%	55%	-	-
Alcohol % 酒精度數	15.8%	16-17%	16%	15%	16.00%	14%	12%
Acidity 酸度	Light 淡麗	Light 淡麗	Light 淡麗	Light 淡麗	1.7 Light 淡麗	Light 淡麗	Light 淡麗
Nihon Shudo 日本酒度	Sweet (-) 甘口(-)	Sweet (-) 甘口(-)	Sweet (-) 甘口(-)	Sweet (-) 甘口(-)	+2 Sweet (-) 甘口(-)	Sweet (-) 甘口(-)	Sweet (-) 甘口(-)
Aromas 香氣	Low 低	Low 低	Low 低	Low 低	Low 低	Low 低	Low 低
Taste 味道	Fruity 果香馥郁	Rich 濃身	Crisp/Dry 爽/淡麗	Mellow 芳醇	Fruity 果香馥郁	Rich 濃味	Rich 濃味
Way of serving 飲用方法	chilled, room temperature 冷飲 室溫	chilled, room temperature 冷飲、室溫	chilled, room temperature 冷飲 室溫	Room temperature, Warm 室溫、燗飲	chilled, room temperature 冷飲 室溫	On the rocks, mix with water 加水、加水	On the rocks, mix with water 加水、加水
Item Description 商品說明	含んだ際に応がる含み香は練栗子のように軽く、バナナ、ナンなどに感じられ様々な香りに変化し豊か。口当たり、舌の上ではのかな甘さを感じるものの、酒がのど奥へ流れるころには、しゅわとした辛さが口の奥を引締め、梨のよな含み香が余韻となって残ります。味のハーモニーが感じられる香味タイプの辛口酒。  Rich in banana and pear aroma. You can feel the sweet Fruity flavor in your first sip, but finally gives you a dry after taste with long lasting pear scent.  酒濃如香蕉、雪梨等香氣。第一喉舌頭可感到如果物般的甜味。高流過喉嚨後口中卻留下辛口的味道。並留有悠長的梨子香氣。	マイナス5度の「酒蔵蔵」(出羽桜の冷蔵倉庫で、体育館のような大きさの巨大な冷蔵倉庫です)で5年間眠り続けました。若い角をやさしくそぎ落としながら、急がずに、ゆっくり熟成しました。氷点下低温と歳月だけが成し得る自然の妙技です。奥深い吟醸香、まろやかな味わい、まさに枯淡、上質上品な大吟醸古酒です。  Aged at -5°C for 5 years. ]Mellow and long finish.  酒蔵評會出品酒の規格、在-5°C長期熟成5年。味濃厚潤、餘韻悠長。	飲み口もやさしく、スッキリ爽やか、繊細でやわらかな香味とまろやかな味わい  Light and refreshing palate with a hint of honeydew melon. Silky and delicate in aroma.  味道清爽溫和，有如哈密瓜般的香味；纖細柔軟的香氣。	香ばしいナッツ、炊き上がったご飯のような鼻をくすぐる心地よい香り。口中にはやわらかな酸味も顔をのぞかせ、どこことなく人なつこさを漂わせる。  Another signature sake of Nanbubijin. Rich in steamed rice and nutty aromas which goes well with Japanese cuisine. Very mild acidity.  南部美人の代表作之一。散發新鮮的飯香以及栗仁的香氣，與日本菜非常匹配。酸度柔和，恰到好處。	シルクのように上品で繊細な喉越し、ジューシーな白桃をほお張った時のような至福に溢れた香り。  Silky on the palate, wreathed with superb and delicate white peach aromas.  口感如絲般纖細滑潤。白桃的芳香四溢，細膩高雅。	香り高く厚みのある味わいが特徴の青梅「紅映梅」で仕込みました。梅本来の旨みとクリアな飲み口が同居したバランスの良い仕上がりです  "Manzaraku" use juicy and fleshy "Benisashi plum" to make umeshu. Plums are marinated in alcohol for 10 months, and it aged for additional 20 months. It results in an elegant aroma dominated by apricot flavour.  「萬歳楽」以内厚味濃の「紅映梅」釀造梅酒。先把梅子浸在酒樽中10個月，再經20個月的熟成。散發上品高雅的香氣，且呈芳香白桃的味道。	Kakutama Umeshu is the masterpiece of "Satasouji Shouten" brewery! They have spent a lot of time and effort to brew this plum wine. Premium Nankou plum from Kagoshima was soaked in their 3 year aged homemade rice shochu and spend an additional 1 year to complete. 12% alcohol content's plum wine results in natural and mild yellow color, fresh and light palate.  角玉 梅酒是「佐多宗二商店」花了很多時間與心思所釀造的逸品! 酒莊把鹿児島產的優質南高梅浸在經過三年熟成的自家製米燒酎中，再花一年時間釀造。為了保留梅子的香味，酒莊在過濾時保留了少量果肉。酒色呈淡麗的天然黃色，味道爽口!
Photo							