

2021

SEKITOBA RYOFU DAIYAME MUGISHIRU ENMA
MADAKO YAEZAKURA KUROSE SHORO TOUJIJUNPEI
SOUSHU ISADAISEN KUROISANISIKI KEIKOUTONARUMO



DENSHIN IPPONGI HANEYA MACHIDASHUZO IBI
YAMANOKOTOBUKI KAWANAKAJIMA SUGATA KAMOKINSHU
OZENOVUKIDOKE RYUJIN YOEMON BANSHUIKKON SENSUKE
HAGINOTSURU W HOURAI KOSEN ABE BO: DAINA KOZONOSHIZUKU

SAKE SHOCHU

DENSHIN



01 덴신 유키 준마이긴조 伝心 雪 純米吟醸

영봉 하쿠산의 눈 녹은 물이 100년 동안 땅속 깊이 스며들어 자연의 필터로 걸러진 순수한 물의 인상 그대로, 「깨끗하고 간진한 향기, 투명감 넘치는 시원한 맛」이 특징입니다. 어느 음식이나 잘 어울리는 팔방미인의 제품입니다.

고하쿠만고쿠·야마다니시키 | 55% | 15.5% | 720ml

04 덴신 하루 준마이긴조 무로카나마자케 伝心 春 純米吟醸 無濾過生酒

엄동 추위에서 빛어진 "덴신 유키"를 아무런 여과나 열처리 없이 병에 담아 출하합니다. 복숭이를 연상시키는 달콤한 볼의 향기와 프레쉬 향 위에 상쾌한 산미로 깔끔하게 마무리 됩니다.

고하쿠만고쿠·야마다니시키 | 55% | 17.5% | 720ml

02 덴신 이네 준마이 伝心 稲 純米

2016년 와인글라스에 맛있는 일본주 메인부문 최고금상 후쿠이현 고유의 양조미 '코시노시즈쿠(越の雫)'를 전량 사용하여 아름답고 싱그러운 향기와 함께 가볍고 부드러운 목 넘김 뒤의 잔잔한 감칠 맛이 일품입니다.

코시노시즈쿠 | 65% | 15.5% | 720ml / 1800ml

05 덴신 나츠 후쿠로초리 준마이이다이긴조 나마자케 伝心 夏 袋吊り 純米大吟醸 生酒

주조호적미의 왕 '야마다니시키'를 100% 사용해 빛고 자루에 담아 떨어지는 방울방울을 모아 담는 "후쿠로초리" 방식을 이용한 최고급 준마이이다이긴조 생주입니다. 우아하고 화려한 과실향과 투명감이 특징입니다.

야마다니시키 | 50% | 16.5% | 720ml

03 덴신 츠치 혼조조 伝心 土 本醸造

2015년 솔로푸드재팬 아츠캉 콘테스트 금상

양조미 고하쿠만고쿠를 사용하여 깔끔한 피니시와 함께 힘차면서도 포근한 맛이 특징입니다. 45도 정도의 아츠캉으로 따뜻하게 테워서 드시면 더욱 맛있어 특히 추운 겨울에 추천 드리는 제품입니다.

고하쿠만고쿠 | 65% | 15.5% | 1800ml

06 덴신 후유 혼조조 시보리타테 나마자케 伝心 冬 本醸造 しぶりたて 生酒

매 주조년 첫 탱크인 '덴신 츠치'를 바로 짜내서 병에 담았습니다. 맛, 향기가 신선한 상태인 '시보리타테 나마자케'로 감귤계의 싱그러운 향기와 부드러운 달콤함이 특징입니다.

고하쿠만고쿠 | 65% | 17.5% | 720ml

IPPONGI



07 잇본기 준마이슈 一本義 純米酒

청사과향 속 시원하고 부드럽게 펴지는 감칠맛에 이어 산미가 시원하게 스며듭니다. 후쿠이산 고하쿠만고쿠를 사용하고, 하쿠산의 해빙 복류수와 후쿠이현 고유 효모로 발효한 후쿠이 100%의 준마이 술입니다.

고하쿠만고쿠 | 65% | 16% | 720ml

08 잇본기 킨지루시 一本義 金印

후쿠이현 내 점유율 넘버 1의 대표 종목 중 하나입니다. 입 안에서 펴지는 맛이 부드럽고 뒷 맛이 부드럽게 사라지는 것이 특징으로 후쿠이현 가정의 기본적인 술입니다. 최고의 가성비를 자랑합니다.

코시노시즈쿠·고하쿠만고쿠 | 70% | 15.5% | 720ml

DAINA



09 잇본기 나마초죠슈 一本義 生貯藏酒

풍부한 단맛과 드라이함. 잇본기 킨지루시의 생저장주입니다. 경쾌하게 가벼운 풍미로 아주 편하고 가볍게 마시기 좋은 술입니다.

코시노시즈쿠·고하쿠만고쿠 | 70% | 15.5% | 300ml

10 다이나 준마이긴조 나스고하쿠만고쿠 大那 純米吟醸 那須五百石

사과같은 상쾌한 향과 은은하게 피어오르는 상쾌함과 드라이 함, 청량감 있는 산미와 적당한 감칠 맛 속 감귤계에서 연상되는 쌈祓한 마무리가 계속 마셔도 질리지 않는 다이나의 간판 준마이긴조입니다.

고하쿠만고쿠 | 55% | 16.5% | 720ml

11 다이나 초카라구치 준마이 大那 超辛口 純米

일본주도가 +10 이지만 단순히 드라이하지 않고 프레시함과 밸런스 잡힌 산미가 특징입니다. 사과나, 배가 연상되는 향에 자몽과 같은 상쾌한 감귤계의 맛 속, 밸런스 잡힌 섬세한 산이 프레시함을 표현합니다.

고하쿠만고쿠 | 60% | 16% | 720ml/1800ml

MACHIDASHUZO

KAMOKINSHU



01 마치다슈조 준마이킨조55 야마다니시키 限 生

町田酒造 純米吟醸55 美山錦

"야마다니시키"를 사용하여 빛은 준마이킨조로 짜낸 술을 병에 바로 담아 공기중 산화됨 없이 술의 신선함을 그대로 병에 담았습니다. 화려하고 섬세한 과실향과 함께 탄산감 속 섬세한 단맛과 신선도 뛰어난 산미의 벌런스가 뛰어나 와인잔 등에 드실 것을 추천합니다.

야마다니시키 | 55% | 16.5% | 720ml/1800ml

04 마치다슈조 토큐베츠준마이55 미야마니시키 限 生

町田酒造 特別純米55 美山錦

나가노산 미야마니시키를 원료로 수작업으로 정성껏 빚었습니다. 모로미를 꺼내고 병입하여 숙성하기 때문에 단산감 속 상쾌한 청량감이 매력적이며 농후한 감칠맛이 펴져가며 깔끔하게 마무리됩니다. 극소량 생산의 귀중한 일품입니다.

미야마니시키 | 55% | 16.5% | 720ml/1800ml

02 마치다슈조 준마이킨조55 오마치 限 生

町田酒造 純米吟醸55 雄町

오카야마산 최고급 오마치로 빚었습니다. 모로미를 짜냄과 동시에 병입하여 숙성하기 때문에 개봉하면 풍부하고 향긋한 긴조향 속 탄산감과 함께 투명감 있는 오마치미의 농후한 감칠맛이 부드럽게 펴져갑니다. 벌런스가 좋고 질리지 않는 맛으로 계속해서 드실 수 있는 최고의 제품입니다.

오마치 | 55% | 16.5% | 720ml/1800ml

05 마치다슈조 준마이다이킨조35 야마다니시키 프리미엄 限 生

町田酒造 純米大吟醸35 山田錦プレミアム

높익은 멜론과 같은 화려한 향 속 신주의 프레시함과 더불어 깊미없는 풍부한 맛을 즐길 수 있습니다. 피니시와 벌런스가 뛰어난 점은 다른 준마이다이킨조와 확실히 차별화 되고 있어 "프리미엄"이라는 이름에 어울리는 제품입니다.

야마다니시키 | 35% | 16.5% | 720ml

03 마치다슈조 토큐베츠준마이55 고하쿠만고쿠 限 生

町田酒造 特別純米55 五百万石

니이가타산 고하쿠만고쿠를 사용하여 정성껏 빚었습니다. 진건한 긴조향 속 탄산감과 감미가 부드럽게 펴져나가고, 벌런스 좋게 산미와 감칠맛이 나타난 후, 깔끔하게 마무리됩니다. 은은하게 느껴지는 산미와 간향이 매력적으로 제품입니다.

고하쿠만고쿠 | 55% | 16.5% | 720ml/1800ml

KAMOKINSHU



06 카모킨슈 준마이다이킨조 40 賀茂金秀 純米大吟醸 40

2018년 쿠라마스터 준마이다이킨조 & 준마이킨조부 플래티넘상
히로시마산 선본니시키를 사용하여 부드럽고 은은한 향의 개
끗함 속 감미와 감칠맛을 확실히 표현한 카모킨슈 특유의 탄
레이 우마구치의 술로 고급스럽게 마무리되었습니다.

센본니시키 | 40% | 16% | 720ml

07 카모킨슈 토큐베츠준마이 13 賀茂金秀 特別純米 13

매우 드문 알콜도수 13도의 원주입니다. 와인과 같이 청포도의 향이 탄산과 함께 기분좋게 펴져갑니다. 과즙 같은 쥬시함 풍만한 감미와 감칠맛, 산미가 절묘하며 깔끔한 피니시가 돋보이는 일품입니다.

오마치, 핫탄니시키 | 50% | 13% | 720ml

09 카모킨슈 준마이 시보리타테 나마 限 季 生 賀茂金秀 純米 しばりたて 生

매해 수확한 쌀로 빚어 처음 짜낸 신주답게 신선하고 상쾌한 향과 핫탄니시키의 부드러운 감칠맛이 혼을 자극하는 미탄산과 함께 잘 어우러집니다.

핫탄니시키 | 60% | 16% | 720ml

10 카모킨슈 사쿠라호부 토큐베츠준마이 우스나고리 나마 限 季 生 賀茂金秀 桜吹雪 特別純米 うすにごり 生

봄의 한정주로 미탄산이 매력적인 시보리타테의 신선한 술입니다. "나고리"의 입자가 벚꽃 일을 연상시켜 봄의 하나미와 함께 하기에 최적인 토큐베츠준마이입니다.

오마치, 핫탄니시키 | 60% | 16% | 720ml

08 카모킨슈 카라구치 토큐베츠준마이 賀茂金秀 辛口 特別純米

일본주도+9까지 율린 드라이한 술이지만 맛도 풍부하게 표현되고 있습니다. 감칠맛과 단맛이 느껴진 뒤 미탄산과 프레시함이 깔끔한 마무리를 이룹니다.

오마치, 핫탄니시키 | 50% | 16% | 720ml

11 카모킨슈 준마이 나츠준 賀茂金秀 純米 夏純 限 季

카모킨슈 특유의 명쾌한 상큼감이 좋습니다. 살짝 감도는 달콤한 향기와 경쾌한 감산미와 함께 준마이다운 감칠맛의 풍만함이 느껴지지만 깔끔한 뒷 맛이 좋은 인상적인 술입니다.

핫탄니시키 | 60% | 15% | 720ml



01 하네야 다이긴조 羽根屋 大吟醸

도야마현산 아마다니시키를 40%까지 깎아 장인의 훈신의 힘을 다해 양조한 한정주로 깊고 날카로운 신선함을 그대로 병에 담았습니다. 다테야마 연봉의 맑고 찰 복류수와 해풍의 향기가 있는 도야마의 아름다운 자연을 느끼게 하는 우아하고 대담한 맛입니다.

아마다니시키 | 40% | 16.5% | 720ml

限

02 하네야 준마이다이긴조50 츠바사 生 羽根屋 純米大吟醸50 級

2018 쿠라마스터 준마이다이긴조 & 준마이긴죠부 금상
고하쿠만고쿠를 50%까지 정미하여 정성껏 빚었습니다. 하네야의 특징인 투명감 속 잔잔한 사과계의 향이 특징으로 투명감 있는 과일계의 맛을 중심으로 풋신한 깃털처럼 감싸져 있는 감칠 맛을 느낄 수 있습니다.

고하쿠만고쿠 | 50% | 15% | 720ml

04 하네야 준마이 羽根屋 純米

2016년 와인글라스에 맛있는 일본주 어워드 금상

하네야 브랜드의 가장 스텐다드 제품입니다. 고하쿠만고쿠를 손으로 직접 쟁어서 빛은 후, 술의 맑은 부분만을 모았습니다. 쌀의 깨끗한 맛이 살아 있고 화려한 풍미로 마무리된 카라구치의 술로 최고의 식중주입니다.

고하쿠만고쿠 | 60% | 15% | 720ml

05 하네야 준마이긴조 프리즘 羽根屋 純米吟醸 プリズム

2016년 인터내셔널 와인 챌린지 은상

궁극의 시보리다케 무여과 생원주로 프리즘을 통해 빛이 각도에 따라 다채로운 색깔을 발하는 것과 같이 술 본래의 다채로운 맛을 그대로 즐길 수 있습니다. 후나바에서 바로 병입한 지 카구미의 제품으로 비정기 생산되는 희소 제품입니다.

고하쿠만고쿠 | 60% | 16% | 720ml

限 生

03 하네야 준마이다이긴조 키라비 나마겐슈 生 羽根屋 純米吟醸 煌火 生原酒

2018 쿠라마스터 준마이다이긴조 & 준마이긴죠부 플래티넘상
여름의 밤하늘을 물들이는 화려한 불꽃을 표현하듯 입안에서 풍부한 향기와 적당한 감미가 한순간의 반짝임과 같이 큰 송이의 꽃을 피운 후 깨끗하게 사라집니다. 하네야 브랜드가 도아마현을 넘어 전국구로 인기를 끌게 한 주역입니다.

고하쿠만고쿠 | 60% | 16% | 720ml/1800ml

06 하네야 준마이다이긴조 스파클링 羽根屋 純米吟醸 スパークリング

2017 인터내셔널 와인 챌린지 금상

하네야의 훈신의 한 방울이 스파클링 사케로 탄생했습니다. 하네야 다른 별련스와 투명감, 우아하고 깔끔한 산미가 여러 음식의 카테고리에 페어링하기 좋습니다. 와인글라스로 드시면 여운이 듬뿍 담긴 진한 맛을 마음껏 즐기실 수 있습니다.

비공개 | 50% | 16% | 720ml

HAGINOTSURU



07 하기노츠루 준마이긴조 萩の鶴 純米吟醸

DATE7의 주력 양조장인 미야기현 1위 하기노츠루의 대표 준마이긴조 제품입니다. 프레시함이 그대로 살아 있고 간간한 과실향에 감산미의 별련스가 뛰어난 탄탄한 맛의 제품입니다.

미야마니시키 | 50% | 15% | 720ml/1800ml

HIWATA



08 하기노츠루 준마이긴조 베쓰시코미 나마겐슈 限 季 生 萩の鶴 純米吟醸 別仕込 生原酒

로버트 파커가 인정하는 일본주 78에 계재된 제품으로 카프론산에 철계의 화려한 향과 우아한 감미가 특징인 우스니고리 술입니다. 미탄산 속 우아한 감산미와 감칠맛이 오리와 함께 부드럽게 퍼져가는 것이 볼에 정취에 어울리는 술입니다.

미야마니시키 | 50% | 15% | 720ml/1800ml

10 메가네센요 토쿠베츠준마이슈 限 メガネ専用 特別純米酒

높은 향기에 깊은 맛과 임팩트 있는 산미를 양립한 제품입니다. 전원 경경을 착용한 양조 장인들이 만든 안경 전용 일본주입니다만, 나한, 콘택트렌즈를 사용하시는 분이 마셔도 좋습니다.

미야마니시키 | 50% | 16% | 720ml/1800ml

09 하기노츠루 준마이긴조 베쓰시코미 限 季 生 萩の鶴 純米吟醸 別仕込

한여름 시원하고 가볍게 퍼지는 부드러운 달콤함과 미탄산의 산뜻한 맛이 녹아있는 깨끗한 맛입니다. 멜론을 연상시키는 화려한 향기를 즐길 수 있습니다.

미야마니시키 | 50% | 15% | 720ml/1800ml

11 히와타 야마하이 준마이슈 히마와리라벨 限 季 日輪田 山廃 純米酒 ひまわりラベル

야마하이 특유의 신선한 산미를 전면에 내세움으로써 깔끔하게 마무리됩니다. 가볍운 단맛에 산뜻한 산미가 매력적입니다. 살짝 다가오는 약간의 떫은 맛이 여름에 맞는 출렁한 임팩트가 됩니다.

고하쿠만고쿠 | 60% | 16% | 720ml



01 호라이 이로오또코 준마이다이긴조 蓬萊 色男 純米大吟釀

2016년 인터내셔널 사케 챌린지 수석 트로피

일본주의 로마네콩리를 목표로 만들었습니다. 산뜻한 과실향에 달콤하고 부드러운 맛으로 벨런스 좋게 깔끔하게 마무리 됩니다. 초심자부터 매니아까지 모두 즐길 수 있는 술입니다.

아마다니시키 | 45% | 15% | 720ml

02 호라이 죠센 蓬萊 上撰

2014년 인터내셔널 와인 챌린지 수석 트로피

명주 반발에 오른 호라이는 1870년부터 기후현 하다 후루 키와에서 만들어져 140년간 베스트셀러로 자리매김 해왔습니다. 해외 굴지의 품평회에서 입상하여 그 진가를 인정하였으며, 일본 재외 공관에서 제공되는 일본 대표 사케입니다.

히다호마레 | 63% | 15% | 720ml

04 W 준마이 야마다니시키 무로카나마겐슈 限 生 W 純米 山田錦 無濾過生原酒

주조호적미의 왕 야마다니시키를 사용한 W 시리즈의 주축으로 사과와 배 같은 신선한 향기와 부드러운 감칠맛의 벨런스가 뛰어납니다.

준마이다이긴조급의 술이지만 하다의 맛을 세계에 알리겠다는 W의 목표에 따라 모두 준마이로 표현하고 있습니다.

아마다니시키 | 45% | 17% | 720ml

03 호라이 준마이긴조 카덴테즈쿠리 蓬萊 純米吟釀 家伝手作り

기후현 주조호적미 히다호마레를 55%까지 경마하여 소량 양조로 정성껏 빚어냈습니다. 부드럽고 매끄러운 주질에 간간한 과실향이 부드럽게 퍼지며 쌀의 감미와 깊은 감칠맛을 느낄 수 있습니다.

히다호마레 | 55% | 15.5% | 300ml

05 W 준마이 코쿠료미야코 무로카나마겐슈 限 生 W 純米 穀良都 無濾過生原酒

아마구치현에서 태어난 환상의 주조호적미 코쿠료미야코로 빚었습니다. 라임을 연상시키는 푸르고 상쾌한 산미와 존재감 있는 코쿠료미야코의 감칠맛의 벨런스가 뛰어납니다.

준마이다이긴조급의 술이지만 하다의 맛을 세계에 알리겠다는 W의 목표에 따라 모두 준마이로 표현하고 있습니다.

코쿠료미야코 | 50% | 17% | 720ml



06 W 준마이 코시노시즈쿠 무로카나마겐슈 限 生 W 純米 越の雫 無濾過生原酒

W 시리즈 중 유일한 카라구치의 술로 푸른 사과를 연상케하는 청량감 있는 향, 부드럽게 입안에 퍼지는 과일맛과 담백한 피니시는 식중주로 단연 최고입니다.

준마이다이긴조급의 술이지만 하다의 맛을 세계에 알리겠다는 W의 목표에 따라 모두 준마이로 표현하고 있습니다.

코시노시즈쿠 | 50% | 17% | 720ml

07 W 준마이 고우리키 무로카나마겐슈 限 生 W 純米 強力 無濾過生原酒

돗토리현의 주조호적미 고우리키로 빚었습니다. 이름에서 연상되는 강력하고 묵직한 감미와 쓴 맛의 벨런스가 좋으며 산미의 절묘한 마무리는 다음 모금을 기대하게 합니다.

준마이다이긴조급의 술이지만 하다의 맛을 세계에 알리겠다는 W의 목표에 따라 모두 준마이로 표현하고 있습니다.

고우리키 | 50% | 17% | 720ml

08 W 준마이 아카이와오마치 무로카나마겐슈 限 生 W 純米 赤磐雄町 無濾過生原酒

최상급 아카이와오마치를 사용하여 부드럽게 퍼지는 새콤 달콤한 배와 같은 향기와 오마치 특유의 농후하게 피어오르는 감칠맛이 동적으로 입안에 퍼져나갑니다.

준마이다이긴조급의 술이지만 하다의 맛을 세계에 알리겠다는 W의 목표에 따라 모두 준마이로 표현하고 있습니다.

아카이와오마치 | 50% | 17% | 720ml

09 W 준마이 히다호마레 무로카나마겐슈 限 生 W 純米 飛驒ほまれ 無濾過生原酒

기후현을 대표하는 히다호마레를 사용하여, 신선한 미탄 산과 고급진 긴조향이 느껴지고 중반부터는 히다호마레의 특징이라고 할 수 있는 부드러운 감칠맛이 퍼져 오릅니다.

준마이다이긴조급의 술이지만 하다의 맛을 세계에 알리겠다는 W의 목표에 따라 모두 준마이로 표현하고 있습니다.

히다호마레 | 45% | 17% | 720ml

10 W 준마이 아이야마 무로카나마겐슈 限 生 W 純米 愛山 無濾過生原酒

달콤한 딸기가 연상되는 향기와 진하고 요염한 감칠맛의 감미, 양조미의 디아이온드라고도 불리는 아이야마 특유의 치밀하고 고급스러움이 느껴지는 둘째고 부드러운 맛이 특징입니다.

준마이다이긴조급의 술이지만 하다의 맛을 세계에 알리겠다는 W의 목표에 따라 모두 준마이로 표현하고 있습니다.

아이야마 | 50% | 17% | 720ml



**01 이비 골드
射美 GOLD**

限生

이비노호마레를 40%까지 고정미하여 만들었습니다. 생원주 특유의 신선함과 풍부한 과일향 속 이비노호마레의 만의 감미가 매력적으로 펴져갑니다. 서양식이랑도 잘 어울리는 제품입니다.

이비노호마레 | 40% | 16% | 720ml



**02 이비 실버
射美 SILVER**

限生

이비 골드와 같은 고정미 제품미으로 숙성시킨 양조알콜을 첨가하였습니다. 이비 특유의 과실향과 쌀의 감미가 입에 조화롭게 펴지며 깔끔하게 마무리됩니다.

이비노호마레 | 40% | 16% | 720ml



**03 이비 화이트
射美 WHITE**

限生

사케는 통상 흰누룩을 사용하지만 화이트 이비는 누룩 일부를 흰누룩을 사용하여 독특한 품미가 더해지도록 하였습니다. 이비의 달콤함 속 흰누룩이 만들어낸 산미가 조화롭게 펴지며 깔끔하게 마무리됩니다.

이비노호마레 | 50% | 16% | 720ml



**04 이비 블루
射美 BLUE**

限生

무여과 생원주로 프레시함이 그대로 남아 있습니다. 부드럽고 풍부한 과일향에 농후한 쌀의 감칠맛이 미단산과 함께 펴져갑니다. 달콤함 속 가벼운 산미로 마무리되는 술로 조림같이 달콤한 음식이나 사시미에 아주 잘 어울립니다.

이비노호마레 | 50% | 16% | 720ml

**05 이비 레드
射美 RED**

限生

양조 알콜을 1년간 숙성시킨 후, 첨가하여 매우 부드러우며 무여과 생원주 특유의 신선함과 과실향이 풍부한 제품입니다. 일본 내에서도 일부 계약점에서만 소량 판매되는 레어 제품으로 프리미엄이 불어 거래되고 있는 제품입니다.

이비노호마레 | 50% | 17% | 720ml

**06 겐테이슈 이비
限定酒 射美**

限生

비정기 생산되는 희소 한정제품으로 스페이 정해지지 않은 비공개 제품입니다.

이비노호마레 | 비공개 | 비공개 | 720ml

TAJAKI



**07 타카지 준마이 다이긴조 아사히 무로카나겐슈 限生
多賀治 純米大吟釀 朝日 無濾過生原酒**

첫 향은 온화하고 부드러우며, 입에 머금으면 효모로 부터의 기분 좋은 향기가 펴져 올라, 아사히 특유의 감미와 감칠맛이 펴지다가 깔끔하게 마무리되어 갑니다.

아사히 | 50% | 16% | 720ml/1800ml

YAMANOKOTOBUKI



**08 타카지 준마이 다이긴조 야마다니시키 무로카나겐슈 限生
多賀治 純米吟醸 山田錦 無濾過生原酒**

톳과 과계의 산뜻한 향이 활짝 피어, 프레시한 단산감을 느끼게 하면서, 마イル드하고 죽시한 달콤한 맛의 볼륨감과 샤프하고 산뜻한 산의 벌룬스가 좋고, 임팩트 있는 방순한 맛이 있으면서도, 여운은 깔끔하게 떨어지는 스티일입니다.

야마다니시키 | 55% | 16% | 720ml/1800ml

**09 재페니스사케 야마노고토부키 준마이 긴조 오마치
JAPANESE SAKE 山の壽 純米吟醸 雄町**

찰익은 과일 향기가 연상되는 향긋한 맛이 입 전체로 펴지며, 산미와 감칠맛 등이 조화를 이루어냅니다. 농후하고 두께가 있으면서도 계속 마셔도 질리지 않는 깊은 맛이 특징입니다.

오마치 | 55% | 16% | 720ml

**10 야마노코토부키 토크베츠준마이
山の壽 特別純米**

야마다니시키의 풍성한 감칠맛과 향기가 입 안에 펴져갑니다. 썹살한 피니시가 깔끔하게 마무리하여 전체적으로 균형잡힌 맛을 보여줍니다.

야마다니시키 | 55% | 16% | 720ml

**11 더 칸 야마노고토부키 준마이슈 야마다니시키 限季
THE KAN 山の壽 純米酒 山田錦**

야마노고토부키가 제안하는 칸자케(爛酒) 'THE KAN' 야마다니시키가의 풍부한 감칠맛과 부드러운 산미가 식욕을 돋우며, 쌍啐한 드라이함의 마무리가 매력적입니다. 데워드 시는 것은 물론, 차갑게 마셔도 맛있는 다양성을 가지고 있습니다.

야마다니시키 | 65% | 15% | 1800ml

OZENOYUKIDOKE·RYUJIN



01 오제노유키도케 준마이다이긴조 카쿠시자케 生

尾瀬の雪 どけ 純米大吟醸 隠し酒

사과를 연상시키는 화려한 향기 속 진하고 원숙한 부드러운 단맛에 감귤계의 산미가 매력적입니다. 프루티하고 쥬시한 준마이다이긴조 1회만 열처리를 거쳐 신선함을 그대로 담았습니다.

비공개 | 50% | 15% | 720ml

04 류진 준마이다이긴조 히야오로시 限 季 生

龍神 純米大吟醸 ひやおろし

라이치나 배, 청포도가 연상되는 상쾌한 향기에 투명감 있는 감산미의 절묘한 별루스. 준마이다이긴조의 깔끔함 속 우아함을 담아 냈습니다.

야마다니시키 | 50% | 15% | 720ml

02 류진 카라구치 준마이 限

龍神 辛口純米

드라이한 맛을 좋아하는 사람이라면 적극 추천! 입 머금부터 목 넘김까지 마치 용의 우렁찬 외침과 같이 확실히 드라이합니다. 은은한 청포도를 연상케 하는 향기와 산뜻함 속 류진슈조 특유의 기분 좋은 감칠맛을 느낄 수 있는 일품입니다.

고하쿠만고쿠 | 60% | 17% | 720ml/1800ml

05 오제노유키도케 준마이다이긴조 할로윈 限 季 生

尾瀬の雪 どけ 純米大吟醸 ハロウイン

해피 할로윈! 은은한 배향기 속에 감귤계의 산미가 균형있게 잡아주고 목 넘김은 아주 깔끔합니다. 유니크한 디자인과 할로원에 어울리는 진한 과실향, 상큼한 단맛을 느낄 수 있는 류진슈조의 애심작입니다.

비공개 | 50% | 15% | 720ml

03 류진 준마이다이긴조 오프닝액트 限 季 生

龍神 純米大吟醸 OPENING ACT!

류진주조의 새로운 시작 OPENING ACT!
갓 짜낸 프레시함이 느껴지며, 멜론과 바나나를 연상시키는 과실향 속 풍부한 감칠맛이 입안에 퍼지며 상쾌한 산미로 마무리됩니다. 방순함과 깨끗함을 겸비한 스마트한 스타일의 일품입니다.

비공개 | 50% | 15% | 720ml

06 준마이다이긴조 오제유키다루마 限 季 生

純米大吟醸 おぜゆきだるま

귀여운 눈사람 라벨이 인상적인 겨울 한정 사사니고리!
사과나 배를 연상시키는 상큼하고 향긋한 향이 느껴지며 야마다니시키만의 부드럽고 여운 있는 감칠맛이 농후하게 펴지다
봄 눈이 녹듯이 깔끔하게 사라집니다.

야마다니시키 | 50% | 15% | 720ml

BO:

ABE



07 보 준마이긴조 히토고코치 限 生

望 純米大吟醸 ひとごこち

2018 와인글라스에 맛있는 일본주 어워드 금상

입에 머금은 순간, 히토고코치의 감칠맛과 산미, 감미가 느껴지며 자몽과 같은 감귤계의 차분한 긴초향에 상쾌한 산미로 계속 마셔도 질리지 않습니다. 추천온도는 15°C로 와인 글라스로 마시면 더욱 맛이 좋습니다!

히토고코치 | 53% | 16% | 720ml

08 보 토큐베츠준마이 미야마니시키 限

望 特別純米 美山錦

미야마니시키를 사용한 준마이슈로 깨끗하고 예리한 맛에 풍성한 향 속 산뜻한 산미가 매력적입니다. 지난치치 않은 존재감은 저녁 반주에 적합한 식중주로 제격입니다. 추천 온도는 15°C이며 50°C로 데워도 좋습니다.

미야마니시키 | 60% | 16% | 720ml/1800ml

10 보 카라구치준마이 토치기노호시 限

望 辛口純米 柏木の星

임팩트 있는 감칠맛에 사과 특유의 산미가 매력적으로 깔끔한 피니시가 특징입니다. 맛이 진한 요리와 궁합이 매우 좋습니다.

토치기노호시 | 70% | 16% | 720ml

09 보 기모토준마이 아키타사케코마치 限

望 きもと純米 秋田酒こまち

아키타 사케코마치의 맛을 충분히 끌어낸 농후한 우마구치의 술로 잡미가 없이 깨끗하며 특유의 향이 없는 기모토 방식의 제품입니다. 차개는 물론 50°C까지 데우면 한층 맛이 펴져올라 맛있게 드실 수 있습니다.

사케코마치 | 65% | 16% | 720ml

11 아베 준마이긴조 限

あべ 純米吟醸

아베슈조의 대표 준마이긴조(실버)입니다. 니가타현산 고야쿠만고쿠를 100% 사용하여, 쌀의 감칠맛과 산미의 별루스를 잘 잡아 질리지 않는 깨끗한 맛의 술로 만들어 냈습니다.
50%까지 정미한 누룩을 사용하여 다이긴조의 수준으로 빛은 아베 시리즈의 입문 제품입니다.

고하쿠만고쿠 | 50% | 16% | 720ml



01 센스케 준마이아인조 무로카나마자케겐슈 生 仙介 純米大吟釀 無濾過生酒原酒

효고현산 아마다니시키를 100% 사용. 강짜낸 술을 아무런 여과 없이 병입한 신선한 술입니다. 시원하며 과일 맛의 긴조향과 미탄산 속 감칠맛이 부드럽게 펴져가는 화려한 일품입니다.

아마다니시키 | 48% | 16.5% | 720ml

04 이즈미히메 이치고 泉姫いちご

限季

청주에 국산 딸기 과즙을 아낌없이 넣어 향기로운 술로 만들었습니다. 입에 넣으면 시원한 산미가 혀를 감싸고 달콤한 딸기의 기분 좋은 맛이 계속됩니다. 차게, 언더락, 소다와리 등 기호에 따라 드셔주세요.

딸기 33% 함유 | 6% | 720ml/1800ml

02 코센 준마이 무로카나마자케겐슈 효온초조 生 琥珀泉 純米 無濾過生酒原酒 水溫貯藏

강짜낸 술을 무여과 상태 그대로 병입하여 -4도의 냉장고에 저장하였습니다. 원주이지만 밸런스 좋고 생주다운 신선함 속 감칠맛이 잘 표현된 카라구치의 술입니다.

비공개 | 70% | 16% | 720ml

03 이즈미히메 유조 泉姫ゆず

청주에 국산 유자 과즙을 듬뿍 넣어 향기로운 술로 만들었습니다. 입에 넣으면 시원한 산미가 혀를 감싸고 쓴 맛이 적은 유자 본래의 시원한 맛을 끌어내고 있습니다. 차게, 언더락, 소다와리 등 기호에 따라 드셔주세요.

유자 20% 함유 | 6% | 720ml/1800ml

05 카와나카지마 토크베츠준마이슈 川中島 特別純米酒

나가노현산 주조호미인 "미아마니시키"를 전량 사용하였습니다. 일본 내에서도 몇 안되는 여성 토지가 빚어낸 제품으로 성세함과 부드러움 속 깊이가 있으며 피니시가 좋아 질리지 않고 계속 마실 수 있는 최고의 식중주입니다.

미아마니시키 | 59% | 15% | 720ml

SUGATA



06 스가타 준마이인조 겐슈 블랙임팩트 姿 純米吟釀 原酒 ブラックインパクト

아마다니시키와 히토고코치를 사용한 준마이인조로 부드러운 입 맛에 빙간 허이로로 안정된 향기와 감칠맛이 느껴지는 제품으로 밸런스가 좋고 끝 맛이 깔끔하게 마무리 되는 스가타 시리즈의 대표 제품입니다.

아마다니시키, 히토고코치 | 55% | 17% | 720ml

07 스가타 준마이인조 오마치 무로카나마겐슈 生 姿 純米吟釀 雄町 無濾過生酒原酒

오카야마현산의 오마치를 사용한 준마이인조로 주질이 가장 안정된 "나카토리" 부분만을 병에 넣었습니다. 무여과 생원주 특유의 두터움과 화려한 향이 매력적이며, 농후한 오마치의 감칠맛이 듬뿍 담긴 유키시한 술입니다.

오마치 | 55% | 17% | 720ml

BANSUIKKON



08 스가타 준마이인조 아이야마 무로카나마겐슈 生 姿 純米吟釀 愛山 無濾過生酒原酒

희귀한 주조호미인 아이야마(愛山)를 100% 사용한 준마이인조 무여과 생원주입니다. 서양배와 같은 부드럽고 화려한 과실향과 바닐라와 같은 품위있는 달콤함, 서서히 섭세하게 풀어오르는 쓴맛이 부드럽게 조여주어 그 우아한 맛을 더해줍니다.

아이야마 | 55% | 17% | 720ml

09 반슈잇콘 준마이인조 播州一献 純米吟釀

효고현산 기타니시키를 100% 사용하여 전량 수작업으로 빚었습니다. 부드러운 긴조향 속 반슈잇콘의 특징인 튼튼한 주질과 깔끔한 피니시의 준마이인조로 당 양조장의 인기상품 중 하나입니다.

기타니시키 | 55% | 16% | 720ml

10 반슈잇콘 준마이 초카라구치 播州一献 純米 超辛口

효고현산 유메니시키를 100% 사용. 저온 장기 발효를 통해 +10의 초카라구치의 술로 연출했습니다. 피니시가 좋은 산과 매끄러운 뒷 맛이 일품으로 차갑게 마시거나 데워 드시는 것 까지 다양한 온도대에서 즐길 수 있습니다.

유메니시키 | 65% | 16% | 720ml/1800ml



01 오에몬 토쿠베츠준마이 미야마니시키 무로카나마겐수 지카구미 生 酉与右衛門 特別純米 美山錦 無ろ過生原酒 直汲み

향기는 그다지 강하지 않아 일반적인 준마이슈를 떠오르게 하나 입에 넣는 순간 풍부한 감칠맛과 감산미가 미탄산과 함께 퍼져갑니다. 술을 짜낸 후 바로 병입한 무여과 생원주로 프레시함이 그대로 남아 있습니다.

미야마니시키 | 55% | 16.5% | 720ml



02 보우지마야 준마이긴조 쇼하쿠만고쿠 나마자케 限 生 傍島屋 純米吟釀 五百万石 生酒

날카로운 산미와 고하쿠만고쿠다운 깔끔한 피니시가 특징으로 미디움 드라이로 마무리 되면서도 뚜렷한 맛을 가진 준마이긴조주입니다.

고하쿠만고쿠 | 60% | 17% | 720ml



03 코조노시즈쿠 준마이 古藏乃季 純米

니가타 특유의 탄레이 카라구치의 술로 투명한 맛과 깔끔한 미무리가 특징입니다. 차게마셔도 좋지만 미지근하게 마시면 화려한 향이 퍼져갑니다. 최고 가성비의 준마이슈입니다.

고하쿠만고쿠, 코시이부키 | 65% | 15.5% | 720ml/1800ml

IMO SHOCHU



01 烧酒 セキトバ ゴクミノシズク 限 薩州 赤兎馬 極味の季

独自적인 기술로 탄생한 달려하고 중후한 원주를 잘 숙성시켜 향기로운 맛으로 만들었습니다. 달콤하게 퍼지는 향기와 35도라고 생각되지 않는 부드러운 감미는 오리와도 아주 잘 어울립니다.

가고시마산 황금천관 | 35% | 상압증류 | 720ml

04 다이야메 DAIYAME

2019 IWSC 소주부문 최고상 트로피 수상

놀라울 정도의 진한 라이치의 향에 달콤하고 부드러운 맛과 깔끔한 피니시가 특징입니다. 화려한 향을 즐기며 식중주로서도 계속 마시기 좋으며, 탄산와리로도 한층 더 화려한 향을 즐길 수 있습니다.

가고시마산 고구마 | 25% | 감압증류 | 900ml/1800ml

02 烧酒 セキトバ 薩州 赤兎馬

임선된 가고시마산 황금천관에 흰누룩을 이용하여 빛은 원주를 증류한 후, 다시 특수한 여과를 통해 잡미를 없앤 그윽한 맛이 특징입니다. 일본에서도 '큐슈적토마회'의 승인을 받은 지정점에서만 판매하는 프리미엄 제품입니다.

가고시마산 황금천관 | 25% | 상압증류 | 720ml/1800ml

05 야에자쿠라 사토자케 八重桜 郷酒

양조장인이 직접 고른 미야자키산 백고구마와 미야자키산 쌀로 직접 만든 백누룩을 옹기에 담아 빚은 후, 원주를 5년간 숙성해 만들었습니다. 부드럽고 깊은 고구마의 향에 담백하고 풍부한 감칠맛, 부드러운 목넘김과 마지막 여운까지 최고의 명품입니다.

미야자키산 고구마 | 25% | 상압증류 | 1800ml

03 烧酒 ムラサキ セキトバ 薩州 紫の赤兎馬

부동의 인기 제품인 세키토바의 한정품으로 오랜 시간에 걸쳐 개발한 제품입니다. 자색 고구마를 이용하여 빛낸 소주를 블렌딩한 무라사키노 세키토바는 세키토바의 화려한 향을 지난채 자색 고구마다운 프루티한 향과 부드러운 감미가 더해진 매력적인 맛입니다.

가고시마산 자색고구마, 황금천관 | 25% | 상압증류 | 720ml

06 마다코 海賊魚 マダコ

미야자키현산 황금천관, 쌀누룩에는 아마구치현산 백누룩을 사용하여 무여과, 무가수로 만든 고구마 소주입니다. 입에 착 달리는 지금까지 경험하지 못한 독특한 맛을 느낄 수 있으며 달콤한 향과 부드럽고 균형 잡힌 맛, 황금 천관의 축축된 풍미를 충분히 느낄 수 있는 일품입니다.

미야자키산 황금천관 | 30% | 상압증류 | 720ml/1800ml

IMO SHOCHU



07 카와고에 川越

ANA국제선 퍼스트클래스 탑재주

이쁜 아침 캔 고구마만을 원료로 전통방식에 따라 둑에서 빚었습니다. 쌀 소주를 블렌딩하여 차원이 다른 부드러움 속 미실 수록 더해지는 깊은 맛으로 '향상의 소주'로 불립니다. 한정생산으로 발매와 동시에 품절되는 입수 곤란의 제품입니다.

미야자키산 황금천관 | 25% | 상압증류 | 720ml/1800ml

08 소노나와소주 その名は飯州

유명 식도락 잡지 Dancyu 에서 30인이 선정한 사랑받는 소주는 이것 코너에서 순한 탑인 1위로 선정된 부드럽고 매력적인 소주입니다. 니호슈용 효모를 사용하여 향이 풍부하고 뛰어난 별련스와 함께 부드럽고 힘찬 맛을 가지고 있는 일품으로 일본 내에서도 구하기 어려운 귀한 제품입니다.

가고시마산 황금천관 | 25% | 상압증류 | 720ml/1800ml

09 토우지준페이 杜氏潤平

"섬세", "조화", "여운"을 테마로 미야자키 붉은 고구마를 사용해 수작업으로 빚은 소주입니다. 현 토우지인 가네마루 준페 이씨의 지혜로 만들어진 마 양조의 대표 종목으로 붉은 고구마 특유의 은은한 향기와 단맛이 특징입니다. 음식에 맞춰 은더락, 미즈와리, 오유와리, 탄산와리 모두 좋습니다.

미야자키산 적고구마 | 25% | 상압증류 | 720ml/1800ml

10 쇼로 松露

풍부한 향과 강한 맛을 가졌으면서도 저장 숙성을 통한 부드러운 주질을 가지고 있습니다. 입안에 넣으면 고구마 소주 본래의 고소함과 부드러움이 가득 퍼집니다. 언더락이나 스트레이트로 드실 것을 추천합니다.

미야자키산 고구마 | 25% | 상압증류 | 720ml/1800ml

11 야키이모 쿠로세 やきいも 黒瀬

밤낮으로 가마의 열기 속에 고구마를 굽는 노력으로 만들어 진 군고구마 소주. 그 풍미는 군고구마 특유의 풍부한 향기와 감미로 나타납니다. 군고구마소주는 고구마소주 300년 역사에서 중에서 쿠로세가 처음 개발한 혁신의 기술입니다.

가고시마산 군고구마 | 25% | 상압증류 | 720ml/1800ml

IMO SHOCHU



01 이사다이센 伊佐大泉

전국주류콩쿠르 고구마소주 부문 1위 특별상

작은 양조장인 오오아미슈조에서 전통적인 수작업으로 정성껏 만들어지고 있으며, 흰누룩을 이용하여 고구마의 특징을 절묘하게 표현하고 있습니다. 전국 주류 콩쿨 이모쇼추 부문에서 계속 금상을 수상하여 그 진가를 입증하고 있습니다.

가고시마산 황금천관 | 25% | 상압증류 | 900ml/1800ml

02 쿠로이사나시키 黒伊佐錦

전통적인 검은 누룩을 사용하여 화려한 향기와 풍미가 뛰어나며 부드러운 목넘김으로 일본의 쿠로 블 선두에 있는 "쿠로이사나시키"입니다. 합리적인 가격의 대중적인 명주입니다.

가고시마산 황금천관 | 25% | 상압증류 | 900ml

MUGI SHOCHU



03 삿수 료후 薩州呂布

엄선된 양질의 니조보리와 시라스 대지의 천연 필터로 걸러진 맑은 물에서 탄생했습니다. 와인 효모로 완숙 과일과 같은 달콤하고 화사한 향기와 풍부한 감칠맛, 겹겹이 쌓인 묵직한 맛은 인중의 여포, 말중의 적토라고 칭송 받던 삼국지 최강의 무장 여포에 어울리는 일품입니다.

가고시마산 고구마 | 25% | 감압증류 | 720ml/1800ml

04 무기시루 麦汁

2018년 전국주류콩쿠르 보리소주부문 1위특상

유기농으로 재배한 "하다카무기"을 100% 사용하고, 상압증류 후 무여과 상태로 병입했습니다. "보리의 과즙"이라고도 할 수 있는 고소함과 감미가 풍부한 부드러운 맛을 즐기세요. 치즈와 이탈리안 같은 임팩트가 있는 요리에도 잘 맞습니다.

쿠마모토산 보리 | 25% | 상압증류 | 720ml/1800ml

05 엔마 閻魔

2010~2018년 9년 연속 몽드셀렉션 최고급상 수상

오크에 숙성하여 마시기 쉬운 타입으로 염라의 타오르는 불꽃의붉은색을 기조로 한 브랜드 "엔마"의 타루 숙성 상품입니다. 매우 부드러운 맛과 향으로 온더락 뿐만 아니라 미즈와리로도 맛있게 드실 수 있습니다.

오타타산 보리 | 25% | 상압/감압증류 | 300ml/900ml/1800ml

06 케이코우토나루모 けいこうとなるも

限

상압 증류 후 3년의 숙성기간을 거쳐 달콤하며 맑고 투명감 있는 맛 속에 보리 본래의 향기로운 풍미가 부드럽게 감듭니다.

상품명은 "큰 조직의 밀단 보다는 작은 조직의 우두머리가 되는 것이 좋다" 즉 작은 양조장이라도 자긍심을 가지고 우리만이 만들 수 있는 소주를 만들겠다는 깊은 뜻이 담겨 있습니다.

후쿠오카산 보리 | 25% | 상압증류 | 720ml/1800ml

 facebook.com/crtrade

 instagram.com/crtrading_official



(우)14417 경기도 구리시 벌말로 108-29
www.crsake.com TEL 1644 4935 FAX 070 4700 3532