



CR CATALOG

Japanese Spirits Selection
Sake, Shochu & Liqueur

2025

주식회사 CR트레이딩은 일본 전역의 소규모 양조장에서 장인들이 정성을 다해 빚어낸 프리미엄 크래프트 사케와 쇼추를 중심으로, 다양한 개성과 깊은 맛을 지닌 주류를 발굴하여 국내 소비자들에게 새로운 경험과 즐거움을 선사하는 것을 최우선 목표로 삼고 있습니다.

우리는 단순히 주류를 수입하는 것을 넘어, 각 제품이 가진 역사와 철학, 그리고 양조장의 정체성을 존중하며, 소비자들에게 온전히 전달하는 데에 중점을 두고 있습니다. 이를 위해 일본 현지의 깊은 지역까지 직접 방문하여 각 지역의 특색을 담은 주류를 엄선하며, 제품의 개성과 품질을 그대로 유지할 수 있도록 세심한 운송 과정을 거쳐 최상의 상태로 제공하고자 노력하고 있습니다. 또한, 고객의 다양한 취향과 요구를 충족시키기 위해 끊임 없이 새로운 주류를 탐색하고 있으며, 희소성과 독창성을 갖춘 제품을 발굴하여 소비자들이 기존에 접하지 못했던 특별한 맛과 문화를 경험할 수 있도록 하고 있습니다.

단순한 유통을 넘어, 주류를 통해 문화적 가치를 전달하고, 이를 바탕으로 더 많은 사람들이 술을 즐기는 과정에서 의미 있는 교류를 나눌 수 있도록 돕는 것이 우리의 비전입니다. 앞으로도 주류를 매개로 한 문화 교류를 더욱 활발히 추진하며, 사람들이 술을 통해 더욱 가깝게 연결될 수 있는 따뜻한 세상을 만들어 나가는 데에 기여할 수 있도록 최선을 다하겠습니다.



CONTENTS

사케

준마이다이긴쵸 & 다이긴쵸	• 02
준마이긴쵸 & 긴쵸	• 06
준마이슈	• 10
혼쵸조 & 후츠슈	• 14

리큐르	• 16
-----	------

쇼쥬	• 18
----	------



堀江酒場

호리에사카바

- 지역 야마구치현(山口県)
- 창업년도 1764년(메이와 원년)
- 브랜드 킨스즈메(金雀) 등

주고쿠 산맥 서쪽에 자리한 아름다운 마을로, 해발 1,000m 이상의 산들에 둘러싸여 있으며, 마을 중앙을 흐르는 니시키강은 맑고 깨끗한 수질 덕분에 일본의 100대 용수 중 하나로 선정될 만큼 높은 평가를 받고 있습니다. 이러한 자연환경 덕분에 예로부터 사케 양조에 최적의 지역으로 알려져 왔으며, 낮과 밤의 기온 차가 큰 분지 특유의 기후는 발효 과정에서 깊은 풍미를 이끌어내는 중요한 요소로 작용합니다. 이처럼 천혜의 자연환경 속에서, 이 양조장은 무려 '250년이 넘는 역사'를 이어오고 있는 야마구치현에서 가장 오래된 양조장으로, 일본을 대표하는 사케를 만들어 왔음을 의미합니다. 특히, 시스메이산의 맑고 깨끗한 물과 양질의 지역 쌀을 사용하여 뛰어난 품질을 유지하고 각각의 원료의 고유의 특성을 살려



깊은 맛과 섬세한 향을 자랑합니다. 단순히 전통을 고수하는데 그치지 않고, 시대의 변화에 맞춰 꾸준히 발전하며 더욱 완성도 높은 술을 만들어내고 있으며, 발효 과정에서도 온도와 습도를 철저히 관리하여 최상의 맛을 이끌어냅니다. 이러한 정성과 장인 정신이 담긴 사케는 부드러운 목 넘김과 깊이 있는 향으로 많은 애호가들의 사랑을 받고 있으며, 일본 내에서는 물론 해외에서도 높은 평가를 받고 있습니다. 이곳에서 만 들어지는 사케는 단순한 술이 아니라, 일본의 전통과 문화를 담은 하나의 예술 작품과도 같습니다. 자연과 조화를 이루며 한 방울 한 방울 정성껏 빚어내는 철학은 지금까지 변함없이 이어져 오고 있으며, 앞으로도 최상의 품질과 장인 정신을 바탕으로 일본 사케의 매력을 세계에 널리 전하고자 합니다. ©



01



金雀飛翔純米大吟醸

킨즈메 히쇼 준마이다이긴조

깊은 맛과 향을 담은 '킨즈메 히쇼'는 최상급 야마다니시키 쌀과 청정한 니시키가와와 물로 빚어져, 과일과 같은 화려한 향기와 신선하고 풍부한 맛이 특징이며, 산미와 깔끔한 피니시의 균형이 뛰어납니다. 여러 국제 대회에서의 수상 경력은 이 사케의 품질을 증명합니다. 특별한 날, 소중한 분과 함께 이 특별한 사케로 잊지 못할 순간을 만들어보세요.

원재료 야마다니시키 | 도수 16% | 정미보합 40% |
주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 호리에사카바 |
지역 아마구치현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

02



羽根屋大吟醸

HONEA 다이긴조

도야마현의 전통적인 양조 기술로 만들어진 하네아 다이긴조는 40%까지 정미한 야마다니시키 쌀을 사용합니다. 섬세하고 우아한 향과 깔끔한 맛이 특징이며, 국제 대회에서도 입상한 바 있습니다. 약간의 드라이함과 부드러운 산미가 조화를 이루어 다양한 요리와 잘 어울리며, 특별한 날 소중한 사람들과 함께하는 순간을 더욱 특별하게 만들어줍니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 16% | 정미보합 40% |
주도 +3 | 산도 1.3 | 양조장 후미키쿠슈조 | 지역 도
야마현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml



03

- 2024년
'SAKE COMPETITION 2023'
골드상 수상



賀茂金秀純米大吟醸 40

카모킨슈 준마이다이긴조 40

프리미엄 사케, 카모킨슈 준마이다이긴조는 G7 정상 회의 공식 만찬주로 선정된 명품 사케입니다. 히로시마현산 최고급 쌀과 청정한 물을 사용해 정성스럽게 빚어내어, 섬세한 향과 부드러운 맛이 특징입니다. 이 사케는 다양한 요리와 잘 어울리며, 모던하고 엘레강스한 스타일로 사케 애호가는 물론, 처음 사케를 접하는 사람에게는 적합한 품격 있는 맛의 특별한 사케입니다.

원재료 센본니시키 | 도수 16% | 정미보합 40% | 주
도 +4 | 산도 1.2 | 양조장 카네미츠슈조 | 지역 히로
시마현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml



04

- 2023년 'International Wine
Challenge (IWC)'
준마이다이긴조 부문 1위



日輪田生酴純米大吟醸

히와타 키모토 준마이다이긴조

전통과 현대가 어우러진 히와타 키모토 준마이다이긴조는 2023년 국제 대회 준마이다이긴조 부문 1위를 수상한 최고급 사케입니다. 45% 정미한 '오마치' 쌀과 키모토 방식으로 빚어 깊고 복합적인 맛을 자랑합니다. 알코올 도수 16%, 약간의 단맛과 산미, 남국 과일 풍미가 어우러져 풍부한 바디감을 선사하며, 특별한 날의 만찬이나 선물로 완벽한 선택입니다.

원재료 오마치 | 도수 16% | 정미보합 45% | 주도 +1
| 산도 1.7 | 양조장 하기노슈조 | 지역 미야기현 | 타
입 모던 풀 바디 | 용량 720ml



05

- 2020년 Kura Master
금상 수상



望純米大吟醸雄町

보 준마이다이긴조 오마치

보 준마이다이긴조 오마치는 도치기현 토노이케 슈조텐에서 빚어진 최고급 사케로 오카야마현산 오마치 쌀을 50% 정미해 섬세한 향과 풍부한 감칠맛을 선사합니다. 국제 대회 수상 경력으로 품질을 인정받았으며, 약간의 단맛과 부드러운 산미가 조화를 이루어 다양한 요리와 잘 어울립니다. 특별한 날 소중한 분들과 함께 즐기기에 이상적인 선택입니다.

원재료 오마치 | 도수 16% | 정미보합 50% | 주도
비공개 | 산도 비공개 | 양조장 토노이케슈조텐 | 지
역 도치기현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml



06

- 전국 신주 감평회 금상 수상



羽根屋純米大吟醸翼

하네야 준마이다이긴조 츠바사

일본 도야마현의 전통과 장인 정신이 깃든 최고급 사케로, 일본 전국 신주 감평회에서 금상을 수상하며 그 품질을 인정받았습니다. 특급 고타쿠 만고쿠 쌀을 사용하고, 16%의 알코올 도수와 약간의 드라이한 맛, 부드러운 산미가 어우러져 전통적인 사케의 깊은 맛과 향을 선사합니다. 특별한 날의 만찬이나 소중한 분께 드리는 최적인 선물입니다.

원재료 고타쿠만고쿠 | 도수 16% | 정미보합 50% | 주
도 +3 | 산도 1.4 | 양조장 후미키쿠슈조 | 지역 도
야마현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml



07



仙介純米大吟醸無濾過生原酒

센스케 준마이다이긴조 무로카나마겐슈

일본 효고현의 명문 양조장 이즈미 슈조에서 생산한 최고급 사케입니다. 효고현산 야마다니시키를 48%까지 정미하여, 여과하지 않은 생주로 병입한 이 사케는 신선한 과일 향과 부드러운 감칠맛이 특징입니다. 알코올 도수 16%의 모던 미디엄 타입으로, 다양한 요리와 잘 어울립니다. 특히, 해산물 요리와 뛰어난 궁합을 자랑하며 일본 현지에서도 높은 평가를 받고 있습니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 16% | 정미보합 48% | 주
도 0 | 산도 1.4 | 양조장 이즈미슈조 | 지역 효고현 |
타입 모던 미디엄 | 용량 720ml



08

- 2021~2024년 연속
와인 글라스에 어울리는 일본주
어워드 최고 금상, 금상 수상



尾瀬の雪解け純米大吟醸隠し酒

오제노유키도케 준마이다이긴조 카쿠시자케

일본 군마현 전통 양조 기술로 빚어진 최고급 사케는 야마다니시키 쌀을 50% 정미하여 아카시아 꽃의 달콤한 향과 감귤류의 산미가 조화를 이룹니다. 알코올 도수 15%의 미디엄 바디 타입으로 다양한 요리와 잘 어울리며, 합리적인 가격에 제공되어 특별한 날 건배나 선물로 이상적입니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 15% | 정미보합 50% | 주
도 0 | 산도 1.4 | 양조장 류진슈조 | 지역 군마현 |
타입 모던 미디엄 | 용량 720ml, 1800ml

후미키쿠슈조의 한정 생산 브랜드 ‘하네야’,
일본 전통 기법과 현대적 감각을 조화롭게 접목해 뛰어난 맛과 품질을 자랑합니다.
국제 와인 챌린지(SAKE 부문) 2년 연속 금상 수상, 프랑스 ‘쿠라 마스터’ 플래티넘 상을 수상한 바 있으며
전통적인 수작업 방식으로 생산량을 제한해 최고의 품질을 유지합니다.

羽根屋



- 1 하네야 다이긴쵸 p.03
- 2 하네야 준마이다이긴쵸 츠바사 p.04
- 3 하네야 준마이다이긴쵸 키라비 나마겐슈 p.07
- 4 하네야 준마이 p.13



山の壽酒造

야마노고토부키슈조

- 지역 후쿠오카현(福岡県)
- 창업년도 1916년
- 브랜드 야마노코토부키(山の壽) 등

야마노코토부키슈조는 1818년에 창업하여 지역 주민들과 함께 성장하며 8대째 가업을 이어오고 있습니다. 초기부터 지역 특산 원료와 지쿠고 강의 깨끗한 물을 활용해 전통적인 양조 방식을 유지하면서도, 시대 변화에 맞춰 기술을 발전시켜 왔습니다. 이러한 노력 덕분에 야마노코토부키는 지역을 대표하는 명주로 자리 잡았습니다. 특히, 누룩 제조 방식에서는 전통 기법을 고수하면서도 현대적인 감각을 더하고 있으며, 발효 과정에서도 최적의 온도와 습도를 유지해 깊은 풍미를 끌어냅니다. 또한, 사케를 짜는 과정에서 최고 품질의 원액만을 선별하여 부드러운 목 넘김과 균형 잡힌 맛을 자랑합니다. ‘우타카타 발효법’으로 독특한 질감과 맛을 구현하고 새로운 감각적 경험을 선사합니다. 이러한 세심한 노력 덕분에 야마노코토부키는 국내외에서 점점 높은 평가를 받고 있습니다. ㉔

01



山の壽純米吟醸雄町 13

야마노고토부키 준마이긴조 오마치 13

일본 전통 양조 기술과 현대적 감각이 조화된 프리미엄 사케입니다. 알코올 도수 13%의 가벼운 음용감과 과일 향의 풍부한 맛이 특징이며, 미세한 발포감이 입안을 상쾌하게 합니다. 국제 대회에서의 수상 경력을 통해 그 품질이 입증되었으며, 다양한 요리와의 훌륭한 페어링으로 특별한 순간을 더욱 빛나게 해줍니다. 차갑게 즐기면 최상의 맛을 경험하실 수 있습니다.

원재료 오마치 | 도수 13% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 야마노고토부키슈조 | 지역 후쿠오카현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

02



JAPANESE SAKE 山の壽フリークス 1

재패니즈사케 아마노고토부키 프리क्स 1

독자적인 '우타카타 발효제법'으로 탄생한 '아마노고토부키 프리क्स1'은 미세한 탄산감과 멜론, 배, 베리류를 연상시키는 화려하고 상쾌한 향이 어우러져 있습니다. 알코올 도수 13%의 가벼운 바디로 사이타처럼 경쾌한 맛을 선사하며, 일본 주 초심자부터 애호가까지 모두에게 적합합니다. 특히 여름철 시원하게 즐기기에 좋고, 다양한 요리와의 페어링도 뛰어납니다.

원재료 비공개 | 도수 13% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아마노고토부키슈조 | 지역 후쿠오카현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

03

- 2021년 프랑스 'Kura Master'
플래티넘상 수상



JAPANESE SAKE 山の壽フリークス 2

재패니즈사케 아마노고토부키 프리क्स 2

그레이트프루트와 머스캣을 연상시키는 상쾌한 향은 마치 신선한 과일을 한 입 베어 무는 듯한 기분을 선사합니다. 알코올 도수 13%의 가벼운 바디감으로, 와인처럼 부담 없이 즐길 수 있으며 다양한 요리와도 훌륭한 페어링을 이룹니다. 특히, 프랑스 'Kura Master 2021'에서 플래티넘상을 수상하며 그 품질을 국제적으로 인정받은 특별한 제품입니다.

원재료 비공개 | 도수 13% | 정미보합 70% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아마노고토부키슈조 | 지역 후쿠오카현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

04



×張鶴純米吟醸純

시메하리츠루 준마이긴조 준

'시메하리츠루 준마이긴조 준'은 니가타현 무라카미시의 청정 자연에서 고품질 고하쿠만고쿠 쌀을 50% 정미해 만든 준마이긴조 사케입니다. 알코올 도수 15%, 주도 +3, 산도 1.5로 약간 드라이하면서도 균형 잡힌 산미와 부드러운 맛이 특징이며, 클래식한 미디엄 바디로 준마이 특유의 풍부한 맛과 깔끔한 뒷맛을 자랑하며 특히, 해산물 요리와 완벽하게 어울립니다.

원재료 고하쿠만고쿠 | 도수 15% | 정미보합 50% | 주도 +3 | 산도 1.5 | 양조장 미야오슈조 | 지역 니가타현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

05

- IWC 2024 사케 부문
순마이긴조주 부문 골드 수상
- SAKE COMPETITION 2024
실버 수상



播州一献純米吟醸愛山

반슈잇콘 준마이긴조 아이야마

효고현의 전통과 현대 기술이 융합된 프리미엄 사케로, 희귀한 아이야마 쌀을 50% 도정해 빚었습니다. 부드러운 단맛과 감칠맛, 산미와 깔끔한 피니시가 완벽하게 어우러지며, IWC 2024 골드수상으로 품질을 인정받았습니다. 신선한 가스감이 더해진 나마즈메 버전은 상쾌한 맛과 실기 한 질감을 선사해 특별한 날 소중한 분들과 함께하기에 이상적입니다.

원재료 아이야마 | 도수 15% | 정미보합 50% | 주도 -3 | 산도 1.6 | 양조장 산요하이슈조 | 지역 효고현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

06

- 2023년 KURA MASTER
순미주 부문 플래티넘상 수상



羽根屋純米吟醸煙火生原酒

하네야 준마이긴조 키라비 나마겐슈

도야마현의 청정 자연과 전통 양조 기술로 빚어진 프리미엄 사케로 화려한 향과 부드러운 맛이 조화를 이룹니다. 2023년 KURA MASTER 준마이 부문 플래티넘상을 수상하며 국제적으로 품질을 인정받았습니다. 도야마현산 고하쿠만고쿠 쌀을 60% 정미하여 만들었으며, 알코올 도수 16%의 모던한 미디엄 바디로 깔끔하면서도 깊은 맛을 자랑합니다.

원재료 고하쿠만고쿠 | 도수 16% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 후미키쿠슈조 | 지역 도야마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml, 1800ml

07



忠愛純米吟醸無濾過生原酒

췌아이 준마이긴조 무로카나마겐슈

백도와 서양 배를 연상시키는 풍부한 과일 향과 부드러운 단맛이 어우러져, 입안 가득 감칠맛을 선사합니다. 16%의 알코올 도수와 +2의 주도로 약간의 단맛을 지니며, 깔끔한 마무리로 다양한 요리와 완벽한 조화를 이룹니다. 모던한 미디엄 바디 타입으로, 사케 애호가부터 초심자까지 모두에게 추천드리며 일본 전통의 깊은 맛을 경험할 수 있는 제품입니다.

원재료 비공개 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주도 +2 | 산도 1.5 | 양조장 토미카와슈조텐 | 지역 도치기현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

08



播州一献純米吟醸山田錦

반슈잇콘 준마이긴조 야마다니시키

일본 효고현의 명품 사케로, 최고급 ‘야마다니시키’ 쌀을 55%까지 정미하여 빚어낸 걸작입니다. 루비 그레이프프루트를 연상시키는 상쾌한 산미와 은은한 단맛이 어우러져 입안 가득 풍부한 맛을 선사합니다. 부드러운 감칠맛과 깔끔한 마무리는 다양한 한식 요리와도 완벽한 조화를 이룹니다. 특별한 날, 소중한 분들과 함께 이 사케의 섬세한 풍미를 경험해 보세요.

원재료 야마다니시키 | 도수 15% | 정미보합 55% | 주도 +7 | 산도 1.7 | 양조장 산요하이슈조 | 지역 효고현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

09



萩の鶴純米吟醸美山錦

하기노츠루 준마이긴조 미야마니시키

‘하기노츠루 준마이긴조 미야마니시키’는 미야기현의 청명한 자연에서 탄생한 프리미엄 사케로, 숙성된 과일 향과 부드러운 단맛, 은은한 산미가 조화를 이룹니다. 모던하고 라이트 한 스타일로 섬세한 일본 요리와 완벽한 페어링을 자랑하며, 깔끔한 뒷맛이 돋보입니다. 전통과 현대의 기술이 어우러진 이 사케는 특별한 순간을 더욱 빛나게 만들어줄 이상적인 선택입니다.

원재료 미야마니시키 | 도수 15% | 정미보합 48% | 주도 -7 | 산도 1.5 | 양조장 하기노슈조 | 지역 미야기현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml, 1800ml

10



姿純米吟醸原酒 BLACK IMPACT

스가타 준마이긴조 겐슈 블랙 임팩트

‘스가타 준마이긴조 겐슈 블랙 임팩트’는 일본 도치기현의 전통적인 양조장에서 소량 생산되는 프리미엄 사케로, 쌀의 깊은 감칠맛과 농후한 향이 어우러져 미디엄 바디의 클래식한 맛을 자랑합니다. 알코올 도수 17%와 ±0.1의 일본 주도로 균형 잡힌 맛을 제공하며, 고유의 풍미가 더욱 돋보입니다. 특별한 날, 소중한 분들과 함께 이 사케의 진가를 느끼며 잊지 못할 순간을 만들어보세요.

원재료 야마다니시키, 히토고코지 | 도수 17% | 정미보합 55% | 주도 0 | 산도 1.8 | 양조장 이이누마메이조 | 지역 도치기현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

11



大那純米吟醸那須五百万石

다이나 준마이긴조 나스고하쿠만고쿠

도치기현 청정 지역에서 재배된 고하쿠만고쿠 쌀로 만든 프리미엄 사케. 알코올 도수 16.8%의 미디엄 바디로 깔끔한 맛과 쌀의 깊은 풍미가 어우러집니다. 전통 양조 기법과 현대 기술이 결합되어 해산물 요리와 특히 잘 어울리며, 다양한 요리와 잘 어울립니다. 일본 전국 신주 감평회 금상 수상으로 품질이 입증된 이 사케는 한국 사케 애호가들에게 새로운 미각의 즐거움을 선사합니다.

원재료 고하쿠만고쿠 | 도수 16.8% | 정미보합 55% | 주도 +2 | 산도 1.8 | 양조장 키쿠노사토슈조 | 지역 도치기현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

12



伝心雪純米吟醸

덴신 유키 준마이긴조

일본의 청정한 자연과 전통적인 양조 기술이 어우러진 프리미엄 사케입니다. 다양한 국제 대회에서의 수상 경력을 통해 그 품질이 입증되었으며, 부드러운 향과 맑은 맛은 한국의 다양한 요리와도 완벽한 조화를 이룹니다. 특히 해산물 요리와 함께 즐기시면 더욱 풍부한 맛의 경험을 선사합니다. 특별한 날, 소중한 분들과 함께 ‘덴신 유키’로 잊지 못할 순간을 만들어보세요.

원재료 야마다니시키, 고하쿠만고쿠 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주도 +2 | 산도 1.5 | 양조장 잇분기쿠보혼덴 | 지역 후쿠이현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

13



- 2023년과 2024년 ‘와인 글라스
맛있는 일본주 어워드’
2년 연속 최고 금상 수상
ANA 국제선 파스트 클래스 채용

蓬萊純米吟醸家伝手造り

호라이 준마이긴조 카덴테즈쿠리

엄선된 ‘히다호마레’ 쌀을 55%까지 정미하여, 쌀 본연의 풍미와 깔끔한 맛을 동시에 느낄 수 있는 드라이하면서 부드러운 감칠맛이 특징인 사케입니다. 또한, 2023년과 2024년 ‘와인 글라스로 맛있는 일본주 어워드’에서 2년 연속 최고 금상을 수상하며 그 품질을 인정받았습니다. 차갑게 드시면 더욱 풍부한 향과 맛을 즐길 수 있으며, 다양한 한식과도 훌륭한 조화를 이룹니다.

원재료 히다호마레 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주도 +3 | 산도 1.4 | 양조장 와타나베슈조 | 지역 기후현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 300ml, 720ml

부드럽고 깔끔한 맛의 '아마노고토부키 시리즈', 해산물 요리나 가벼운 안주와 함께 즐겨보세요.

특히 '아마노코토부키 준마이긴쵸 오마치13'은 오마치 쌀을 사용하여 빛은 생주로

신선한 과일 향과 부드러운 맛이 특징입니다.

후쿠오카현 감평회에서 연속으로 금상을 수상하는 등 그 품질을 인정받고 있습니다.



- 1 아마노고토부키 준마이긴쵸 오마치13 p.06
- 2 재패니즈사케 아마노고토부키 프리스1 p.07
- 3 재패니즈사케 아마노고토부키 프리스2 p.07
- 4 아마노고토부키 토쿠베츠준마이 아마다니시키 p.12



金光酒造

카네미츠슈조

- **지역** 히로시마현(広島県)
- **창업년도** 1880년(메이지 13)
- **브랜드** 카모킨슈

1880년에 창업한 카네미츠슈조. 처음에는 ‘카모노시즈쿠’, ‘키스이’, ‘사쿠라 후부키’ 등 다양한 브랜드를 선보였고, 이후 고급 술 브랜드인 ‘사쿠라 후부키’를 메인 브랜드로 자리잡았습니다. 1994년, 시대 변화에 맞춰 자동화 공장을 도입하며 양조 방식을 혁신했으나, 술의 개성을 살리기 위해 수작업을 고수하게 되었습니다. ‘카모킨슈’라는 새로운 브랜드로 전국에 출하를 시작하며, 고객과의 만남을 소중히 여기는 술을 만들기 위해 노력해왔습니다. 이 양조장은 ‘감동과 평화’를 전달하는 것을 사명으로 삼고 있으며, 품질 좋은 술을 만들기 위해 최선을 다해왔습니다. 그 결과, ‘전국 신주 감정 대회’에서 처음으로 금상을 수상하고, 이후 8번의 금상 수상과 함께 일본 사계의 대표적인 양조장으로 자리매김했습니다. 현대의 변화 속에서도 전통과 혁신을 조화롭게 이어가며, 일본 술의 매력을 전 세계에 알리고 있습니다. ㉔

01



賀茂金秀特別純米 13

카모킨슈 토쿠베츠준마이 13

히로시마에서 전통과 현대 기술이 융합된 저 알코올 원주로, 가벼운 음용감을 제공합니다. 청포도를 연상시키는 상쾌한 향과 주시함, 풍부한 감미와 감칠맛이 어우러져 깔끔한 피니시를 자랑합니다. 와인과 유사한 도수로, 일본주에 익숙하지 않은 분들도 부담 없이 즐길 수 있으며, 해산물 요리와 특히 잘 어울립니다. 차갑게 와인글라스에 따라 마시면 풍미가 더욱 살아납니다.

원재료 오마치, 햅탄니시키 | 도수 13% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 카네미츠슈조 | 지역 히로시마현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

02



賀茂金秀辛口特別純米

카모킨슈 카라구치 토쿠베츠준마이

히로시마의 전통과 현대적 감각이 조화된 프리미엄 사케입니다. 부드러운 첫 맛과 풍부한 향, 그리고 깔끔한 마무리로 이어지는 이 사케는, 특히 생선회와 같은 해산물 요리와 완벽한 조화를 이룹니다. 알코올 도수 16%의 적당한 강도와 +8의 드라이한 맛은 사케 애호가들에게 새로운 경험을 선사할 것입니다. 특별한 날, 소중한 분들과 함께 잊지 못할 순간을 만들어보세요.

원재료 오마치, 핫타니시키 | **도수** 16% | **정미보합** 50% | **주도** +8 | **산도** 1.5 | **양조장** 카네미츠슈조 | **지역** 히로시마현 | **타입** 클래식 미디엄 | **용량** 720ml

03



尾瀬の雪解け魚旨い純米

오제노유키도케 사카나우마이 준마이

군마현 류진슈조에서 생산한 프리미엄 사케로, 해산물 요리와의 완벽한 조화를 위해 빚어졌습니다. 야마다니시키 쌀을 100% 사용하고, 60% 정미율로 풍부한 맛과 깔끔한 마무리를 자랑합니다. 알코올 도수 16%, 일본주도 +8의 드라이한 맛으로 해산물 요리와 특히 잘 어울리며, 클래식한 풀바디 타입으로 특별한 날 소중한 분들과 함께하기에 이상적인 선택입니다.

원재료 야마다니시키 | **도수** 16% | **정미보합** 60% | **주도** +8 | **산도** 2.5 | **양조장** 류진슈조 | **지역** 군마현 | **타입** 클래식 풀바디 | **용량** 720ml

04



西与右衛門特別純米美山錦

요에몬 토쿠베츠준마이 미야마니시키

이와테현 전통 양조장에서 생산된 고품질 사케로, 신선한 생원주로 그레이프프루트와 같은 감귤류의 풍부한 향과 맛이 특징입니다. 다양한 요리와 훌륭한 조화를 이루며, 차게 또는 따뜻하게 즐기며 온도에 따라 변하는 맛의 매력을 경험할 수 있습니다. 전통과 현대의 맛을 동시에 느낄 수 있는 이 사케는 특별한 자리에서 건배나 소중한 분들에게 선물로 최적의 선택이 될 것입니다.

원재료 미야마니시키 | **도수** 16.5% | **정미보합** 55% | **주도** +5.5 | **산도** 2 | **양조장** 카와무라슈조 | **지역** 이와테현 | **타입** 클래식 미디엄 | **용량** 720ml

05



望特別純米美山錦

보 토쿠베츠준마이 미야마니시키

도치기현 토노이케슈조텐에서 생산된 프리미엄 사케로, 고품질 미야마니시키 쌀을 60% 정미하여 빚었습니다. 은은한 향과 깔끔한 맛, 산뜻한 산미가 조화를 이루어 다양한 요리와 잘 어울립니다. 냉주부터 온주까지 즐기며 그 매력을 느낄 수 있으며, 저녁 식사와 함께하는 반주로 최적입니다. Sake Competition 입상 경력이 품질을 더욱 신뢰하게 합니다.

원재료 미야마니시키 | **도수** 16% | **정미보합** 60% | **주도** +1 | **산도** 1.7 | **양조장** 토노이케슈조텐 | **지역** 도치기현 | **타입** 클래식 미디엄 | **용량** 720ml, 1800ml

06



忠愛辛口純米

츄마이 카라구치 준마이

도치기현 토미카와슈조텐에서 생산된 프리미엄 사케로, 부드러운 맛과 깔끔한 피니시가 특징입니다. 전국 신주 감평회에서 다수의 금상을 수상하며 품질을 인정받았고, 알코올 도수 16%로 부담 없이 즐길 수 있습니다. 차게 또는 따뜻하게 마셔도 맛이 그대로 유지되며, 해산물이나 가벼운 안주와 잘 어울립니다. 한국 사케 애호가들에게 새로운 맛의 경험을 선사할 수 있는 제품입니다.

원재료 비공개 | **도수** 16% | **정미보합** 58% | **주도** +5 | **산도** 1.5 | **양조장** 토미카와슈조텐 | **지역** 도치기현 | **타입** 클래식 미디엄 | **용량** 720ml, 1800ml

07



房島純米無濾過生原酒

보우지마야 준마이 무로카나마겐슈

일본 기후현의 전통적인 양조 방식으로 만들어진 프리미엄 사케입니다. 여과하지 않은 생원주로, 쌀 본연의 깊은 맛과 신선한 과일 향이 어우러져 미각을 사로잡습니다. 알코올 도수 17%의 풀 바디 타입으로, 진한 맛을 선호하는 애주가들에게 특히 추천드립니다. 일본 현지에서도 높은 평가를 받고 있는 이 사케를 통해, 일본 전통주의 진수를 경험해 보세요.

원재료 아케보노, 오마치 | **도수** 17% | **정미보합** 65% | **주도** 비공개 | **산도** 비공개 | **양조장** 토코로슈조 | **지역** 기후현 | **타입** 모던 풀바디 | **용량** 720ml

08



山の壽特別純米山田錦

야마노고토부키 토쿠베츠준마이 야마다니시키

최고급 야마다니시키 쌀을 55% 정미하여 빚은 사케로, 은은한 향과 풍부한 감칠맛이 특징입니다. 16%의 적당한 알코올 도수와 균형 잡힌 산미가 다양한 요리와 잘 어울리며, 특히 이탈리아나 프랑스 요리와 잘 맞습니다. 2020년 전국 신주 감평회에서 금상을 수상한 이 사케는, 특별한 자리에서 건배나 소중한 선물로 이상적입니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주
도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 야마노고토부키슈조
| 지역 후쿠오카현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

09



日輪田生酴純米

히와타 키모토 준마이

미야기현의 전통적인 키모토 양조법으로 빚어진 준마이로 깊고 복합적인 맛과 깔끔한 뒷맛이 특징입니다. 지역 특산 쌀인 '긴노이로하'를 사용해 쌀 본연의 순수한 맛을 살렸습니다. 모던 미디엄 바디 스타일로 해산물 요리나 가벼운 안주와 잘 어울리며, 차게 또는 상온에서 풍미를 한층 더 느낄 수 있습니다. 전통과 현대가 어우러진 이 사케로 미야기현의 자연과 문화를 경험해 보세요.

원재료 긴노이로하 | 도수 16% | 정미보합 60% | 주
도 +4 | 산도 1.6 | 양조장 하기노슈조 | 지역 미야기
현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

10



龍神辛口純米

류진 카라구치 준마이

군마현의 류진슈조에서 생산된 최고급 준마이로, 정미율 60%로 정성껏 빚어졌습니다. 알코올 도수 17%와 일본 주도 +15의 드라이한 맛이 특징이며, 쌀 본연의 깊은 맛과 깔끔한 피니시로 다양한 요리와 완벽히 어울립니다. 해산물, 그릴 요리, 튀김 등과 함께 즐기시면 더욱 풍부한 맛을 경험할 수 있습니다. 일본 전통의 품질을 담은 이 사케로 특별한 순간을 더욱 빛내보세요.

원재료 비공개 | 도수 17% | 정미보합 60% | 주
도 +15 | 산도 비공개 | 양조장 류진슈조 | 지역 군마현 |
타입 클래식 풀바디 | 용량 720ml, 1800ml

11



萩の鶴辛口特別純米

하기노츠루 카라구치 토쿠베츠준마이

'하기노츠루 카라구치 토쿠베츠준마이'는 미야기현의 청명한 물과 엄선된 '미야마니시키' 쌀로 빚어진 프리미엄 사케입니다. 머스캣을 떠올리게 하는 상쾌한 향과 부드러운 감칠맛, 그리고 깔끔한 피니시가 특징이며, 다양한 요리와의 훌륭한 조화를 선사합니다. 가벼운 바디감으로 부담 없이 즐길 수 있어, 특별한 날의 건배주로도 손색이 없습니다.

원재료 미야마니시키 | 도수 15% | 정미보합 60% | 주
도 +5.5 | 산도 1.4 | 양조장 하기노슈조 | 지역 미
야기현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

12



琥泉純米無濾過生酒原酒氷温貯蔵

코센 준마이 무로카나마자케겐슈 효온

'코센 준마이 무로카나마자케겐슈 효온'은 일본 효고현의 전통 양조장 '이즈미슈조'에서 생산된 프리미엄 사케로, 여과와 가열 처리를 거치지 않은 생원주를 저온에서 숙성시켜 신선하고 깊은 맛을 자랑합니다. 알코올 도수 16%의 드라이한 맛과 감칠맛의 조화로, 다양한 요리와 함께 즐기기에 이상적입니다. 전통적인 클래식 미디엄 타입의 사케로, 일본 사케 애호가들에게 추천드립니다.

원재료 비공개 | 도수 16% | 정미보합 70% | 주
도 +5 | 산도 1.8 | 양조장 이즈미슈조 | 지역 효고현 |
타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

13



川中島特別純米

카와나카지마 토쿠베츠준마이

나가노현의 500년 전통을 자랑하는 슈센쿠라노의 '카와나카지마 토쿠베츠준마이'는 미야마니시키 쌀을 59%까지 정미하여 섬세한 감칠맛과 농후함을 자랑합니다. 상온, 냉주, 온주 등 다양한 온도에서 즐길 수 있으며, 특히 온주로 마시면 그 진가를 발휘합니다. 전통과 현대의 조화로 깊은 맛을 경험할 수 있는 이 사케를 이제 한국에서도 만나보세요.

원재료 미야마니시키 | 도수 15% | 정미보합 59% | 주
도 +3 | 산도 1.1 | 양조장 슈센쿠라노 | 지역 나가
노현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

14



大那超辛口純米

다이나 초카라구치 준마이

‘다이나 초카라구치 준마이’는 도치기현 나스 지역에서 재배된 최고급 쌀을 60%까지 정미하여, 쌀 본연의 깊은 맛과 향을 최대한 살린 명품 사케입니다. 알코올 도수 16%, 일본 주도 +10의 깔끔한 드라이함과 산도 1.6의 균형 잡힌 맛이 다양한 요리와 완벽하게 어우러집니다. 클래식한 미디엄 바디로 전통적인 풍미를 자랑합니다.

원재료 고히쿠만고쿠, 히토고코치 | 도수 16% | 정미보합 60% | 주도 +10 | 산도 1.6 | 양조장 키쿠노사 토슈조 | 지역 도치기현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml, 1800ml

15



羽根屋純米

하네야 준마이

‘하네야 준마이’는 일본 도야마현의 청정 자연에서 생산된 고품질 준마이로, 부드러운 맛과 은은한 향이 특징입니다. 약간의 드라이함과 균형 잡힌 산미로 인해 다양한 한식과도 훌륭한 조화를 이룹니다. 와인글라스에 따라 즐기시면 더욱 풍부한 향과 맛을 경험하실 수 있습니다. 특별한 날, 소중한 분들과 함께 ‘하네야 준마이’로 잊지 못할 순간을 만들어보세요.

원재료 고히쿠만고쿠 | 도수 15% | 정미보합 60% | 주도 +3 | 산도 1.5 | 양조장 후미키쿠슈조 | 지역 토야마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml, 1800ml

16



播州一献純米超辛口

반슈잇콘 준마이 초카라구치

효고현산 ‘키타니시키’ 쌀을 100% 사용해 60%까지 정미한 프리미엄 사케입니다. 알코올 도수 15%, 일본 주도 +10에서 +15로 드라이한 맛을 자랑하며, 산도 2.1의 균형 잡힌 맛을 제공합니다. 차갑게 또는 따뜻하게 즐기기에 적합하며, 해산물과 생선회, 그릴 요리는 물론 부드럽고 깔끔한 마무리로 일상적인 식사에도 잘 어울리는 제품입니다.

원재료 키타니시키 | 도수 15% | 정미보합 60% | 주도 +10 | 산도 2.1 | 양조장 산요하이슈조 | 지역 효고현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml, 1800ml

17

- ‘와인 글라스에 어울리는
맛있는 일본주 어워드 2022’
금상 수상



山丹政宗純米松山三井

야마탄마사무네 준마이 마츠야마미

에히메현 이마바리시에서 생산된 프리미엄 일본 주로, 쌀 본연의 깊은 감칠맛과 산뜻한 산미가 조화를 이룹니다. 알코올 도수 15%, 일본 주도 +4의 드라이한 맛으로 차갑게 또는 따뜻하게 즐길 수 있습니다. ‘와인글라스에 어울리는 맛있는 일본주 어워드 2022’에서 금상을 수상하였습니다. 전통과 현대가 어우러진 이 준마이는 다양한 요리와 완벽한 페어링을 제공합니다.

원재료 마츠야마미 | 도수 15% | 정미보합 60% | 주도 +4 | 산도 1.8 | 양조장 야기슈조부 | 지역 에히메현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

18



伝心稲純米

덴신 이네 준마이

일본 후쿠이현의 청정 자연에서 전통적인 양조 기술로 빚어진 프리미엄 사케로 희귀한 ‘코시노시즈쿠’ 쌀을 100% 사용하여, 부드러운 목 넘김과 풍부한 맛을 선사합니다. 다양한 요리와 조화를 이루며, 특히 해산물 요리와 뛰어난 페어링을 자랑합니다. 일본 내 여러 주류 콘테스트에서 수상 경력을 보유한 특별한 사케입니다.

원재료 코시노시즈쿠, 히토고코치 | 도수 15~16% | 정미보합 65% | 주도 +1.5 | 산도 1.3 | 양조장 일본기쿠보혼텐 | 지역 후쿠이현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml, 1800ml

19



古蔵乃雫純米

코조노시즈쿠 준마이

니가타현의 전통과 현대가 어우러진 프리미엄 준마이입니다. 고품질의 고히쿠만고쿠와 코시이부키 쌀을 65%까지 정미하여, 쌀 본연의 깊은 맛과 깔끔한 마무리를 선사합니다. 알코올 도수 15~16%로, 차게 또는 미지근하게 즐기실 수 있으며, 특히 미지근하게 드시면 화려한 향이 입안을 가득 채웁니다.

원재료 고히쿠만고쿠 코시이부키 | 도수 15~16% | 정미보합 65% | 주도 +2 | 산도 1.2 | 양조장 코시츠카노슈조 | 지역 니가타현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml, 1800ml



宮尾酒造

미야오슈조

- 지역 니가타현(新潟県) 무라카미시(村上市)
- 창업년도 1819년
- 브랜드 시메하리츠루 (×張鶴) 등

“술 중에는 뭐니 뭐니 해도 청주를 좋아했다. 그중에서도 니이가타의 시메하리츠루를 좋아해서 한때는 시메하리츠루가 없는 술집에는 가지 않겠다고 할 정도로 철저했다.”

무라카미 하루키 / 안자이 미즈마루 中

명문 양조장 미야오슈조는 에도 시대 말기에 창업하여 오랜 전통을 이어오고 있습니다. 소설가 ‘무라카미 하루키가 즐겨 마신 시메하리츠루’로 유명하며, 설국의 배경이 된 지역입니다. 초기에는 양조업과 함께 범선을 이용한 해상 교역도 병행했으며, 당시 항해도와 고문서가 지금도 남아 있습니다. 또한, 2대 미야오 마타요시는 청주 양조 과정 중 부패 문제를 해결하기 위해 주조전수비법지권을 집필했고, 이는 현재까지도 전통 양조 기술을 계승하는 중요한 자료로 남아 미야오슈조의 장인 정신이 현재까지 이어오고 있습니다. ㉔

01



×張鶴本醸造月

시메하리츠루 혼조조 츠키

니가타현의 전통과 품질을 담은 ‘시메하리츠루 혼조조 츠키’는 부드러운 목 넘김과 깔끔한 맛이 조화를 이루는 혼조조주입니다. 다양한 온도로 즐길 수 있어 차게는 상쾌함을, 따뜻하게는 깊은 풍미를 느낄 수 있습니다. 특히 신선한 해산물 요리와의 궁합이 뛰어나며, 일식은 물론 한식과도 잘 어울립니다. 일본 현지의 맛을 그대로 담아낸 이 술로 특별한 순간을 더욱 빛내보세요.

원재료 고히쿠만고쿠 | 도수 15% | 정미보합 55% | 주
도 +4 | 산도 1.2 | 양조장 미야오슈조 | 지역 니가타현 |
타입 클래식 미디엄 | 용량 300ml, 720ml, 1800ml



02

- 2024년 '와인 글라스로 맛있는 일본주 어워드' 금상 수상
- 2023년 '전국 캔자케 콘테스트' 금상 수상



蓬萊蔵元の隠し酒

호라이 쿠라모토노카쿠시자케

일본 기후현 히다 지역의 와타나베 슈조에서 생산한 프리미엄 일본주로, VIP 손님을 접대하기 위해 특별히 비축되었던 술입니다. '히다 호마레' 쌀을 55%까지 정미하여 전통적인 방법으로 발효시켜, 드라이하면서도 쌀의 은은한 단맛과 풍부한 감칠맛을 자랑합니다. 알코올 도수 16%로, 차게 또는 따뜻하게 즐기기에 적합하며, 와인글라스에 따라 더욱 풍부한 향과 맛을 느낄 수 있습니다.

원재료 히다호마레 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주도 +5 | 산도 1.3 | 양조장 와타나베슈조 | 지역 기후현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

03



山丹正宗本醸造酒しなみ

아마탄마사무네 혼조조 시마나미

세토내해의 아름다운 물을 담은 이 술은 온화하고 상쾌한 맛이 특징입니다. 에히메현산 최고급 쌀 '마츠아마미이'로 정성껏 빚어 차갑게 또는 따뜻하게 즐길 수 있습니다. 특히 해산물 요리와 잘 어울려 가족 모임이나 특별한 자리에서 더욱 빛을 발합니다. 일본의 전통과 자연을 한 병에 담은 '시마나미'로 소중한 순간을 더욱 특별하게 만들어 보세요.

원재료 마츠아마미이 | 도수 14% | 정미보합 70% | 주도 0 | 산도 1.4 | 양조장 야기슈조부 | 지역 에히메현 | 타입 클래식 라이트 | 용량 720ml



04

飛騨蓬萊上撰

히다 호라이 쇼센

일본 기후현 히다 지역에서 양조된 전통 사케로, 부드럽고 풍부한 맛이 특징입니다. 알코올 도수 16%, 드라이함과 산도 1.4로 균형 잡힌 미디엄 바디의 클래식한 맛을 선사합니다. 국산 쌀과 누룩을 사용한 전통 양조 방식이며, 히다 지역의 청정 자연에서 생산되었습니다. 차갑게 또는 따뜻하게 즐길 수 있어 다양한 요리와 훌륭한 페어링을 자랑하며, 특히 한국 한식과도 잘 어울립니다.

원재료 히다호마레 | 도수 16% | 정미보합 63% | 주도 +3 | 산도 1.4 | 양조장 와타나베슈조 | 지역 기후현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml



05

- IWC(International Wine Challenge) 최고 금상 및 주석 트로피 수상
- 몽드 셀렉션 13년 연속 금상 수상
- 국내 대회에서 8회 금상 수상



小町桜

코마치 사쿠라

일본 기후현 히다 지역의 전통과 품질을 담은 프리미엄 사케로, 세계적인 품평회에서 연속 금상을 수상하며 그 우수성을 인정받았습니다. '그레이트 밸류 사케'로 선정된 이 사케는 우수한 품질과 합리적인 가격을 자랑합니다. 차게 또는 따뜻하게 즐길 수 있어 다양한 음식과 잘 어울리며, 특히 섬세한 단맛과 풍부한 감칠맛이 한국 요리와 완벽한 페어링을 이룹니다.

원재료 히다호마레 | 도수 15~16% | 정미보합 68% | 주도 -3 | 산도 1.5 | 양조장 와타나베슈조 | 지역 기후현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

06

伝心土本醸造

덴신 츠치 혼조조

'덴신 츠치 혼조조'는 지역 특산 쌀 '고하쿠만고쿠'의 순수한 맛과 전통적인 슈조 기법이 어우러진 프리미엄 사케입니다. 16%의 알코올 도수와 깔끔한 맛으로, 다양한 요리와 함께 즐기기에 이상적입니다. 특히, 2015년 슬로푸드 재팬 '칸자케 콘테스트'에서 금상을 수상하며 그 품질을 인정받았습니다. 한국의 사케 애호가들에게 새로운 미각의 즐거움을 선사할 것입니다.

원재료 고하쿠만고쿠 | 도수 16% | 정미보합 65% | 주도 +2.5 | 산도 1.0 | 양조장 잇분기쿠보혼텐 | 지역 후쿠이현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 1800ml



07

一本義生貯蔵

잇분기 나마초조슈

일본 후쿠이 현의 전통과 현대 기술이 조화된 프리미엄 사케입니다. 신선한 과일 향과 부드러운 맛은 한국의 다양한 요리, 특히 해산물 요리와 완벽한 조화를 이룹니다. 알코올 도수 15%로 부담 없이 즐길 수 있으며, 약간의 드라이함과 깔끔한 산미가 입안을 상쾌하게 해줍니다. 합리적인 가격으로 제공되어 특별한 날은 물론 일상에서도 품격 있는 사케를 경험하실 수 있습니다.

원재료 코시노시즈쿠 | 도수 15% | 정미보합 70% | 주도 +2 | 산도 1.5 | 양조장 잇분기 쿠보혼텐 | 지역 후쿠이현 | 타입 모던 라이트 | 용량 300ml





一本義久保本店

잇본기쿠보혼텐

- 지역 후쿠이현(福井県)
- 창업년도 1902년
- 브랜드 덴신(伝心), 잇본기(一本義)



양조장이 위치한 곳은 영봉 하쿠산을 정점으로 하는 산들에 사방을 둘러싸인 후쿠이현 가쓰야마시의 오쿠에쓰마에라고 칭해지는 눈이 많이 내리는 분지 지역입니다. 풍부한 복류수와 기온차가 큰 기후로 인해 주조미 재배도 활발하며, 특히 품질이 뛰어난 주조호적미 '고하쿠만고쿠'의 산지로 알려져 있기도 한 지역입니다. 최근에는 후쿠이현의 독자적인 주조호적미로 데뷔한 '에츠노시즈쿠', '사카호메레'도 사용하여, 담백하면서도 감칠맛 넘치는 '잇본기'의 맛의 기초를 이루고 있습니다. 1902년(메이지 35년), 술을 빚기 시작하여 다이쇼 말기(1920년 경)에 저장 숙성 탱크를, 쇼와 시대 초기(1920년대 후반)에는 냉장창고를 도입하는 등 당시로서는 최신 설비

를 갖추어 후쿠이 현 내에서 제일의 출하량을 자랑하였습니다. '잇본기'의 한정 유통을 하는 '덴신' 브랜드가 있으며, 이곳은 일본 전국의 유명 주판점을 통해서 판매되고 있습니다. 현재에 이르러서는 각종 감평회에서의 안정적인 입상력을 자랑하고 있으며 후쿠이 시내 아시바산 기슭에 있는 채굴장터의 동굴에서 장기 숙성주 등의 저장을 하며 사케 양조에서 새로운 도전을 계속해나가고 있으며 후쿠이 현을 대표하는 양조장으로서 고급주에서 일반주까지 모든 술이 공통적으로 혀 위에 여운이 계속 남는 술이 아닌 '눈'처럼 사라져 없어지는 듯한 깔끔한 맛, 순수 그 자체로 표현할 수 있는 향미의 깨끗함을 특징으로 하고 있습니다. ㉞

01



泉姫ゆず

이즈미히메 유즈

일본 효고현의 전통 양조장, 이즈미 슈조에서 생산된 ‘이즈미히메 유즈’는 신선한 일본산 유자와 과즙과 사케를 조화롭게 블렌딩하여 탄생한 프리미엄 리큐르입니다. 알코올 도수 6%의 가벼운 음용감으로, 유자의 상쾌한 향과 산미가 어우러져 입안 가득 청량감을 선사합니다. 차게 해서 스트레이트로 즐기거나, 얼음을 띄운 온더록, 또는 탄산수와 섞어 소다 믹스로 다양하게 즐길 수 있어, 특히 여름철이나 가벼운 모임에 잘 어울립니다.

원재료 일본주, 유자, 양조 알코올, 당류 | **도수** 6% | **양조장** 이즈미슈조 | **지역** 효고현 | **용량** 720ml, 1800ml

02



泉姫レモン

이즈미히메 레몬

일본 효고현의 전통 양조장인 이즈미슈조에서 생산한 프리미엄 레몬 리큐르입니다. 세토우치 지역의 신선한 레몬과 고품질 일본주의 조화로 탄생한 이 술은, 천연 과일 향과 깔끔한 목 넘김이 특징입니다. 알코올 도수 6%로 가볍게 즐길 수 있으며, 스트레이트, 온더록, 소다수와의 조합 등 다양한 방식으로 맛볼 수 있습니다. 특히, 상쾌한 레몬 향과 부드러운 일본 주의 맛이 어우러져, 가벼운 모임에서 최상의 선택이 될 것입니다.

원재료 일본주, 레몬, 양조 알코올, 당류 | **도수** 6% | **양조장** 이즈미슈조 | **지역** 효고현 | **용량** 720ml, 1800ml

03



赤兎馬柚子酒

적토마(세키토바) 유즈

‘세키토바 유즈’는 일본 전통 고구마 쇼쥬에 신선한 유자 과즙을 더한 프리미엄 리큐르로, 상큼한 유자 향과 깊은 고구마 쇼쥬의 풍미가 완벽한 조화를 이룹니다. 알코올 도수 14%로, 스트레이트는 물론 온더록, 탄산수와 함께하는 소다와리 등 다양한 방식으로 즐길 수 있어, 특별한 날이나 소중한 분들과의 자리에서 더욱 빛을 발합니다. 지금 ‘세키토바 유즈’로 일본의 전통과 과일의 신선함을 동시에 경험해 보세요.

원재료 본격 고구마 쇼쥬 ‘赤兎馬’, 유자, 설탕 | **도수** 14% | **양조장** 하마다슈조 | **지역** 가고시마현 | **용량** 1800ml

04



赤兎馬梅酒

적토마(세키토바) 우메

일본의 명주 세키토바와 가고시마현산 남고매의 조화로 탄생한 프리미엄 매실주 ‘세키토바 우메’를 소개합니다. 14%의 적당한 알코올 도수와 상쾌한 단맛은 누구에게나 부담 없이 즐길 수 있는 매력을 지녔습니다. 차게 해서 스트레이트로, 온더록으로, 또는 소다와 함께 각테일로 즐기면 더욱 다채로운 맛을 경험할 수 있습니다. 이 매실주는 일본 전통의 깊은 맛과 품격을 선사합니다.

원재료 본격 고구마 쇼쥬 ‘赤兎馬’, 가고시마현산 남고매, 설탕 | **도수** 14% | **양조장** 하마다슈조 | **지역** 가고시마현 | **용량** 720ml, 1800ml

05



W柚子

더블유(W) 유즈

일본 니가타현의 전통 양조장에서 엄선된 두 종류의 유자를 블렌딩하여 탄생한 프리미엄 유자 리큐르입니다. 8%의 낮은 알코올 도수로 부담 없이 가볍게 즐길 수 있으며, 차갑게 또는 온더록으로 마시면 유자의 상큼하고 풍부한 향과 깊은 맛을 더욱 느낄 수 있습니다. 일본 전통의 정성과 조화로 완성된 ‘W유즈’는 한국 소비자들에게도 익숙한 유자 맛을 새로운 감각으로 선사합니다.

원재료 유자 과즙, 양조 알코올, 청주, 당류 | **도수** 8% | **양조장** 하쿠로슈조 | **지역** 니가타현 | **용량** 500ml, 1800ml

06



吟香梅般若刀

킨코바이 한야토

전통적인 매실주의 달콤함과 고추의 매콤함이 조화롭게 어우러진 혁신적인 주류입니다. 첫 모금에서 느껴지는 풍부한 단맛과 이어지는 알싸한 매운맛은 미각을 자극합니다. 특히 고기 요리나 기름진 음식과의 궁합이 뛰어나며, 디저트 주로도 손색이 없습니다. 알코올 도수 12%로 부담 없이 즐길 수 있으며, 차게 스트레이트로 마시면 최상의 맛을 느낄 수 있습니다.

원재료 청주, 후쿠이현산 매실, 얼음 설탕, 쌀 쇼쥬, 고추 | **도수** 12% | **양조장** 잇폰기 쿠보혼텐 | **지역** 후쿠이현 | **용량** 720ml



濱田酒造

하마다슈조

- 지역 가고시마현(富山県)
- 창업년도 1868년
- 브랜드 세키토바(赤兎馬), 다이야메, 카쿠시구라(隠し蔵) 등

하마다슈조는 1868년 창업 이래 쇼쥬 제조에 정성을 다하며, 옹기, 증류기, 제균실까지 세심하게 관리해 고품질의 본격 쇼쥬 원주를 만들어 왔습니다. 수작업으로 빚어지는 쇼쥬는 날씨, 온도, 습도까지 고려해 전통을 지키며 생산됩니다. 독자적인 숙성법으로 고구마 향을 극대화한 다이야메는 가고시마의 '다이야메 문화'를 담은 쇼쥬로, 강렬한 라이치 향과 부드러운 단맛, 깔끔한 피니시가 특징입니다. 또한, 흰 누룩과 신선한 황금 천관을 사용한 샷쥬 세키토바는 개성적이고 고급스러운 맛을 자랑하며 다양한 라인업을 갖추고 있습니다.

몽드셀렉션 최고상과 LA 국제 스피릿 컴퍼티션 금상을 수상한 카쿠시구라는 발매 30주년을 맞은 대표 인기 제품으로, 하마다슈조의 뛰어난 양조 기술을 보여줍니다. ©

고구마



01

- 2023년
로스앤젤레스
국제 스피릿 컴퍼티션
(LAISC) 금상



赤兎馬極の雫

적토마(세키토바) 고구미노시즈쿠

'적토마(세키토바) 고구미노시즈쿠'는 일본 가고시마현의 전통과 장인 정신이 담긴 프리미엄 고구마 쇼쥬이며 35%의 높은 알코올 도수에도 불구하고, 숙성 과정을 통해 과일 향과 깔끔한 맛이 어우러지는 독특한 풍미를 선사합니다. 한정된 생산량으로 희소성을 지니며, 국제 대회에서의 수상 경력으로 그 품질이 입증되었습니다. 특별한 날, 소중한 분들과 함께 '적토마(세키토바) 고구미노시즈쿠'로 잊지 못할 순간을 만들어보세요.

원재료 황금천관, 쌀누룩 | 도수 35% | 양조장 하마다슈조 | 지역 가고시마현 | 용량 720ml

02



赤兎馬

적토마(세키토바)

‘적토마’는 특수한 여과 방법을 통해 잡미를 제거하여 깔끔하고 풍부한 맛을 자랑하는 프리미엄 쇼쥬입니다. ‘큐슈 적토마회’의 승인을 받은 지정점에서만 판매되는 희소성 높은 제품으로, 일본 내에서도 한정된 매장에서만 구입할 수 있습니다. 한국 시장에서도 독특한 맛과 희소성으로 주류 애호가들의 관심을 끌고 있으며, 스트레이트, 온더록, 물과 희석해 다양한 방식으로 즐길 수 있습니다.

원재료 황금천관, 쌀누룩 | 도수 25% | 양조장 하마다슈조 | 지역 가고시마현 | 용량 720ml, 1800ml

03



赤兎馬紫

적토마(세키토바) 무라사키

‘적토마(세키토바) 무라사키’는 일본 가고시마현의 전통과 혁신이 담긴 프리미엄 고구마 쇼쥬입니다. 보라색 고구마 ‘에이무라사키’의 과일 향과 달콤하고 풍부한 맛이 어우러져, 기존 쇼쥬와는 차별화된 맛을 선사합니다. 25%의 알코올 도수로, 스트레이트, 온더록, 미즈와리 또는 탄산수와 함께 다양한 방식으로 즐길 수 있습니다. 특히, 해산물 요리나 가벼운 안주와 잘 어울립니다.

원재료 황금천관, 에이무라사키, 쌀누룩 | 도수 25% | 양조장 하마다슈조 | 지역 가고시마현 | 용량 720ml, 1800ml

04



赤兎馬玉茜

적토마(세키토바) 타마아카네

‘적토마(세키토바) 타마아카네’는 일본 가고시마현의 전통과 혁신이 어우러진 프리미엄 고구마 쇼쥬입니다. 특별한 고구마 품종인 ‘타마아카네’를 사용하여, 금목서의 달콤한 향과 부드러운 감칠맛이 조화를 이룹니다. 알코올 도수 25%의 깔끔한 맛은 다양한 요리와 함께 즐기기에 적합하며, 특히 온더록이나 미즈와리로 마시면 그 풍미를 더욱 느낄 수 있습니다.

원재료 황금천관, 타마아카네, 쌀누룩 | 도수 25% | 양조장 하마다슈조 | 지역 가고시마현 | 용량 720ml, 1800ml



05



赤兎馬ブルー

적토마(세키토바) 블루

‘적토마(세키토바) 블루’는 일본 가고시마현의 명주인 고구마 쇼쥬 특유의 달콤한 향과 과일 향이 어우러져 상쾌한 맛을 선사합니다. 알코올 도수 20%로 낮아 부담 없이 즐길 수 있으며, 온 더록이나 탄산수와 함께하면 그 맛이 더욱 돋보입니다. 희소성과 프리미엄 원재료의 조화로, 특별한 자리에서 소중한 사람들과 함께하기에 이상적입니다.

원재료 황금천관, 에이무라사키, 쌀누룩 | **도수** 20% | **양조장** 하마다슈조 | **지역** 가고시마현 | **용량** 720ml, 1800ml

06

- 2023년 ‘샌프란시스코 스피릿 컴퍼티션(SFWSC)’ 쇼쥬 부문 더블 골드 수상



だいやめ

다이아메

독자적인 숙성 기술로 탄생시킨 프리미엄 고구마 쇼쥬입니다. 리치를 연상시키는 화사한 향기와 달콤하고 부드러운 맛, 깔끔한 뒷맛이 특징입니다. 알코올 도수는 25%로, 탄산수와 섞어 마시면 더욱 풍부한 향미를 즐길 수 있습니다. 다이아메는 세계 3대 주류 품평회에서 최고 상을 수상하며 그 품질을 인정받았습니다. 특히, 2019년 IWSC에서 쇼쥬 부문 최고상인 ‘트로피’를 수상, 2023년 SFWSC에서도 더블 골드를 수상하였습니다.

원재료 황금천관, 쌀누룩 | **도수** 25% | **양조장** 하마다슈조 | **지역** 가고시마현 | **용량** 900ml, 1800ml

07

- 2023년 ‘샌프란시스코 스피릿 컴퍼티션(SFWSC)’ 쇼쥬 부문 더블 골드 수상



DAIYAME 40

다이아메 40

일본 전통 쇼쥬의 깊은 맛과 현대적인 감각이 조화된 프리미엄 고구마 쇼쥬입니다. 독자적인 숙성 기술로 개발된 ‘코우쥬쿠이모’를 사용하여 리치와 같은 화사한 향과 달콤하고 부드러운 맛을 선사합니다. 40%의 높은 알코올 도수에도 부드러운 목 넘김을 자랑하며, 세계적인 주류 품평회에서 다수의 최고 상을 수상하여 그 품질을 인정받았습니다. 특히 탄산수와 함께 하이볼로 즐기면 더욱 풍부한 향과 맛을 경험하실 수 있습니다.

원재료 황금천관, 쌀누룩 | **도수** 40% | **양조장** 하마다슈조 | **지역** 가고시마현 | **용량** 700ml

08

- 2024년 도쿄 위스키&스피릿 컴퍼티션(TWSC) 최고 금상 및 베스트 카테고리 상 수상



まだこ

마다코

‘마다코’는 무가수 제조법으로 증류 후 물을 섞지 않아 고구마의 진하고 풍부한 향과 맛을 그대로 느낄 수 있는 프리미엄 쇼쥬입니다. 2024년 TWSC에서 최고 금상을 수상하며 그 품질을 인정받았습니다. 알코올 도수 30%의 깊은 맛은 온 더록이나 따뜻한 물과 함께 즐기기에 좋으며, 입안 가득 퍼지는 풍미는 마치 ‘문어’가 감싸는 듯한 독특한 경험을 선사합니다. 특별한 날, 소중한 분들과 함께하기에 완벽한 선택입니다.

원재료 황금천관, 쌀누룩 | **도수** 30% | **양조장** 오오테몬주조 | **지역** 미야자키현 | **용량** 1800ml

09



牢

로우

일본 전통의 깊은 맛과 향을 담은 프리미엄 고구마 쇼쥬로, 28%의 알코올 도수와 무여과 제조 방식으로 고구마 본연의 풍미를 극대화했습니다. 2024년 IWSC 금상 수상으로 품질을 인정받았으며, 다다미 소재의 독특한 라벨 디자인이 소장 가치를 더합니다. 스트레이트, 온더록, 또는 온수로 희석해 다양한 맛으로 전통과 현대가 어우러진 ‘로우’만의 특별한 매력을 만나보세요.

원재료 아야무라사키, 베니코토부키, 쌀누룩 | **도수** 28% | **양조장** 오오테몬주조 | **지역** 미야자키현 | **용량** 720ml, 1800ml

10

- 2023년 ‘샌프란시스코 스피릿 컴퍼티션(SFWSC)’ 쇼쥬 부문 더블 골드 수상



やきいも黒瀬

야키이모 쿠로세

‘야키이모 쿠로세’는 일본 가고시마현 전통 제조법으로 만든 프리미엄 고구마 쇼쥬로 고구마를 굽는 과정을 통해 얻은 깊고 풍부한 향과 부드러운 단맛이 다른 쇼쥬와 차별화된 매력을 선사합니다. 온더록이나 오유와리로 즐기면 구운 고구마의 향긋한 풍미를 한층 더 느낄 수 있습니다. 일본 ‘현대의 명공’ 쿠로세 야스미츠의 기술이 담긴 이 쇼쥬는 특별한 날 소중한 분들과 함께하는 자리에 적합합니다.

원재료 황금천관, 쌀누룩 | **도수** 25% | **양조장** 가고시마주조 | **지역** 가고시마현 | **용량** 720ml, 1800ml

11



みやざくら

미야코자쿠라

100년 이상의 전통을 지닌 오우라슈조의 대표작이며 다양한 고구마 품종을 절묘하게 블렌딩하여 깊은 풍미와 화려한 향기를 동시에 즐길 수 있는 프리미엄 고구마 쇼슈입니다. 전통적인 수제 누룩과 향아리 발효 방식으로 완성하여 부드러운 목 넘김과 깔끔한 뒷맛으로 어떤 음식과도 잘 어울립니다. 온더록이나 오유와리로 마시면 고구마의 풍미를 더욱 깊게 느낄 수 있습니다.

원재료 황금천관, 베니하루카, 조이화이트, 토키마사리, 쌀누룩 | **도수** 25% | **양조장** 오우라슈조 | **지역** 미야자키현 | **용량** 720ml, 1800ml

12



松露 Colorful

컬러풀

‘컬러풀’은 일본 미야자키현의 전통과 현대가 어우러진 프리미엄 고구마 쇼슈입니다. 오렌지색 고구마 ‘타마아카네’와 미야자키현산 ‘미야자키베니’를 사용하여, 홍차와 열대 과일을 연상시키는 독특한 향과 깊은 감미를 자랑합니다. 알코올 도수 30%로, 소다 하이볼이나 따뜻한 물과 함께 다양한 방식으로 즐길 수 있습니다. 특히 채소를 활용한 요리와의 조화가 뛰어나며, 새로운 쇼슈 경험을 원하는 분들께 강력히 추천드립니다.

원재료 타마아카네, 미야자키베니 | **도수** 30% | **양조장** 쇼로슈조 | **지역** 미야자키현 | **용량** 720ml, 1800ml

13



八重桜

아에자쿠라 사토자케

현지에서 재배된 신선한 백계 고구마와 쌀누룩을 사용하여, 지역의 고유한 풍미를 가득 담아낸 프리미엄 쇼슈입니다. 2년에서 5년에 걸친 숙성 과정을 통해 완성된 부드럽고 깊은 맛은 쇼슈 애호가들의 입맛을 사로잡기에 충분합니다. 특히, 미지근한 온도로 온더록을 즐기거나 물과 함께 희석하여 마시면, 고구마 특유의 은은한 단맛과 향을 더욱 깊이 느낄 수 있어 특별한 음용 경험을 제공합니다.

원재료 고구마, 쌀누룩 | **도수** 25% | **양조장** 후루사와조조 | **지역** 미야자키현 | **용량** 1800ml

14



川越

카와고에

일본 전통 방식으로 제조된 프리미엄 고구마 쇼슈로, 신선한 황금천관 고구마와 태국산 쌀을 사용하여 독특한 풍미를 자랑합니다. 25%의 알코올 도수로, 부드러운 맛과 깔끔한 뒷맛이 특징입니다. 특히 2002년 전 일본항공(ANA) 국제선 퍼스트 클래스에 채택되어 그 품질을 인정받았습니다. 온더록이나 따뜻한 물과 함께 마시면 최상의 맛을 경험하실 수 있습니다. 새로운 맛의 경험을 선사할 ‘카와고에’를 지금 만나보세요.

원재료 황금천관, 쌀누룩 | **도수** 25% | **양조장** 카와고에슈조 | **지역** 미야자키현 | **용량** 720ml

15



伊佐大泉

이사다이센

‘이사다이센’은 일본 전통 방식으로 만든 고구마 쇼슈로, 가고시마현의 청정 고구마를 사용해 깊은 풍미와 부드러운 목 넘김을 자랑합니다. 25%의 알코올 도수로 스트레이트, 온더록, 물, 탄산수와 다양하게 즐길 수 있으며, 흰 누룩과 검은 누룩의 조화로 독특한 맛을 선사합니다. 한국 쇼슈 애호가들에게 새로운 맛의 경험을 제공하며, 특별한 자리에서 선물로도 완벽한 선택입니다.

원재료 황금천관, 시로유타카, 쌀누룩 | **도수** 25% | **양조장** 오야마슈조 | **지역** 가고시마현 | **용량** 900ml, 1800ml

16



黒伊佐錦

쿠로이사니시키

‘쿠로이사니시키’는 일본 가고시마현에서 생산된 프리미엄 고구마 쇼슈로, 전통적인 검은 누룩을 사용하여 깊고 풍부한 맛을 자랑합니다. 부드러운 목 넘김과 은은한 뒷맛이 어우러져 온더록, 오유와리 미즈와리 등 다양한 방식으로 즐길 수 있습니다. 알코올 도수 25%로, 독특한 풍미와 균형 잡힌 맛은 일본 쇼슈 애호가들에게 꾸준히 사랑받고 있습니다. 특별한 날, ‘쿠로이사니시키’로 일본 전통의 깊은 맛과 품격을 경험해 보세요!

원재료 고구마, 쌀누룩(흑누룩) | **도수** 25% | **양조장** 오쿠치슈조 | **지역** 가고시마현 | **용량** 900ml

17



呂布
여포(삿슈 료후)

일본 가고시마현의 전통과 현대 기술이 융합된 프리미엄 보리쇼쥬, ‘여포’를 소개합니다. 이 쇼쥬는 삼국지의 전설적인 무장 ‘여포’의 강인함과 화려함을 담아내어, 완숙 과일을 연상시키는 달콤한 향기와 보리 특유의 깊은 맛을 선사합니다. 알코올 도수 25%로, 온더록, 미즈와리, 스트레이트 등 다양한 방식으로 즐길 수 있어, 쇼쥬를 사랑하는 분들에게 새로운 미각의 경험을 제공합니다.

원재료 보리, 보리누룩 | 도수 25% | 양조장 하마다슈조 | 지역 가고시마현 | 용량 720ml, 1800ml

18

- 2024년 국제 와인&스피릿 경쟁(IWSC) 금상 수상



うかぜ
우카제

‘우카제’는 전통과 혁신이 조화를 이룬 일본 가고시마의 프리미엄 보리쇼쥬입니다. 네 가지 원주의 절묘한 블렌딩으로 탄생한 깊은 맛과 향은, 비스킷과 빵을 떠올리게 하는 달콤하고 고소한 풍미를 선사합니다. 알코올 도수 25%의 부드러운 목 넘김과 함께, 다양한 음식과의 페어링이 가능합니다. 특히, 2024년 국제 와인 & 스피릿 경쟁에서 금상을 수상하며 그 품질을 세계적으로 인정받았습니다.

원재료 보리, 보리누룩 | 도수 25% | 양조장 하마다슈조 | 지역 가고시마현 | 용량 900ml, 1800ml

19

- 2024년 ‘샌프란시스코 월드 스피릿 컴퍼티션’ 쇼쥬 부문 골드상 수상



CHILL GREEN
칠그린

‘CHILL GREEN’은 일본 하마다슈조에서 만든 혁신적인 보타니컬 보리쇼쥬로, 마가오와 같은 보타니컬 재료가 주는 상쾌한 감귤 향과 스파이시한 산초 맛이 특징입니다. 2024년 샌프란시스코 월드 스피릿 컴퍼티션에서 쇼쥬 부문 골드상을 수상하며 품질을 인정받았습니다. 알코올 도수 25%로, 하이볼이나 칵테일로 즐기기에 좋으며, 특히 한식 매운 요리와 잘 어울립니다. 한국의 주류 애호가들에게 새로운 맛의 경험을 선사합니다.

원재료 보리, 보리누룩, 마가오 | 도수 25% | 양조장 하마다슈조 | 지역 가고시마현 | 용량 720ml, 1800ml

20



薩州魂
삿슈 타마시

‘삿슈 타마시’는 일본 가고시마의 전통과 현대 기술이 융합된 프리미엄 스피릿입니다. 숙성된 보리쇼쥬와 화이트 오크의 조화로 탄생한 이 제품은 바닐라 향의 달콤함과 부드러운 단맛, 그리고 농후한 감칠맛이 어우러져 미식가들의 입맛을 사로잡습니다. 알코올 도수 40%의 깊은 맛을 스트레이트로 즐기거나, 온더록, 물 또는 소다로 희석하여 다양한 풍미를 경험해 보세요.

원재료 보리, 보리누룩, 화이트 오크 | 도수 40% | 양조장 하마다슈조 | 지역 가고시마현 | 용량 700ml

21

- 몽드 셀렉션 2010년 ~ 2024년 15년 연속 최고 금상 수상



閻魔
엔마

‘엔마’는 일본 오이타현의 전통적인 양조 기술과 현대적 감각이 조화된 프리미엄 보리쇼쥬입니다. 감압 증류 후 떡갈나무 통에서 숙성하여 부드러운 맛과 은은한 나무 향을 자랑하며, 깔끔한 목 넘김으로 다양한 요리와 잘 어울립니다. 특히, 탄산수와 섞어 하이볼로 즐기면 새로운 맛의 경험을 선사합니다. 일본 현지에서 금상을 수상한 이 쇼쥬는 특별한 날, 그 가치를 더욱 빛낼 것입니다.

원재료 보리, 보리누룩 | 도수 25% | 양조장 오이마츠슈조 | 지역 오이타현 | 용량 300ml, 720ml, 1800ml

22



麦汁
무기시루

‘무기시루(麦汁)’는 일본 구마모토현의 도요나가 슈조에서 생산된 프리미엄 보리쇼쥬로, 일본산 보리와 보리누룩을 사용하여 깊은 풍미와 깔끔한 맛을 선사합니다. 알코올 도수 25%의 부드러운 목 넘김과 클래식 미디엄 타입의 조화로운 맛은 다양한 한식과도 완벽한 페어링을 제공합니다. 특히, 삼겹살, 갈비 등 고기 요리와 함께 즐기면 더욱 풍부한 맛의 경험을 하실 수 있습니다.

원재료 보리, 보리누룩 | 도수 25% | 양조장 토요나가슈조 | 지역 구마모토현 | 용량 720ml, 1800ml

23



琥珀麦汁

코하쿠 무기시루

일본 구마모토현의 전통 도요나가 슈조에서 국산 하다카보리를 100% 사용하여 만든 프리미엄 보리 쇼쥬입니다. 버진 셰리 캐스키에서 숙성되어 부드러운 산미와 단맛이 조화를 이루며, 고소한 향과 카카오 같은 리치한 풍미를 자랑합니다. 2023년 도쿄 위스키 & 스피릿 컴퍼티션에서 금상을 수상한 이 제품은 온더록이나 탄산수와 함께 즐기기에 최적입니다. 소중한 분들과 함께 '琥珀麦汁'의 깊은 맛과 향을 경험해보세요.

원재료 보리, 쌀누룩 | 도수 25% | 양조장 토요나가 슈조 | 지역 구마모토현 | 용량 720ml, 1800ml

24



けいこうとなるも

케이코우토나루모

'케이코우토나루모'는 후쿠오카현산 니조보리를 100% 사용하여 3년간 숙성시킨 프리미엄 보리쇼쥬입니다. 부드럽고 깊은 맛이 특징으로, 알코올 도수 25%로 스트레이트나 온더록으로 즐기기에 좋으며, 온수로 희석하면 더욱 부드럽습니다. 해산물이나 가금류 요리, 폰즈 소스와의 궁합이 뛰어나며, 장인 정신이 담긴 이 쇼쥬는 특별한 날 소중한 사람과 함께 나누기에 완벽한 선택입니다.

원재료 보리, 보리누룩 | 도수 25% | 양조장 에비스 슈조 | 지역 후쿠오카현 | 용량 720ml, 1800ml



25

- 2022년 몽드셀렉션
(Monde Selection)
금상 수상



隠し蔵

카쿠시구라

가고시마현의 청정 지하수와 이조 대맥을 사용한 전통 제조 방식의 프리미엄 보리쇼쥬. 오크 숙성으로 얻어진 호박색과 바닐라 향이 특징이며, 알코올 도수 25%로 부드러운 목 넘김과 은은한 단맛이 조화를 이룹니다. 2019년 "Best of Shochu", 2022년 몽드셀렉션 금상을 수상하며 품질을 인정받은 카쿠시구라는 온더록, 물, 탄산수와 함께 다양한 방식으로 즐길 수 있으며, 특별한 날 소중한 분을 위한 최고의 선택일 것입니다.

원재료 보리, 보리누룩 | 도수 25% | 양조장 하마다 슈조 | 지역 가고시마현 | 용량 720ml

흑설탕



26

- 2021년과 2022년
'도쿄 위스키&스피릿
컴퍼티션(TWSC)'
쇼쥬 부문
최고 금상
연속 수상



紅さんご

베니산고

'베니산고'는 전통 누룩과 오크통 숙성 기법이 결합된 프리미엄 흑설탕 쇼쥬입니다. 5년 이상의 숙성을 통해 부드럽고 이국적인 풍미를 자아내며, 흑설탕의 단맛과 오크통의 고소한 향이 어우러져 깊은 맛을 선사합니다. 2021-2022년 '도쿄 위스키 & 스피릿 컴퍼티션'에서 연속 금상을 수상했으며, 스트레이트나 하이볼로 다양한 방식으로 즐기기에 특이한 날 소중한 분들과 함께 하시기에 최적의 선택이 될 것입니다.

원재료 흑설탕, 쌀누룩 | 도수 40% | 양조장 아마미 오시마카이온슈조 | 지역 가고시마현 | 용량 720ml

27



れんと

렌토

'렌토'는 일본 아마미군도의 전통과 현대 기술이 조화된 프리미엄 흑설탕 쇼쥬입니다. 특유의 음향 숙성 기법으로 부드러운 맛을 자랑하며, 당질과 퓨린이 없어 건강을 고려하는 소비자들에게도 안심맞춤입니다. 스트레이트는 물론, 탄산수나 사이다와 섞어 다양한 방식으로 즐길 수 있어, 새로운 주류 경험을 찾는 한국 소비자들에게 추천드립니다.

원재료 흑설탕, 쌀누룩 | 도수 25% | 양조장 아마미 오시마카이온슈조 | 지역 가고시마현 | 용량 720ml, 1800ml

생강

28



鏡洲GINGER

카가미즈 진저

'카가미즈 진저'는 미야자키현에서 생산된 프리미엄 생강 쇼쥬로, 보리와 생강, 쌀누룩을 사용해 깔끔하고 부드러운 맛을 자랑합니다. 알코올 도수 25%로 생강의 은은한 향이 어우러져 독특한 풍미를 제공합니다. 해산물이나 담백한 안주와 잘 어울리며, 온더록, 스트레이트, 칵테일로 다양하게 즐길 수 있습니다. 일본 전통의 정성과 현대적인 감각이 조화된 '카가미즈 진저'로 특별한 시간을 경험해 보세요.

원재료 보리, 생강, 쌀누룩 | 도수 25% | 양조장 오치 아이슈조 | 지역 미야자키현 | 용량 1800ml



칠그린 p.22



다이아메 p.20



List of products by brewery

가고시마슈조

1987년 창업. 전통적인 쿠로세토지의 기술을 계승하여 다양한 소주를 생산합니다.

야카이모 쿠로세 20

류진슈조

1886년 창업. '쌀의 개성을 최대한 이끌어내자'는 철학으로 '아타다나시키' 등 고품질 특장명칭주만을 만듭니다.

오제노유키도케 사카나우마이 준마이 11

오제노유키도케 준마이다이긴조 카쿠시자케 04

류진 카라구치 준마이 12

미야오슈조

1819년 창업. 무라카미 하루키가 출간 사케를 빚으며, 혁신과 수성 경력을 자랑합니다.

시메하리츠루 준마이다이긴조 준 07

시메하리츠루 혼조조 츠키 14

산요하이슈조

1837년 창업. 고유의 제조 방식과 정교한 공정을 통해 독특한 풍미와 향을 구현해내고 있습니다.

반슈잇군 준마이다이진 야마다나시키 08

반슈잇군 준마이다이진 아이야마 07

반슈잇군 준마이 초카라구치 13

쇼로슈조

1928년 창업. 미야자키 효모를 사용하며, 전통적인 양조법과 장기 숙성에 집중하고 있습니다.

컬러풀 21

슈젠쿠라노

1882년 창업. 여성 토지가 만든 480년 전통과 지역산 쌀로 고유 풍미를 완성합니다.

카와나카지마 토쿠베츠준마이 12

아마미오시마키아윤슈조

1996년 창업. 흑실링을 사용해 독특한 고유의 맛을 자랑하는 흑실링 쇼주를 제조합니다.

렌토 23

베니산고 23

오이마츠슈조

1789년 창업. 천연 미네랄 물을 사용해 고유의 깊은 맛을 자랑하는 고급 술을 생산합니다.

엔마 22

오쿠치슈조

1952년 창업. 전통 제조법과 지역 농산물을 사용하여 독특한 맛의 사츠마 소주를 생산합니다.

쿠로이아나시키 21

오야마슈조

1905년 창업. "一蔵一銘" 단 하나의 양조장, 단 하나의 브랜드 "伊佐大泉"을 고집하며 정성을 다합니다.

이사다이센 21

오오테몬슈조

1900년 창업. 소주 생산 과정과 다양한 정보를 제공하며, 취향에 맞는 소주를 만듭니다.

마다코 20

로우 20

오치아이슈조

1996년 창업. 「一期一会, 残心」 브랜드 철학으로 자연의 맛을 담은 술을 정성스럽게 만듭니다.

카가미즈 진저 23

와타나베슈조덴

1902년 창업. '蓬萊藏' 행사 및 다양한 수상 경력, 고품질의 술 생산을 자랑합니다.

호라이 준마이다이진조 카멘테즈쿠리 08

히다 호라이 조센 15

호라이 쿠라모토노카쿠시자케 15

코마치 사쿠라 15

야기슈조부

1917년 창업. 에히메현산 쌀과 청정 지하수로 전통과 혁신을 이어가며 우수한 품질을 자랑합니다.

아미타마사무네 준마이 마츠야마이 13

아미타마사무네 혼조조 시마나미 15

야마노고토부키슈조

1818년 창업. '우타카타 발효법'으로 독특한 질감과 맛을 구현, 새로운 감각적 경험을 선사합니다.

아마노고토부키 준마이다이진조 오마치 13 06

아마노고토부키 토쿠베츠준마이 야마다나시키 12

재패니스사케 아마노고토부키 프릭스 1 07

재패니스사케 아마노고토부키 프릭스 2 07

에비스슈조

1885년 창업. 장인의 정성으로 후쿠오카 자연 자원과 독특한 숙성법으로 높은 평가를 받습니다.

케이코우토니루모 23

이이누마메이조

1896년 창업. 지역 특산 쌀과 청정 지하수로 깊고 깔끔한 맛을 선사하며, 현대적으로 재해석합니다.

스가타 준마이다이진조 겐슈 블랙 임팩트 08

이즈미슈조

1830년 창업. '센스케'와 '코센'의 깊은 풍미와 깔끔한 마무리, 전통과 현대 기술을 접목합니다.

센스케 준마이다이진조 무로카나미겐슈 04

코센 준마이 무로카나미자케겐슈 쇼온 12

이즈미히메 유즈 17

이즈미히메 레몬 17

잇본카루보몬텐

1902년 창업. 단 하나뿐인 특별한 맛과 감동으로 소비자에게 잊을 수 없는 미각 경험을 선사합니다.

덴신 유키 준마이다이진조 08

덴신 이네 준마이 13

덴신 츠치 혼조조 15

잇본기 나마초조슈 15

긴코바이 한야토 17

카네미츠슈조

1880년 창업. 히로시마산 쌀과 전통 수작업으로 여운이 남는 맛을 빚는 양조장입니다.

카모킨슈 준마이다이진조 40 04

카모킨슈 카라구치 토쿠베츠준마이 11

카모킨슈 토쿠베츠준마이 13 10

카와고에슈조

1907년 창업. "마음에 감동을 주는 술"로 산미와 우마미의 조화를 자랑합니다.

카와고에 21

카와무라슈조

1922년 창업. 고품질 순미주를 생산하며 다양한 온도에서 즐길 수 있는 술을 제공합니다.

요메 토쿠베츠준마이 미야마나시키 11

코시츠키노슈조

1540 창업. 신슈와 나가노현에서 가장 오랜 역사와 전통을 가진 양조장입니다.

코조노시즈쿠 준마이 13

키쿠노사토슈조

1866년 창업. 일본 도치기 현의 자연에서 자란 최상의 재료로 고품질 술을 생산합니다.

다이나 준마이다이진조 나스고하쿠만고쿠 08

다이나 초카라구치 준마이 13

토노이케슈조덴

1937년 창업. 전통과 철저한 위생관리로 국내 외 대회에서 우수한 성적을 거둔 술입니다.

보 준마이다이진조 오마치 04

보 토쿠베츠준마이 미야마나시키 11

토미카와슈조덴

1892년 창업. '중군애국'을 담은 추야이, 깨끗한 물과 쌀로 변함없는 품질의 일본주를 생산합니다.

추야이 준마이다이진조 무로카나미겐슈 07

추야이 카라구치 준마이 11

토코로슈조

메이지 초기 창립. 청정 자원과 전통을 바탕으로, 소량 생산으로 최고 품질의 술을 추구합니다.

보우지마이 준마이 무로카나미겐슈 11

토요나가슈조

1900년 창업. 지역 농산물과 천연 재료를 활용하여 독특한 맛을 자랑하는 술을 제공합니다.

무기시루 22

코하쿠 무기시루 23

하기노슈조

1893년 창업. 지역 농산물을 활용해 전통 주류 문화를 전하며, 체험 프로그램을 운영합니다.

하기노츠루 준마이다이진조 미야마나시키 08

하기노츠루 카라구치 토쿠베츠준마이 12

히와타 키모토 준마이다이진조 04

히와타 키모토 준마이 12

하쿠로슈조

1882년 창업. 고품질의 일본술을 생산하는 양조장으로 지역 농산물과 천연 재료를 활용합니다.

더블유(W) 유즈 17

하마다슈조

1868년 창업. 전통과 혁신을 추구하며 고유의 고구마 쇼주 제조법을 계승합니다.

적토마(세키토마) 고구미노시즈쿠 18

적토마(세키토마) 19

적토마(세키토마) 무라사키 19

적토마(세키토마) 타마아카네 19

적토마(세키토마) 유즈 17

적토마(세키토마) 우메 17

적토마(세키토마) 블루 20

여포(삿슈 료후) 22

다이야메 20

다이야메 40 20

칠그린 22

우카제 22

카쿠시구라 23

삿슈 타마시 22

호리에사카바

1764년 창업. '킨즈메' 시리즈는 장기간 숙성을 통한 풍미로 세계 미식가에게 호평받고 있습니다.

킨즈메 히소 준마이다이진조 03

후루사와조조

1858년 창업. 전통적인 제조 방법을 고수하며 고품질의 일본술을 생산합니다.

야에자쿠라 사토자케 21

후미키슈조

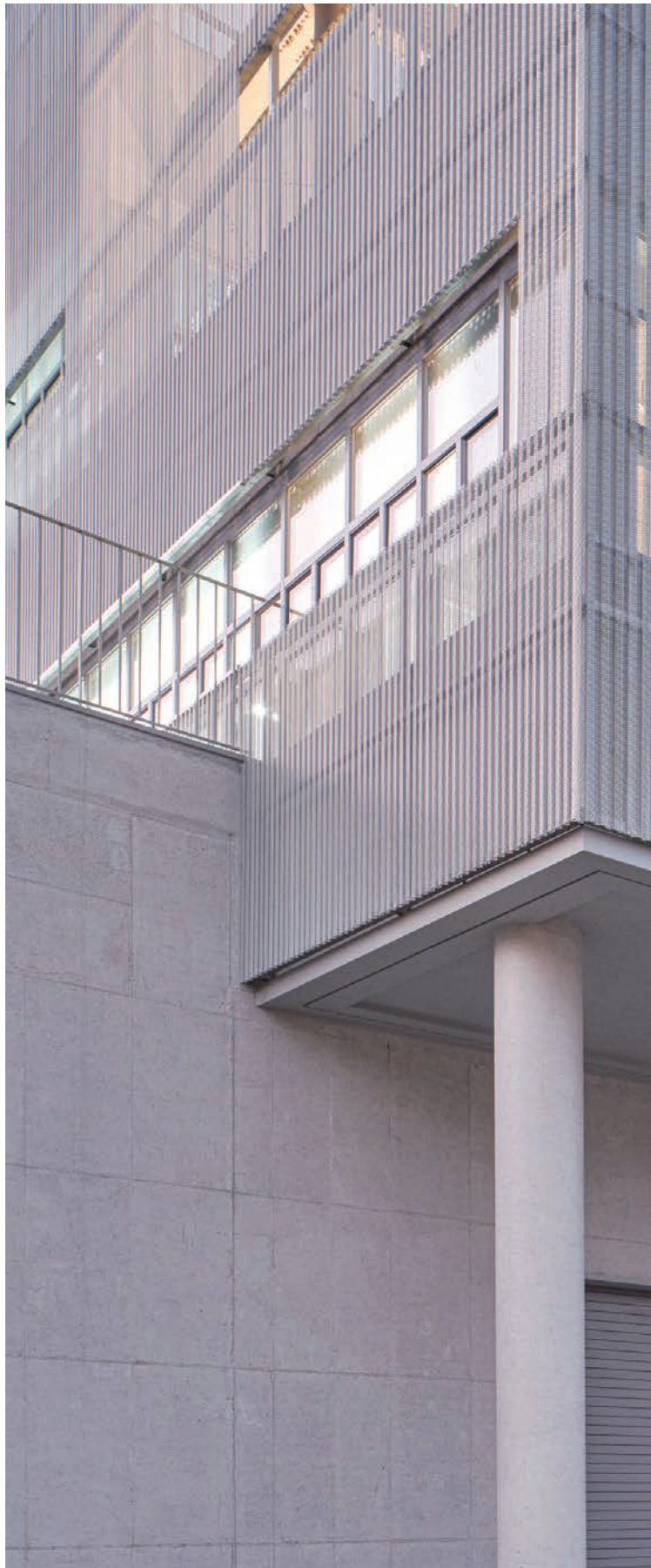
1916년 창업. 품질을 중요시하며 전통적인 방식으로 고급 술을 만듭니다.

하네야 다이진조 03

하네야 준마이다이진조 츠바사 04

하네야 준마이다이진조 키라비 나미겐슈 07

하네야 준마이 13



(주)CR트레이딩 12244 경기도 남양주시 경강로 124번길 25
Tel.1644.4935 Fax.0503.8379.4668
www.crsake.com @ crsake_official f crtrade