



作 玄乃智

ZAKU GEN NO TOMO

(一口) ¥550 (半合) ¥750 (1合) ¥1,200

(45ml) 550JPY (90ml) 750JPY (180ml) 1,200JPY

- ・協会7号酵母使用。発酵力が強く、華やかな吟醸香が生まれる
- ・主張しすぎないフレッシュな香りに少しの酸味と豊かな米のあじわい
- ・冷も燗もおすすめ
- ・ Fresh green apple aromas with a mellow rice-like sweetness on the palate, with a crisp acidity that invites you to have another sip.
- ・ A richly flavored junmai sake that pairs well with food, it can be served chilled or warmed.

精米歩合：60%
アルコール分：15度
Rice Polishing Ratio：60%
Alcohol Volume：15%



作 穂乃智

ZAKU HO NO TOMO

(一口) ¥550 (半合) ¥750 (1合) ¥1,200

(45ml) 550JPY (90ml) 750JPY (180ml) 1,200JPY

- ・金沢酵母使用。酸が少なく、吟醸香が高く、すっきり
- ・甘いフルーツの香りがありつつ、のど越しがよく後味のキレが特徴
- ・冷でも燗でもおいしい
- ・ Well balanced fresh and ripe fruit on the nose, with a hint of lychee.
- ・ Rice-like umami on the palate is followed by a clean, crisp finish.
- ・ A junmai sake with a smooth sweetness which slips down easily, it can be served chilled or warmed.

精米歩合：60%
アルコール分：15度
Rice Polishing Ratio：60%
Alcohol Volume：15%



作 恵乃智

ZAKU MEGUMI NO TOMO

(一口) ¥550 (半合) ¥750 (1合) ¥1,200

(45ml) 550JPY (90ml) 750JPY (180ml) 1,200JPY

- ・自社培養酵母使用
- ・洋ナシの様な香りに、酸による軽快な味わいが特徴
- ・冷から燗まで幅広い温度帯で楽しめる
- ・ Sweet and floral aromas with a hint of European pear.
- ・ On the palate, mellow sweetness yet slightly savoury, smooth mouthfeel, and full of flavor.
- ・ A crisp finish with a crescendo of acidity. An exquisitely balanced junmai ginjo sake, it can be enjoyed both chilled and warmed.

精米歩合：60%
アルコール分：15度
Rice Polishing Ratio：60%
Alcohol Volume：15%



作 奏乃智

ZAKU KANADE NO TOMO

(一口) ¥550 (半合) ¥950 (1合) ¥1,520

(45ml) 550JPY (90ml) 950JPY (180ml) 1,520JPY

- ・金沢酵母使用。穂乃智とは精米歩合違いの関係
- ・果実の様なさわやかな香りにガラス細工の様な透明感のある味わい
- ・穂乃智との飲み比べもおすすめ
- ・ Clean and refreshing on the nose, with a jewel-like quality to the fruit aromas.
- ・ Crisp with a touch of fruit sweetness on the palate, with a clean finish.
- ・ We recommend serving this junmai ginjo sake chilled.

精米歩合：50%
アルコール分：15度
Rice Polishing Ratio：50%
Alcohol Volume：15%



作 雅乃智 中取り

ZAKU MIYABI NO TOMO NAKADORI

(一口) ¥550 (半合) ¥950 (1合) ¥1,540

(45ml) 550JPY (90ml) 950JPY (180ml) 1,540JPY

- ・雅乃智を製造する過程で、もろみを絞る際の荒走りと最後の責めの部分を除いた1番クリアな中取りのみを詰めたお酒
- ・雅乃智のやさしさと気品を兼ね備えた、花のように純粋で奥行きのある味わいがさらに極まった繊細かつエレガントな味わい
- ・ Only the clearest, middle section of the pressed 'Miyabi no Tomo' sake is bottled.
- ・ The nose is full, fruity and rich. On the palate, its delicate, clear, and elegant taste combines with the aroma, yielding a deeply satisfying experience.
- ・ Best enjoyed served chilled.

使用米：山田錦
精米歩合：60%
アルコール分：15度
Made exclusively from Yamada Nishiki Rice
Rice Polishing Ratio：60%
Alcohol Volume：15%



作 陽山一滴水

ZAKU YOUZAN - ITTEKISUI

(グラス) ¥1,650

(1 Glass) 1,650JPY

一滴の水にも仏の命が宿るといふ仏教の教えから命名したプレミアムシリーズ。精米歩合40%の酒造好適米山田錦を、低温でゆっくりと醸しました。やさしい陽の光に包まれるような柔らかな味わいと、爽やかな香りを心ゆくまでお楽しみいただける大吟醸です。山田錦全量使用。

The name of our premium series sake comes from the Buddhist teaching that even in just a single drop of water, the immense life-giving value of water remains unchanged. The rice is polished away so that only 40% of the grain remains and is then brewed slowly at a low temperature. The character for sunshine (陽) is used in this daiginjo sake's name, alluding to its soft taste, like being bathed in gentle sunlight. It has a refreshing aroma, to be enjoyed to your heart's content.

使用米：山田錦
精米歩合：40%
アルコール分：17度

Made exclusively
from Yamada Nishiki Rice
Rice Polishing Ratio : 40%
Alcohol Volume : 17%



作 槐山一滴水

ZAKU KAIZAN-ITTEKISUI

(グラス) ¥1,650

(1 Glass) 1,650JPY

一滴の水にも仏の命が宿るといふ仏教の教えから命名したプレミアムシリーズ。精米歩合40%の酒造好適米山田錦を、低温でゆっくりと醸しました。古来より尊貴の木と言われてきた槐(えんじゅ)のごとく、気高く上品な味わいと、心地よい余韻を持つ純米大吟醸です。山田錦全量使用。

The name of our premium series sake comes from the Buddhist teaching that even in just a single drop of water, the immense life-giving value of water remains unchanged. The rice is polished away so that only 40% of the grain remains and is then brewed slowly at a low temperature. This junmai daiginjo sake's name contains the character for the long-revered Japanese pagoda tree (槐), alluding to the noble and elegant taste and finish this sake possesses.

使用米：山田錦
精米歩合：40%
アルコール分：16度

Made exclusively
from Yamada Nishiki Rice
Rice Polishing Ratio : 40%
Alcohol Volume : 16%



作 なぐわし

ZAKU NAGUWASHI

(グラス) ¥2,750

(1 Glass) 2,750JPY

・限られた特別の場所で生産された酒米を使用する数量限定品のシリーズ。「なぐわし」とは、「名前が気高く美しい」「素晴らしく高貴だ」という意味の、土地を褒めたたえる古い言葉の形容詞です。仕込みに選んだ特別な酒米のそれぞれの良さを繊細に見極め、その魅力を引き出します。ラベルデザインは古来より邪悪なものを追い払うとして、神聖な境界を示した木綿紙垂(ゆうしで)をモチーフにしています。

A limited-edition sake made from speciality rice varieties produced in limited quantities from selected sites. The name "Naguwashi" is an old Japanese adjective used in praise of the land, conveying notions of beauty and wonder. Each rice variety used in this series is meticulously selected and treated with the utmost care, so as to make all best qualities stand out. Along with its rich and floral taste, the label design is based on the motif of cotton paper (Yushide), which has been traditionally used to ward off evil spirits.

