



CR CATALOG

Japanese Spirits Selection
Sake, Shochu & Liqueur

2026

주식회사 CR트레이딩은 일본 전역의 소규모 양조장에서 장인들이 정성을 다해 빚어낸 프리미엄 크래프트 사케와 쇼쥬를 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 끊임없이 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

정규

사케

준마이다이긴쵸&다이긴쵸	• 02
준마이긴쵸&긴쵸	• 06
준마이슈	• 10
혼쵸조 & 후츠슈	• 16

리큐르	• 18
-----	------

쇼쵸	• 20
----	------

계절 한정주

사케

준마이다이긴쵸&다이긴쵸	• 30
준마이긴쵸&긴쵸	• 34
준마이슈	• 44
혼쵸조 & 후츠슈	• 50
기타	• 51

쇼쵸	• 55
----	------

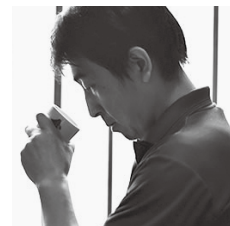


堀江酒場

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 니시키 강은 맑고 깨끗한 수질 덕분에 일본 100대 명수(名水) 중 하나로 선정될 만큼 그 깨끗함을 인정받고 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 250년이 넘는 유구한 역사를 이어오고 있는 야마구치현에서 가장 오래된 양조장으로, 일본을 대표하는 사케를 만들어 왔음을 의미합니다. 특히, 시스이메이산의 맑은 물과 엄선된 지역 쌀을 사용하여 뛰어난 품질을 유지하고 각각의 원료의 고유의 특성을 살려 깊



은 맛과 섬세한 향을 자랑합니다. 단순히 전통을 고수하는 데 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 만들어지는 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 전 세계로 전하고 있습니다. ㉞

01



金雀 Platinum

킨스즈메 플래티넘

효고현산 특등급 야마다니시키와 니시키가와 원류의 청정수로 빚은 준마이다이긴조입니다. 전통 기모토 방식으로 양조 후 1년 병은 숙성을 거쳐, 화려한 향과 깊은 풍미, 청량한 목넘김을 완성했습니다. 다카시마야 백화점 공동 기획으로 소량 한정 생산된, 희소가치 높은 초프리미엄 라인입니다. 소중한 날, 귀한 분과 함께하는 이 특별한 한 잔으로 생애 최고의 순간을 만끽해 보세요.

원재료 야마다니시키 | 도수 16% | 정미보합 45% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 호리에사카바 | 지역 야마구치현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

02



金雀 飛翔 純米大吟醸

킨스즈메 히쇼 준마이다이긴조

깊은 풍미를 담은 '킨스즈메 히쇼'는 최상급 야마다니시키 쌀과 청정한 니시키가와와 물로 빚어져, 과일과 같은 화려한 향기와 신선하고 풍부한 맛이 특징이며, 산미와 깔끔한 여운의 조화가 탁월합니다. 다수의 국제 대회 수상 경력은 이 사케의 독보적인 품질을 입증합니다. 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 야마구치현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

03



永平寺白龍 PEAK

에헤지 하쿠류 피크

브랜드의 정점이자 절제된 품격의 미학을 담아낸 'PEAK'은 에헤지 하쿠류를 대표하는 명품 사케입니다. 정미율 50%와 엄격한 양조법으로 정성껏 빚어내어 부드럽고 깊은 풍미와 우아한 여운이 특징입니다. 가이세키나 스시 등 프리미엄 다이닝과 탁월한 조화를 이루며 소중한 순간의 가치를 더욱 빛내 줄 최상의 선택이 될 것입니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 15~16% | 정미보합 50% | 주도 -6 | 산도 1 | 양조장 요시다슈조 | 지역 후쿠이현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

04



羽根屋 大吟醸

하네야 다이긴조

도야마현의 전통적인 양조 기술로 만들어진 하네야 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 후미기쿠슈조 | 지역 도야마현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

05

- 2023년 Sake Competition
금상 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. 최고급 쌀과 청정한 물을 사용해 정성스럽게 빚어내어, 섬세한 향과 부드러운 맛이 특징입니다. 이 사케는 다양한 요리와 잘 어울리며, 모던하고 엘레강스한 스타일로 사케 애호가들은 물론, 처음 사케를 접하는 사람에게도 적합한 품격 있는 맛의 특별한 사케입니다.

원재료 센본니시키 | 도수 16% | 정미보합 40% | 주도 +4 | 산도 1.2 | 양조장 카네미츠슈조 | 지역 히로시마현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

06

- 2023년 인터내셔널 와인 챌린지
(IWC) 금메달 수상

日輪田 生酛 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 | 타입 모던 풀 바디 | 용량 720ml

07



RYUSUISEN 生もと13 美山錦

류스이센 키모토13 미야마니시키

북알프스 북류수와 전통 키모토 방식으로 빚은 이치노야의 플래그십, 류스이센입니다. 13% 저도수의 투명한 질감 속에 백도와 파인애플의 화사한 향, 상쾌한 산미가 조화를 이룹니다. 가벼운 목넘김과 깔끔한 피니시로 일식부터 양식까지 어떤 요리와도 완벽한 페어링을 자랑합니다. 소중한 식사 자리를 빛낼 세련된 식중주를 만나보세요.

원재료 미야마니시키 | 도수 13% | 정미보합 비공개 | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 주식회사 이치노야 | 지역 나가노현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

08



仙介 純米大吟醸 無濾過生原酒

센스케 준마이다이긴조 무로카나마켄슈

일본 효고현의 명문 양조장 이즈미슈조에서 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% | 주도 0 | 산도 1.4 | 양조장 이즈미슈조 | 지역 효고현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

09

- 2020년 Kura Master
금상 수상

bo: 望 純米大吟醸 雄町

보 준마이다이긴조 오마치

보 준마이다이긴조 오마치는 도치기현 토노이케 슈조에서 빚어진 최고급 사케로 오야야마현산 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 토노이케슈조 | 지역 도치기현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

10

- 전국 신주 감평회 금상 수상



生

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 고히쿠만고쿠 쌀을 사용하고, 15%의 알코올 도수와 약간의 드라이한 맛, 부드러운 산미가 어우러져 전통적인 사케의 깊은 맛과 향을 선사합니다. 특별한 날의 만찬이나 소중한 분께 드리는 최적의 선물입니다.

원재료 고히쿠만고쿠 | 도수 15% | 정미보합 50% | 주도 +3 | 산도 1.4 | 양조장 후미기쿠슈조 | 지역 도야마현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

11

- 2021~2024년 연속
와인잔으로 즐기는
사케 어워드(WGO)
최고금상, 금상 수상

生

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 16%의 모던 미디엄 타입으로 다양한 요리와 잘 어울리며, 합리적인 가격에 제공되어 특별한 날 건배주나 선물로 이상적입니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 16% | 정미보합 50% | 주도 0 | 산도 1.4 | 양조장 류진슈조 | 지역 군마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

12

- 2023년 인터내셔널 와인 챌린지
(IWC) 준마이다이긴조 트로피 수상

生話

尾瀬の雪どけ 純米大吟醸 隠し酒

오제노유키도케 준마이다이긴조 나마즈메

군마현 류진 슈조의 '오제노유키도케 준마이다이긴조 나마즈메'는 50% 정미하여 단 1회만 열처리를 거쳐 생생한 신선함을 온전히 담았습니다. 사과를 닮은 화사한 향 속의 원숙하고 부드러운 단맛과 감귤류의 싱그러움 산미가 정교한 밸런스를 보여줍니다. 프루티하고 주시한 깊은 풍미는 다양한 요리와 환상적인 조화를 이룹니다.

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

후미기쿠슈조의 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.08
- 4 하네야 준마이 p.12



山の壽酒造

야마노고토부키슈조

- 지역 후쿠오카현(福岡県)
- 창업년도 1818년
- 브랜드 야마노코토부키(山の壽) 등



1818년 후쿠오카현 구루메시에서 첫 발을 내디딘 야마노코토부키슈조는 200년이 넘는 긴 세월 동안 8대째 가업을 이어오고 있는 유서 깊은 양조장입니다. 구루메번의 풍요로운 쌀과 지쿠고강의 청량한 지하수를 양조의 근간으로 삼아온 이곳은, 거친 자연환경을 극복하며 지역을 대표하는 명주로 자리 잡았습니다. 특히 1991년 태풍으로 양조장이 붕괴되는 시련 속에서도 지역 주민들과 함께 재건해낸 역사는, 이들이 지역 사회와 얼마나 깊은 유대감을 맺고 있는지를 보여주는 상징적인 일화입니다. 누룩 제조 과정에서 수백 년 내려온 장인의 기법을 엄격히 고수하면서도, 발효 시스템에는 최첨단 온습도 제어 기술을 도입하

여 원재료가 지닌 잠재적인 풍미를 극한까지 끌어올립니다. 특히 야마노코토부키만의 독창적인 ‘우타카타 발효법’은 마시는 이에게 전혀 새로운 감각적 경험을 선사합니다. 이 공법을 통해 구현된 미세한 질감과 입안을 감싸는 섬세한 풍미는 현대적인 사케가 도달할 수 있는 미학적 정점을 보여줍니다. 또한, 사케를 짜내는 마지막 순간까지 타협하지 않는 장인 정신으로 오직 최상급 품질의 원액만을 선별하여 담아냅니다. 이러한 집요한 노력 덕분에 야마노코토부키는 특유의 부드러운 목 넘김과 완벽한 밸런스를 자랑하며, 오늘날 일본 국내를 넘어 글로벌 시장에서도 일본주의 새로운 지평을 열어가는 선구자로 높게 평가받고 있습니다. ㉠



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 야마노고토부키 프리क्स 1

독자적인 '우타카타 발효제법'으로 탄생한 '야마노고토부키 프리क्स 1'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 야마노고토부키슈조 | 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 야마노고토부키 프리क्स 2

그레이프프루트와 머스켓을 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 야마노고토부키슈조 | 지역 후쿠오카현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

04



永平寺白龍 JOY

에헤지 하쿠류 조이

후쿠이현 요시다슈조의 'JOY'는 낮은 도수와 경쾌한 산미, 부드러운 단맛이 어우러져 사케 입문자도 부담 없이 즐길 수 있는 상쾌한 스타일입니다. 가벼운 바디감이 돋보이며 셀러드, 디저트 등과 훌륭한 조화를 이루며, 브런치나 피크닉 같은 캐주얼한 자리에서 가볍게 즐기기에 좋은 데일리 사케입니다. 기분 좋은 단맛과 산뜻한 마무리로 일상의 즐거움을 더해보세요.

원재료 아마다니시키, 고후쿠만고쿠 | 도수 12~13% | 정미보합 55% | 주도 -12 | 산도 1 | 양조장 요시다슈조 | 지역 후쿠이현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

05



永平寺白龍 EDGE

에헤지 하쿠류 엣지

후쿠이현 요시다슈조의 'EDGE'는 선명하게 대비되는 드라이한 풍미와 청량한 산미, 그리고 짧고 강렬한 피니시가 매력적인 사케입니다. 개성 있고 세련된 스타일을 선호하는 현대적 마니아층을 위해 빚어졌으며, 튀김이나 고등어구이, 매운 요리와 함께 즐기면 그 날카로운 매력이 더욱 살아납니다. 생동감 넘치는 맛의 질감과 깔끔하게 떨어지는 뒷맛이 일품인 모던 스타일의 한 잔입니다.

원재료 아마다니시키, 고후쿠만고쿠 | 도수 15% | 정미보합 60% | 주도 -6 | 산도 1 | 양조장 요시다슈조 | 지역 후쿠이현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

06



✕張鶴 純米吟醸 純

시메하리츠루 준마이긴조 준

'시메하리츠루 준마이긴조 준'은 니가타현 무라카미시의 청정 자연에서 고품질 고후쿠만고쿠 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 고후쿠만고쿠 | 도수 15% | 정미보합 50% | 주도 +3 | 산도 1.5 | 양조장 미야오슈조 | 지역 니가타현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

07



生

忠愛 純米吟醸 無濾過生原酒

췌야이 준마이긴조 무로카나겐췌

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 추천되며 일본 전통의 깊은 맛을 경험할 수 있는 제품입니다.

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

08



- 2024년 인터내셔널 와인 챌린지 (IWC) 준마이긴조 부문 금상 수상
- 2024년 Sake Competition 은상 수상

生詰

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, 2024년 IWC 금상 수상으로 품질을 인정받았습니다. 신선한 가스감이 더해진 나즈메 버전은 상쾌한 맛과 실키 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

09



- 2023년 Kura Master 준마이 부문 플래티넘상 수상

生

羽根屋 純米吟醸 煌火 生原酒

하네야 준마이긴조 키라비라 나마겐췌

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 고후쿠만고쿠 쌀을 60% 정미하여 만들었으며, 알코올 도수 16%의 모던한 미디엄 바디로 깔끔하면서도 깊은 맛을 자랑합니다.

원재료 고후쿠만고쿠 | 도수 16% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 후미기슈조 | 지역 도야마현 | 타입 모던 미디엄 | 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 ±0의 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, 히토고코치 | 도수 17% | 정미보합 55% | 주도 0 | 산도 1.8 | 양조장 아이누마메이조 | 지역 도치기현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

11



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

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, 고히쿠만고쿠 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주도 +2 | 산도 1.5 | 양조장 잇분기쿠보혼텐 | 지역 후쿠이현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

13



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



14



- 2023~2024년 연속
와인잔으로 즐기는 사케 어워드
(WGO) 최고금상 수상
- ANA 국제선 퍼스트 클래스
서브주 선정

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 드라이하면서도 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 15% | 정미보합 55% | 주도 +3 | 산도 1.4 | 양조장 와타나베슈조 | 지역 기후현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 300ml, 720ml

15



- 2010년 전국 신주 감평회
금상 수상

大那 純米吟醸 那須五百万石

다이나 준마이긴조 나스고하쿠만고쿠

도치기현 청정 지역에서 재배된 고히쿠만고쿠 쌀로 만든 프리미엄 사케. 알코올 도수 15%의 클래식 미디엄으로 깔끔한 맛과 쌀의 깊은 풍미가 뛰어나며, 전통 양조 기법과 현대 기술이 결합되어 해산물 요리와 특히 잘 어울립니다. 일본 전국 신주 감평회 금상 수상으로 품질이 입증된 이 제품은 한국 사케 애호가들에게 새로운 미각의 즐거움을 선사합니다.

원재료 고히쿠만고쿠 | 도수 15% | 정미보합 55% | 주도 +2 | 산도 1.8 | 양조장 키쿠노사토슈조 | 지역 도치기현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml



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 사케의 대표적인 양조장으로 자리매김했습니다. 현대의 변화 속에서도 전통과 혁신을 조화롭게 이어가며, 일본 술의 매력을 전 세계에 알리고 있습니다. ㉔





01

- 2019년 프랑스 Kura Master
준마이 부문 금상 수상



賀茂金秀 特別純米 13

카모킨슈 토크베츠준마이 13

히로시마에서 전통과 현대 기술이 융합된 저 알코올 원주로, 가벼운 음용감을 제공합니다. 청포도를 연상시키는 상쾌한 향과 지시함, 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, 핫탄니시키 | 도수 13% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 카네미츠쥬조 | 지역 히로시마현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

02



賀茂金秀 辛口 特別純米

카모킨슈 카라구치 토크베츠준마이

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, 핫탄니시키 | 도수 16% | 정미보합 50% | 주도 +8 | 산도 1.5 | 양조장 카네미츠쥬조 | 지역 히로시마현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml



03

- 2025년 Kura Master
금상 수상



永平寺白龍 TOAST

에헤지 하쿠류 토스트

후쿠이현 요시다쥬조의 'TOAST'는 갓 구운 버터 토스트처럼 고소하고 은은한 단맛과 부드러운 질감이 돋보이는 감각적인 사케입니다. 프렌치 화이트 와인을 연상시키는 스타일로, 와인 애호가들도 친숙하게 즐길 수 있는 매력을 지녔습니다. 특별한 날의 축하주로도 손색없습니다. 입안을 포근하게 감싸는 세련된 풍미를 직접 느껴보세요.

원재료 야마다니시키, 고히쿠만고쿠 | 도수 15% | 정미보합 60% | 주도 -10 | 산도 1 | 양조장 요시다쥬조 | 지역 후쿠이현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

04



永平寺白龍 RICH

에헤지 하쿠류 리치

후쿠이현 요시다쥬조의 'RICH'는 깊고 진한 바디감에 균형 잡힌 산미와 은은한 단맛이 어우러진 사케입니다. 전통적인 사케의 깊이를 현대적인 감각으로 세련되게 풀어냈으며, 차분한 식사 자리나 혼술에 특히 잘 어울립니다. 육류 구이, 매콤한 한식, 전통 일식 등 풍미가 강한 요리와 탁월한 조화를 보여줍니다. 묵직한 질감과 풍부한 풍미가 주는 만족감을 직접 경험해 보세요.

원재료 야마다니시키, 고히쿠만고쿠 | 도수 15% | 정미보합 90% | 주도 +3 | 산도 0.8 | 양조장 요시다쥬조 | 지역 후쿠이현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

05



尾瀬の雪解け魚旨い純米

오제노유키도케 사카나우마이 준마이

군마현 류진쥬조에서 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 풀 바디 타입으로 특별한 날 소중한 분들과 함께하기에 이상적인 선택입니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 16% | 정미보합 60% | 주도 +8 | 산도 2.5 | 양조장 류진쥬조 | 지역 군마현 | 타입 클래식 풀 바디 | 용량 720ml

06



W 純米 山田錦

더블유 준마이 야마다니시키

머스켓을 연상케 하는 은은한 향이 천천히 퍼지고, 부드럽게 스며드는 자연스러운 단맛에 이어 깔끔한 산미가 어우러지며, 다이긴조 특유의 세련된 풍미와 정제된 마무리를 완성합니다. 고급 야마다니시키 쌀이 전하는 깊고 우아한 여운, 묵직한 바디감이 입안에서 풍부하게 펼쳐지며, 단순한 술을 넘어 특별한 순간을 위한 품격 있는 선택이 됩니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 17% | 정미보합 45% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 와타나베슈조 | 지역 기후현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml, 1800ml

07



忠愛 辛口 純米

츄아이 카라구치 준마이

도치기현 토미카와슈조에서 생산된 프리미엄 사케로, 부드러운 맛과 깔끔한 피니시가 특징입니다. 전국 신주 감평회에서 다수의 금상을 수상하며 품질을 인정받았고, 알코올 도수 16~17%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 16~17% | 정미보합 58% | 주도 +5 | 산도 1.5 | 양조장 토미카와슈조 | 지역 도치기현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml, 1800ml

08



西与右衛門 特別純米 美山錦

요에몬 토크베츠준마이 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 16~17% | 정미보합 55% | 주도 +5.5 | 산도 2 | 양조장 카와무라슈조 | 지역 이와테현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

09



川中島 特別純米

카와나카지마 토크베츠준마이

나가노현의 500년 전통을 자랑하는 슈센쿠라노의 '카와나카지마 토크베츠준마이'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% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 슈센쿠라노 | 지역 나가노현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

10

- 2021년 인터내셔널 와인 챌린지 (IWC) 일본주 부문 은메달 수상, 커멘디드상 수상



bo: 望 特別純米 美山錦

보 토크베츠준마이 미야마니시키

도치기현 토노이케슈조에서 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 토노이케슈조 | 지역 도치기현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml, 1800ml

11



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 후미기쿠슈조 | 지역 도야마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml, 1800ml

12



琥泉 純米 無濾過生酒原酒 水温貯蔵

코센 준마이 무로카나마자케쥬 효온

‘코센 준마이 무로카나마자케쥬 효온’는 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% | 주도 +5 | 산도 1.8 | 양조장 이즈미슈조 | 지역 효고현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

13



山の壽 特別純米 山田錦

아마노고토부키 토쿠베츠준마이 아마다니시킴

최고급 아마다니시킴 쌀을 55% 정미하여 빛은 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 아마다니시킴 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아마노고토부키슈조 | 지역 후쿠오카현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

14



房島屋 純米 無濾過生原酒

보우지마아 준마이 무로카나마자케쥬

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 모던 풀 바디 타입으로, 진한 맛을 선호하는 애호가들에게 특히 추천드립니다. 일본 현지에서도 높은 평가를 받고 있는 이 사케를 통해, 일본 전통주의 진수를 경험해 보세요.

원재료 아케노노, 고하쿠만고쿠 | 도수 17% | 정미보합 65% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 토코로슈조 | 지역 기후현 | 타입 모던 풀 바디 | 용량 720ml

15



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 빛내주세요.

원재료 비공개 | 도수 17% | 정미보합 60% | 주도 +15 | 산도 비공개 | 양조장 류진슈조 | 지역 군마현 | 타입 클래식 풀 바디 | 용량 720ml, 1800ml

16



萩の鶴 辛口 特別純米

하기노츠루 카라구치 토쿠베츠준마이

‘하기노츠루 카라구치 토쿠베츠준마이’는 미야기현의 청명한 물과 엄선된 미야마니시킴 쌀로 빚어진 프리미엄 사케입니다. 머스켓을 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 미야마니시킴 | 도수 15% | 정미보합 60% | 주도 +5.5 | 산도 1.4 | 양조장 하기노슈조 | 지역 미야기현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

17



伝心 稲 純米

덴신 이네 준마이

일본 후쿠이현의 청정 자연에서 전통적인 양조 기술로 빚어진 프리미엄 사케로 희귀한 코시노시즈쿠 쌀과 히토고코치 쌀을 사용하여, 부드러운 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 16% | 정미보합 65% | 주도 +1.5 | 산도 1.3 | 양조장 잇분기쿠보혼텐 | 지역 후쿠이현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml, 1800ml

18



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, 히토코코치 | 도수 16% | 정미보합 60% | 주도 +10 | 산도 1.6 | 양조장 키쿠노사토슈조 | 지역 도치기현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml, 1800ml

19



播州一献 純米 超辛口

반슈잇콘 준마이 초카라구치

‘반슈잇콘 준마이 초카라구치’는 효고현산 키타니시키 쌀을 100% 사용해 60%까지 정미한 프리미엄 사케입니다. 알코올 도수 15%로 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

20



城陽 純米酒 65

조요 준마이 65

교토산 고히쿠만고쿠 쌀 100%로 정성껏 빚어낸 쌀 본연의 깊은 풍미를 살렸으며, 부드러운 감칠맛과 모던한 산미가 절묘합니다. 특히 무여과 병칸히이레 방식을 적용해 신선함과 질감을 그대로 담아내고, 철저한 냉장 보관으로 최상의 컨디션을 유지합니다. 차갑게 마시면 상쾌하고 산뜻하며, 따뜻하게 데우면 풍부하고 부드러운 맛을 느낄 수 있어 사계절 내내 즐기 좋습니다.

원재료 고히쿠만고쿠 | 도수 14~15% | 정미보합 65% | 주도 +3 | 산도 비공개 | 양조장 조요슈조 | 지역 교토부 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

21

- 2022년 와인잔으로 즐기는
사케 어워드(WGO) 금상 수상



山丹政宗 純米 松山三井

야마탄마사무네 준마이 마츠야마미

에히메현 이마바리시에서 생산된 프리미엄 일본주로, 쌀 본연의 깊은 감칠맛과 산뜻한 산미가 조화를 이룹니다. 알코올 도수 15%, 일본 주도 +4의 드라이한 맛으로 차갑게 또는 따뜻하게 즐길 수 있습니다. ‘2022년 와인잔으로 즐기는 사케 어워드(WGO)’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

22



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

23

- 2025년 Sake Competition
준마이 부문 은상 수상



播州一献 純米 北錦

반슈잇콘 준마이 키타니시키

효고현 로컬 프리미엄 사케, ‘반슈잇콘 준마이 키타니시키’는 키타니시키를 65% 정미해 쌀의 결을 살렸습니다. 부드럽고 둥근 질감, 우유/바나나 향 뒤에 풍부한 감칠맛이 넓게 퍼집니다. 깨끗한 산미와 드라이함으로 깔끔하게 마무리됩니다. 옛 광산 저장고 숙성으로 질감이 유려하며 미세한 탄산감이 신선합니다. 한국 음식과 탁월한 궁합을 자랑합니다.

원재료 키타니시키 | 도수 15% | 정미보합 65% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 산요하이슈조 | 지역 효고현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 300ml

전국 신주 감평회 금상 수상과 G7 정상 회의 만찬주 선정으로 명성을 입증한 ‘카모킨슈 시리즈’입니다.

정점의 품질인 ‘준마이다이긴쵸 40’부터 가벼운 ‘도쿠베츠준마이 13’,

깊은 풍미의 ‘카라구치’까지 다채로운 라인업을 갖췄습니다.

전통의 가치와 현대적 감각을 조화시켜 독보적인 맛의 세계를 선사하는 명가의 사케를 만나보세요.



- 1 카모킨슈 준마이다이긴쵸 40 p.03
2 카모킨슈 도쿠베츠준마이 13 p.10
3 카모킨슈 카라구치 도쿠베츠준마이 p.11



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 / 안자미 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 이룹니다. 다양한 온도로 즐길 수 있어 차게는 상쾌함을, 따뜻하게는 깊은 풍미를 느낄 수 있습니다. 다양한 요리와의 페어링이 훌륭하며, 특히 신선한 해산물 요리와의 궁합이 뛰어납니다. 일본 현지의 맛을 그대로 담아낸 이 술로 특별한 순간을 더욱 빛내보세요.

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

02



伝心 土本醸造

덴신 치치 혼조조

‘덴신 치치 혼조조’는 지역 특산 쌀 고향쿠만고쿠의 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 고향쿠만고쿠 | 도수 16% | 정미보합 65% | 주도 +2.5 | 산도 1 | 양조장 잇분기쿠보혼텐 | 지역 후쿠이현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 1800ml

03

- 2024년 와인잔으로 즐기는 사케 어워드(WGO) 금상 수상
- 2023년 전국 칸자케 콘테스트 금상 수상



蓬萊 蔵元の隠し酒

호라이 쿠라모토노카쿠시사케

일본 기후현 히다 지역의 와타나베슈조에서 생산한 프리미엄 일본주로, VIP 손님을 접대하기 위해 특별히 비축되었던 술입니다. 히다호마레 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

04



飛騨蓬萊 上撰

히다 호라이 조센

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



山丹正宗 本醸造酒 しまなみ

아마타마사무네 혼조조 시마나미

세토내해의 아름다움을 담은 이 술은 온화하고 상쾌한 맛이 특징입니다. 에히메현산 최고급 쌀 마츠야마미미로 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 마츠야마미미 | 도수 14% | 정미보합 70% | 주도 0 | 산도 1.4 | 양조장 야기슈조부 | 지역 에히메현 | 타입 클래식 라이트 | 용량 720ml

06

- 인터내셔널 와인 챌린지(IWC) 최고 금상 및 주석 트로피 수상
- Monde Selection 13년 연속 금상 수상
- 기타 국내 대회 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 요리와도 완벽한 페어링을 이룹니다.

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

07



一本義 生貯蔵酒

잇분기 나마초슈쥬

일본 후쿠이현의 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 즐겨 있는 사케를 경험하실 수 있습니다.

원재료 코시노시즈쿠 | 도수 15% | 정미보합 70% | 주도 +2 | 산도 1.5 | 양조장 잇분기쿠보혼텐 | 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 설

비를 갖추어 후쿠이 현 내에서 제일의 출하량을 자랑하였습니다. ‘잇본기’와 한정 유통을 하는 ‘덴신’ 브랜드가 있으며, 이곳은 일본 전국의 유명 주판점을 통해서 판매되고 있습니다. 현재에 이르러서는 각종 감평회에서 안정적인 입상력을 자랑하고 있으며 후쿠이 시내 아시바산 기슭에 있는 채굴장 터의 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. ㉔



01



赤兎馬 柚子酒

적토마(세키토마) 유즈

‘세키토마 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%, 스트레이트는 물론 온더록, 탄산수와 함께하는 소다와리 등 다양한 방식으로 즐길 수 있어, 특별한 날이나 소중한 분들과의 자리에서 더욱 빛을 발합니다.

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

02



赤兎馬 梅酒

적토마(세키토마) 우메

일본의 명주 세키토마와 가고시마현산 남고매의 조화로 탄생한 프리미엄 매실주 ‘세키토마 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 카테일로 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

03



吟香梅 般若刀

긴코바이 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** 잇본기쿠보혼텐 | **지역** 후쿠이현 | **용량** 720ml, 1800ml

04



泉姫 ゆず

이즈미히메 유즈

일본 효고현의 전통 양조장, 이즈미슈조에서 생산된 ‘이즈미히메 유즈’는 신선한 일본산 유자 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

05



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



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 컴퍼디션 금상을 수상한 카쿠시구라는 발매 30주년을 맞은 대표 인기 제품으로, 하마다슈조의 뛰어난 양조 기술을 보여줍니다. ©

고구마



01

- 2023년
로스앤젤레스
국제 스피릿 컴퍼디션
(LAISC) 금상 수상



赤兎馬 極の雫

적토마(세키토마) 고구미노시즈쿠

'적토마(세키토마) 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(세키토마) 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 방식을 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 에이무라사키의 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 타마아카네를 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



薩州 赤兎馬 抹茶使用

적토마(세키토바) 말차

가고시마의 명품 고구마 쇼쥬 ‘적토마(세키토바)’가 녹색의 신선함을 담은 한정판 제품입니다. 고구마 본연의 깊은 단맛과 풍미에, 가고시마산 말차와 녹차를 더해 달콤함과 씹싸름함의 완벽한 균형을 실현했습니다. 첫 모금의 부드러운 단맛에 이어, 말차의 우아한 씹싸름함이 정리되고 녹차의 상쾌한 향이 여운을 남깁니다. 온더록, 스트레이트 또는 차갑게 즐기면 말차 풍미가 살아납니다.

원재료 고구마(가고시마현산), 쌀누룩(국산), 말차·녹차(가고시마현산) | **도수** 25% | **양조장** 하마다쥬조 | **지역** 가고시마현 | **용량** 720ml, 1800ml

06



赤兎馬 블루

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, 온더록이나 탄산수와 함께하면 그 맛이 더욱 돋보입니다. 희소성과 프리미엄 원재료의 조화로, 특별한 자리에서 소중한 사람들과 함께하기에 이상적입니다.

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

07



- 2024년 도쿄 위스키&스피릿 컴퍼티션(TWSC) 최고금상 및 베스트 카테고리상 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 온더록이나 따뜻한 물과 함께 즐기기에 좋으며, 입안 가득 퍼지는 풍미는 마치 문어가 감싸는 듯한 독특한 경험을 선사합니다. 특별한 날, 소중한 분들과 함께하기에 완벽한 선택입니다.

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

08



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

DAIYAME 40

다이야메 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** 하마다쥬조 | **지역** 가고시마현 | **용량** 700ml

09



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

だいやめ

다이야메

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. 다이야메는 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** 하마다쥬조 | **지역** 가고시마현 | **용량** 720ml, 900ml, 1800ml

10



八重桜

야에자쿠라 사토자케

현지에서 재배된 신선한 백계 고구마와 쌀누룩을 사용하여, 지역의 고유한 풍미를 가득 담아낸 프리미엄 쇼쥬입니다. 2년에서 5년에 걸친 숙성 과정을 통해 완성된 부드럽고 깊은 맛은 쇼쥬 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** 후루사와쥬조 | **지역** 미야자키현 | **용량** 1800ml

11



三岳

미타케

세계자연유산 야쿠시마의 맑은 물과 고구마로 빚은 ‘미타케’는 일본 현지에서도 귀하게 여겨지는 명주입니다. 산뜻하고 투명한 첫맛 뒤로 고구마의 은은한 단향과 감칠맛이 섬세하게 이어지며 부드러운 마무리를 선사합니다. 온더록이나 하이볼, 따뜻한 오유와리 등 취향에 따라 즐기기에 좋으며 한식과도 훌륭한 궁합을 자랑합니다. 야쿠시마의 정수를 담은 희소한 쇼쥬의 깊은 풍미를 지금 바로 경험해 보세요.

원재료 고구마(황금천관), 쌀누룩(백) | **도수** 25% | **양조장** 미타케슈조 | **지역** 가고시마현 | **용량** 900ml

12



COLORFUL

컬러풀

‘컬러풀’은 일본 미야자키현의 전통과 현대가 어우러진 프리미엄 고구마 쇼쥬입니다. 오랜지색 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 쇼쥬 경험을 원하는 분들께 강력히 추천드립니다.

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

13



六

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 야야무라사키, 베니코토부키, 쌀누룩 | **도수** 28% | **양조장** 오오테몬슈조 | **지역** 미야자키현 | **용량** 720ml, 1800ml

14

- 2020년 ANA 국제선 퍼스트 클래스
서비스 선정



川越

카와고에

일본 전통 방식으로 제조된 프리미엄 고구마 쇼쥬로, 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, 1800ml

15



黒伊佐錦 原酒

쿠로이사니시키 겐슈

입안을 감싸는 부드러운 단맛과 풍부한 향미, 그리고 농밀한 감칠맛이 한 모금에 고스란히 전해집니다. 상압 증류와 충분한 숙성을 거쳐 풀 바디의 진한 질감을 구현했으며, 차갑게 스트레이트로 즐기거나 로크, 혹은 탄산와리로 시원하게 마셔도 좋으며 다양한 페어링에도 탁월합니다. 38%라는 높은 도수는 결코 무거움이 아닌, 깊이와 세련된 여운을 추구하는 이들에게 어울리는 선택지입니다.

원재료 고구마, 쌀누룩(흑) | **도수** 38% | **양조장** 오쿠치슈조 | **지역** 가고시마현 | **용량** 720ml

16

- 2023년 샌프란시스코
월드 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** 가고시마슈조 | **지역** 가고시마현 | **용량** 720ml, 1800ml

17



みやこざくら

미야코자쿠라

100년 이상의 전통을 지닌 오우라슈조의 대표작이며 다양한 고구마 품종을 절묘하게 블렌딩하여 깊은 풍미와 화려한 향기를 동시에 즐길 수 있는 프리미엄 고구마 쇼쥬입니다. 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

18



- 2025 국제국 감평회 '탄산제' 우등상 수상
- 2023~2025년 도쿄 위스키&스피릿 컴퍼티션(TWSC) 연속수상

伊佐小町

이사코마치

가고시마현 오쿠치슈조의 본격 고구마 쇼쥬. 잔을 가까이 대면 꽃, 홍차, 사과 콩포트, 트로피컬 과일이 차례로 번지는 '일곱 빛깔의 향'이 퍼지고, 한 모금 후에는 깔끔하게 정돈되는 피니시를 남기며 쇼쥬 본연의 밀도감과 만족감을 전합니다. 여러 대회의 수상 경력이 그 우수성을 입증합니다. 다양한 음식과 잘 어울리며 "쇼쥬는 무겁다."는 편견을 지우는 모던 라이트/미디엄 스타일의 새로운 기준을 제시합니다.

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

19



- 2021년 춘계 전국주류콩쿠르 쇼쥬 부문 최우수상 수상

伊佐大泉

이사다이센

'이사다이센'은 일본 전통 방식으로 만든 고구마 쇼쥬로, 가고시마현의 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 쇼쥬 애호가들에게 새로운 맛의 경험을 제공하며, 특별한 자리에서 선물로도 완벽한 선택입니다.

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

20



黒伊佐錦

쿠로이사니시키

'쿠로이사니시키'는 일본 가고시마현에서 생산된 프리미엄 고구마 쇼쥬로, 전통적인 검은 누룩을 사용하여 깊고 풍부한 맛을 자랑합니다. 부드러운 목 넘김과 은은한 단맛이 어우러져 온더록, 오유와리 미즈와리 등 다양한 방식으로 즐길 수 있습니다. 알코올 도수 25%로, 독특한 풍미와 균형 잡힌 맛은 일본 쇼쥬 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

보리

21



無加水 麦焼酎 マダコ

마다코 무기

단 한 방울의 물도 첨가하지 않은, 알코올 도수 29%의 원액 그대로 병입되어, 강렬한 풍미와 깊은 여운을 자랑합니다. 증류 직후 전혀 희석하지 않고 병입해 보리 본연의 고소하고 묵직한 향을 그대로 담아냈으며, 고급 보리 품종 '니시노호시'를 100% 사용합니다. 전통 단식 증류 방식으로 정제되어 원재료의 깊이 있는 풍미와 입체감, 진한 농도와 묵직한 바디감이 특징입니다.

원재료 보리(미야자키현산 니시노호시), 보리누룩 | **도수** 29% | **양조장** 오오테몬슈조 | **지역** 미야자키현 | **용량** 1800ml

22



薩州魂

삿슈 타마시

'삿슈 타마시'는 일본 가고시마의 전통과 현대 기술이 융합된 프리미엄 스피릿입니다. 숙성된 보리 쇼쥬와 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



칠그린 p.26

今日のやめどき、
だいやめどき。



다이야메 p.22

23



琥珀麦汁

코하쿠 무기시루

일본 구마모토현의 전통 토요나가 슈조에서 국산 하다카보리를 100% 사용하여 만든 프리미엄 보리 쇼쥬입니다. 버진 셰리 캐스크에서 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, 보리누룩 | 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 보리 쇼쥬입니다. 부드럽고 깊은 맛이 특징으로, 알코올 도수 25%로 스트레이트나 온더록으로 즐기기에 좋으며, 온수로 희석하면 더욱 부드럽습니다. 해산물이나 가금류 요리, 폰즈 소스의 궁합이 뛰어나며, 장인 정신이 담긴 이 쇼쥬는 특별한 날 소중한 사람과 함께 나누기에 완벽한 선택입니다.

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

25



呂布

여포(삿수 료후)

일본 가고시마현의 전통과 현대 기술이 융합된 프리미엄 보리 쇼쥬, '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



26

- 2024년 샌프란시스코
월드 스피릿 컴퍼티
(SFWSC) 쇼쥬 부문
골드상 수상



CHILL GREEN 1

칠그린 1

일본 하마다슈조에서 만든 혁신적인 보타니컬 보리 쇼쥬로, 마가오와 같은 보타니컬 재료가 주는 상쾌한 감귤 향과 스파이시한 산초 맛이 특징입니다. 샌프란시스코 월드 스피릿 컴퍼티션(SFWSC)에서 쇼쥬 부문 골드상을 수상하며 품질을 인정받았습니다. 알코올 도수 25%로 하이볼이나 칵테일로 즐기기에 좋으며, 한국의 주류 애호가들에게 새로운 맛의 경험을 선사합니다.

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

27



CHILL GREEN 2

칠그린 2

전통을 넘어선 뉴 웨이브 보리 쇼쥬 'CHILL GREEN bitter & tropical'. 갯력시 홉을 더해 핑크 자몽처럼 상큼한 아로마와 은은한 씹쌀함을 담았습니다. 목직한 바디감에 시트러스 향이 어우러져 온더록, 소다 믹스 등 취향에 따라 다채롭게 즐기기에 좋습니다. 해산물이나 튀김, 매콤한 구이 요리와 탁월한 페어링을 자랑하며, 일상의 휴식에 청량한 활력을 더해줍니다. 감각적이고 트렌디한 감성의 새로운 풍미를 경험해보세요.

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

28



麦汁

무기시루

'무기시루(麦汁)'는 일본 구마모토현의 토요나가 슈조에서 생산된 프리미엄 보리 쇼쥬로, 일본산 보리와 보리누룩을 사용하여 깊은 풍미와 부드럽고 깔끔한 맛을 선사합니다. 알코올 도수 25%의 부드러운 맛은 다양한 음식과도 완벽한 페어링을 제공합니다. 다양한 요리와의 완벽한 페어링이 훌륭하며 특히, 육류나 튀김, 구이 요리와 함께 즐기시면 더욱 풍부한 맛의 경험을 하실 수 있습니다.

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



29

- 2010~2024년 15년 연속
Monde Selection 금상 수상



間魔 엔마

‘엔마’는 일본 오이타현의 전통적인 양조 기술과 현대적 감각이 조화된 프리미엄 보리 쇼추입니다. 감압 증류 후 딱딱나무 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 쇼추는 특별한 날, 그 가치를 더욱 빛낼 것입니다.

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



30

- 2022년 Monde Selection
금상 수상



隠し蔵 카쿠시구라

가고시마현의 청정 지하수와 이조 대맥을 사용한 전통 제조 방식의 프리미엄 보리 쇼추. 오크 숙성으로 얻어진 호박색과 바닐라 향이 특징이며, 알코올 도수 25%로 부드러운 목 넘김과 은은한 단맛이 조화를 이룹니다. 2019년 “Best of Shochu”, 2022년 몽드 셀렉션 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 하마다슈조 | 지역 가고시마현 | 용량 720ml



31

- 2024년 국제 와인&스피릿
경쟁(IWSC) 금상 수상



うかげ 우카제

‘우카제’는 전통과 혁신이 조화를 이룬 일본 가고시마의 프리미엄 보리 쇼추입니다. 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



32

- 2021~2022년 연속
도쿄 위스키&스피릿
컴피티션(TWSC)
쇼추 부문
금상 수상



紅さんご 베니산고

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

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



33



れんと 렌토

‘렌토’는 일본 아마미군도의 전통과 현대 기술이 조화된 프리미엄 흑설탕 쇼추입니다. 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 아마미오시마카이유슈조 | 지역 가고시마현 | 용량 720ml, 1800ml

생강

34



鏡洲 GINGER 카가미즈 진저

‘카가미즈 진저’는 미야자키현에서 생산된 프리미엄 생강 쇼추로, 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, 카테일로 다양하게 즐길 수 있습니다. 일본 전통의 정성과 현대적인 감각이 조화된 ‘카가미즈 진저’로 특별한 시간을 경험해 보세요.

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



카쿠시구라 p.27



계절이 빛고 일본 명가의 시간이 완성하는 사케 & 쇼쥬 셀렉션

CR CATALOG

2026 | 계절 한정주



Seasonal Edition

| 준마이다이진조 & 다이진조

‘사케의 정점, 예술로 빚어낸 화려한 향의 향연’

쌀알의 절반 이상인 50% 이하만을 남기고 깎아내는 극한의 정교함을 거쳐 탄생합니다. 이는 양조 장인이 구현할 수 있는 기술의 집약체이자, 오직 가장 깨끗하고 순수한 쌀의 심장부만을 사용하여 빚어낸 사케의 최고 등급입니다. 입안에 머금는 순간 느껴지는 부드러움과 비단처럼 섬세한 질감은 왜 이 등급이 ‘사케의 예술품’이라 불리는지를 여실히 증명합니다.

준마이다이진조	정미보합	다이진조
		
쌀 / 물 / 누룩	50% 이하	쌀 / 물 / 누룩 / 양조 알코올

01

- 전국 신주 감평회
금상 수상



冬

×張鶴 大吟醸 金ラベル

시메하리츠루 다이진조 킨라벨

시메하리츠루 다이진조 킨라벨은 니가타현 미야오쥬조가 매년 11월 한정 생산하는 프리미엄 사케입니다. 효고현산 야마다니시키를 35%까지 정미해 화려한 과실향과 부드러운 감칠맛, 깔끔한 피니시를 자랑합니다. 전국 신주 감평회 금상 수상 사케와 동일한 제조법으로 품질이 검증되었습니다. 기념일이나 고급 선물용으로 추천되는 한정판 사케입니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 16% | 정미보합 35% | 주도 +5 | 산도 1.2 | 양조장 미야오쥬조 | 지역 니가타현 | 타입 클래식 라이트 | 용량 720ml

02



W UNDERGROUND

더블유 언더그라운드

효고현산 특등급 야마다니시키를 다이아몬드 롤정미기로 18%까지 정교하게 빚어냈습니다. 전통적인 후네시보리 방식으로 장시간 저온 추출하여 완성된 모로미는, 기적이라 불릴 만큼 세련된 맛을 자랑합니다. 깊은 품미 속에서 피어나는 섬세한 단맛과 순백의 실크처럼 매끄러운 질감은 특별한 여운을 선사합니다. 오직 엄선된 곳에만 한정 수량 수주 생산되는 귀한 걸작입니다.

원재료 특등급 야마다니시키 | 도수 16% | 정미보합 18% | 주도 -2 | 산도 1.3 | 양조장 와타나베슈조텐 | 지역 기후현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

03

- 2022년 인터내셔널 와인 챌린지 (IWC) 은메달 수상
- 2017년 인터내셔널 와인 챌린지 (IWC) 금메달 수상



生

羽根屋 純米大吟醸 スパークリング 生酒

하네야 스파클링

복알프스의 맑은 물로 빚어낸 준마이다이진조급 사케로, 시험 양조 단계부터 그 가치를 입증받은 극소량 한정품입니다. 병입 직전 정교하게 주입된 탄산은 삼폐인처럼 미세하고 지속력 있는 버블을 구현하여 입안을 섬세하게 감싸줍니다. 화사한 꽃내음과 싱그러운 과실향은 기분 좋은 상쾌함을 깨워주며, 와인 잔으로 즐길 때 그 진가가 더욱 빛나는 제품입니다.

원재료 비공개 | 도수 15% | 정미보합 50% | 주도 +3 | 산도 1.4 | 양조장 후미기쿠쥬조 | 지역 도야마현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

04



尾瀬の雪どけ 純米大吟醸 夏吟生詰

오제노유키도케 준마이다이긴쵸 나츠긴

‘주조호적미의 왕’이라 불리는 야마다니시키 100%로 빚은 프리미엄 사케입니다. 배를 연상케 하는 우아한 긴쵸 향기와 고상한 단맛, 부드럽고 깨끗한 목넘김이 인상적입니다. 은은한 쌀의 단맛과 적당한 산미가 조화를 이루며, 맑고 청순한 뒷맛으로 마무리됩니다. 야마다니시키만이 표현할 수 있는 고품격 풍미는 여름철에도 상쾌하게 즐길 수 있는 최상의 선택입니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 15% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 류진슈조 | 지역 군마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

05



龍神 純米大吟醸 ひやおろし

류진 준마이다이긴쵸 히야오로시

리치와 배, 청포도를 닮은 상쾌한 향이 퍼지며 입안에서는 투명한 산미와 은은한 단맛이 균형을 이룹니다. 야마다니시키를 50% 정미해 빚은 준마이다이긴쵸로, 히야오로시 숙성을 거쳐 깊은 풍미와 류진슈조의 섬세한 감각이 어우러 집니다. 한 모금마다 화려한 과일향과 고운 산미가 조화를 이루며, 고급스럽고 긴 여운을 남깁니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 15% | 정미보합 50% | 주도 +1.5 | 산도 1.5 | 양조장 류진슈조 | 지역 군마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

06



尾瀬の雪解け 純米大吟醸 旬吟

오제노유키도케 준마이다이긴쵸 순긴

봄의 따스한 햇살과 기분 좋은 산들바람을 담은 계절 한정주입니다. 갓 따낸 원주의 신선함을 병속에 고스란히 담아 완전한 봄의 정취를 전합니다. 풋사과의 싱그러움 향과 부드러운 산미, 은은한 단맛이 조화를 이루어 입안 가득 상쾌하고 경쾌한 여운을 남깁니다. 군마현 류진슈조에서 빚은 모던 미디엄 타입으로, 봄철에 즐기 가장 적합한 생동감 넘치는 맛을 선사합니다.

원재료 비공개 | 도수 15% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 류진슈조 | 지역 군마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

07



尾瀬の雪どけ 純米大吟醸 ロゼの雪どけ

준마이다이긴쵸 로제노유키도케

붉은 효모를 활용해 매혹적인 로제 빛깔을 구현한 준마이다이긴쵸급의 특별한 사케입니다. 딸기를 연상시키는 귀여운 단맛과 와인을 닮은 선명하고 생동감 넘치는 산미가 어우러져, “일본주 이면서도 세련된 와인 같다.”는 신선한 경험을 선사합니다. 와인 글라스에 담아 시원하게 즐기면 맛의 깊이는 물론, 테이블 위 공간에도 감성적인 분위기를 더해주는 매력적인 한 병입니다.

원재료 비공개 | 도수 12% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 류진슈조 | 지역 군마현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

08



龍神 純米大吟醸 OPENING ACT

류진 준마이다이긴쵸 오픈링 액트

엄선된 쌀로 빚어 양조장의 세련된 기술력을 집약했으며, 사과와 배를 닮은 화사한 과일향이 공간의 분위기를 우아하게 바꿉니다. 실크처럼 매끄러운 질감과 은은한 단맛 뒤에 이어지는 깔끔한 산미는 다이긴쵸 특유의 정교한 균형미를 보여줍니다. 편안한 음용감으로 식전주나 건배주로 이상적이며, 사시미나 가벼운 전채 요리와 훌륭한 조화를 이룹니다.

원재료 비공개 | 도수 15% | 정미보합 50% | 주도 +2 | 산도 1.8 | 양조장 류진슈조 | 지역 군마현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

09



尾瀬の雪どけ ハッピーハロウィン 純米大吟醸 生詰

오제노유키도케 준마이다이긴쵸 할로윈

온화한 배 향기 속에 감귤 계열의 산미가 조화롭게 어우러지며, 첫 모금부터 상쾌하고 깔끔한 인상을 남깁니다. 진한 과일향과 부드러운 단맛이 어우러져, 달콤하면서도 깊이 있는 풍미를 선사합니다. 유니크한 디자인과 오렌지빛 라벨은 할로윈 분위기를 한층 더 돋보이게 하며, 잔을 기울이는 순간 축제의 즐거움을 느낄 수 있습니다. 특별히 할로윈 시즌을 위해 선보인 한정 프리미엄 사케입니다.

원재료 비공개 | 도수 15% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 류진슈조 | 지역 군마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

10



尾瀬の雪どけ 純米大吟醸 おぜゆきだるま

준마이다이긴조 오제유키다루마

겨울의 정취를 담은 계절 한정 생주로 사사나고 리 스타일의 맑고 연한 질감이 특징입니다. 사과와 서양배를 닮은 화사한 향이 피어오르고, 입안에서는 눈송이가 녹아내리듯 부드러운 단맛과 투명한 여운이 조화롭게 이어집니다. 귀여운 눈사람 라벨로 연말연시 모임이나 선물용으로 인기가 높으며, 차갑게 즐길 때 특유의 산뜻함이 돋보입니다.

원재료 비공개 | 도수 15% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 류진슈조 | 지역 군마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

11



多賀治 純米大吟醸 朝日 無濾過生原酒

타카치 준마이다이긴조 아사히 무로카나마겐슈

오카야마현산 환상의 쌀 아사히를 100% 사용한 프리미엄 준마이다이긴조로, 착즙 직후 병입해 신선한 향과 주시한 감칠맛이 살아 있습니다. 협회 14호와 7호 효모가 빚어낸 은은한 향, 부드러운 질감, 산뜻한 산미와 미세한 탄산감이 어우러져 질리지 않는 맛을 선사하며, 다양한 음식과 잘 어울리는 식卓주로 추천드립니다.

원재료 아사히 | 도수 16% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 주하치자카리슈조 | 지역 오카야마현 | 타입 모던 풀 | 용량 720ml, 1800ml

12



十八盛 純米大吟醸 朝日 無濾過生原酒

주하치자카리 아사히 준마이다이긴조 무로카나마겐슈

오카야마현산 아사히 쌀을 전량 사용해 만든 프리미엄 준마이다이긴조입니다. 갓 딴 남국 과일을 떠올리게 하는 달콤한 향과 지카구미 특유의 신선한 탄산감, 아사히 쌀의 부드러운 감칠맛이 조화를 이룹니다. 은은한 산미가 입안을 감싸며, 시간이 지날수록 맛의 균형이 잡혀 맑고 섬세한 단맛과 산미를 즐길 수 있습니다.

원재료 아사히 | 도수 16% | 정미보합 50% | 주도 +2 | 산도 1.6 | 양조장 주하치자카리슈조 | 지역 오카야마현 | 타입 모던 풀 | 용량 720ml, 1800ml

13



町田酒造 純米大吟醸 PREMIUM

마치다슈조 준마이다이긴조 프리미엄

효고현산 아마다니시키를 35%까지 정미해 빚은 마치다슈조텐의 최상급 명품 사케입니다. 첫 모금에서는 샤인머스켓을 떠올리게 하는 달콤한 향미와 과일 같은 풍미가 화려하게 퍼지며, 이어지는 고급스러운 긴조향과 부드럽고 촉촉한 쌀의 감칠맛이 조화롭게 어우러집니다. 은은한 산미가 전체 맛을 산뜻하게 정리해 주며, 깊고 진한 풍미를 원하는 분께 추천드리는 프리미엄 사케입니다.

원재료 아마다니시키 | 도수 16% | 정미보합 35% | 주도 +4 | 산도 1.1 | 양조장 마치다슈조텐 | 지역 군마현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

14



播州一献 純米大吟醸 北錦

반슈잇콘 준마이다이긴조 키타니시킴

단숨에 감각을 사로잡는 프리미엄 사케, ‘반슈잇콘 준마이다이긴조 키타니시킴’. 일본 효고현산 고급 쌀 ‘키타니시킴’을 50%까지 정미해 머스크 멜론을 연상케 하는 향긋하고 우아한 아로마, 부드러운 감칠맛과 농밀한 단맛, 과일 같은 산미가 조화를 이룹니다. 무여과 1회 열처리 방식으로 신선함을 그대로 담아내 첫 모금부터 마지막까지 순수하고 정제된 사케의 매력을 느낄 수 있습니다.

원재료 키타니시킴 | 도수 15% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 산요하이슈조 | 지역 효고현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

15



忠愛 中取り 純米大吟醸 赤磐雄町

췌아이 나카도리 준마이다이긴조 오마치

희소한 아카이와 오마치만을 아낌없이 사용해 빚은 프리미엄 사케로, 췌아이 나카도리 시리즈 중 가장 인기 있는 무여과 생원주입니다. 입안에 퍼지는 파인애플과 서양배 같은 화려한 향과 깨끗한 단맛, 풍부한 감칠맛이 어우러지며, 푸른 과일을 떠올리게 하는 산미와 드라마틱한 마무리로 깔끔하게 떨어집니다.

원재료 아카이와 오마치 | 도수 16~17% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 토미카와슈조텐 | 지역 도치기현 | 타입 모던 풀 | 용량 720ml

16



bo: 望 純米大吟醸 千本錦

보 준마이다이긴조 센본니시키

여과나 열처리를 하지 않은 무여과 생원주로, 은은한 가스감과 청량함이 살아 있으며, 사과-머스-캐-라무네를 연상케 하는 화사한 과실향이 첫 모금부터 기분 좋은 상쾌함을 선사합니다. 알코올 도수 16%로 부담 없이 즐길 수 있으며, 은은한 산미와 깔끔한 피니시로 다양한 요리와도 잘 어울리며 특히 국내에는 소량 한정 수입되는 제품으로 희소성이 높습니다.

원재료 센본니시키 | 도수 16% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 토노이케슈조텐 | 지역 도치기현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

17

- 2023년 인터내셔널 와인 챌린지 (IWC) 준마이다이긴조 부문 금메달 수상



わかもすめ 純米大吟醸 燕子花

와카무스메 준마이다이긴조 카키츠바타

야마구치현 신타니슈조가 최고급 주조호적미 야마다니시키를 40%까지 정미해 빚은 프리미엄 사케로, 은은한 향과 부드러운 단맛, 상쾌한 산미가 어우러져 우아한 맛을 선사합니다. 여성 양조사 신타니 아야코의 섬세한 감각이 담겨 있으며, 와인을 즐기시는 분들도 충분히 만족하실 만한 깊이를 선사합니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 15~16% | 정미보합 40% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 신타니슈조 | 지역 야마구치현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

18



伝心 夏 袋吊り 純米大吟醸 生酒

덴신 나츠 준마이다이긴조 나마자케

후쿠이현의 최고급 주조호적미 코시노시즈쿠를 100% 사용해 후쿠로츠리 방식으로 빚은 준마이다이긴조입니다. 중력만으로 모은 술은 맑고 투명한 맛을 자랑하며, 은방울꽃 같은 우아한 향과 깨끗한 풍미가 어우러집니다. 은은한 파인애플의 달콤한 여운과 섬세한 목 넘김이 돋보여, 특별한 선물이나 섬세한 일본 요리와 함께할 때 가장 진가를 발휘합니다.

원재료 코시노시즈쿠 | 도수 16% | 정미보합 45% | 주도 +5 | 산도 비공개 | 양조장 잇분기쿠보혼텐 | 지역 후쿠이현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

19



あべ ゴールド

아베 골드

과일을 떠올리게 하는 신선하고 주시한 맛과 농밀한 감칠맛이 어우러진, 아베슈조의 대표 준마이다이긴조. 딸기를 닮은 은은하고 달콤한 향, 편안한 인상의 카프론산에틸 계열의 효모가 조화를 이루며, 아베 특유의 선명한 산미가 전체적인 맛의 흐름을 깔끔하게 정돈해줍니다. 단맛, 신맛, 쓴맛이 각각 뚜렷하면서도 탁월한 균형감을 이루며, 한 잔에 예술적인 완성도를 담아냅니다.

원재료 비공개 | 도수 13% | 정미보합 45% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

| 준마이진조 & 진조

‘향기와 맛의 절묘한 조화, 세련된 감각의 사케’

쌀의 겉면을 60% 이하로 정교하게 깎아낸 뒤, 저온에서 장기간 서서히 발효시키는 고도의 양조 기술로 탄생합니다. 이 정성 어린 과정을 통해 사케 특유의 화사한 ‘진조향’이 극대화됩니다. 산뜻한 풍미와 매끄러운 목넘김이 특징이며, 잡미를 극한으로 줄여낸 깨끗한 주질 덕분에 사케가 가진 본연의 다채로운 개성을 가장 선명하고 세련되게 경험할 수 있는 등급이기도 합니다.

준마이진조	정미보합	진조
		
쌀 / 물 / 누룩	60% 이하	쌀 / 물 / 누룩 / 양조 알코올

01

- 2023년 인터내셔널 와인 챌린지 (IWC) 준마이진조 부문 은메달 수상



羽根屋 SHINE

하네야 샤인

도야마현 후미기쿠슈조의 ‘하네야 샤인’은 독자적 제법으로 빚은 저알코올 무여과 생원주입니다. 라임과 자몽의 상쾌한 산미에 생원주 특유의 주시한 풍미와 경쾌한 목 넘김이 압도적인 완성도를 자랑합니다. 어떠한 요리와도 페어링이 뛰어나며, 무더운 여름철 차갑게 즐기기에 안성맞춤입니다. 저알코올 사케의 정점인 하네야의 신선함을 경험해 보세요.

원재료 비공개 | 도수 13% | 정미보합 비공개 | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 후미기쿠슈조 | 지역 도야마현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

02

- 2024년 Kura Master 준마이슈 부문 금상 수상
- 2024년 인터내셔널 와인 챌린지 (IWC) 준마이진조 부문 금메달 수상



羽根屋 純米吟醸 富の香

하네야 준마이진조 토미노카오리

희귀한 주조호적미 ‘토미노카오리’를 100% 사용해 빚은 프리미엄 사케로 부드럽고 우아한 향기와 투명한 감칠맛이 어우러져, 깊고 부드러운 여운을 남깁니다. 특히, 세계적인 일본주 콩쿠르 ‘Kura Master 2024’ 준마이슈 부문 금상을 수상하며, 1,223개 출품작 중 상위 0.5%에 해당하는 영예를 안았으며, ‘IWC 2024’ 준마이진조 부문에서도 금메달을 수상하였습니다.

원재료 토미노카오리 | 도수 16% | 정미보합 60% | 주도 ±0 | 산도 1.4 | 양조장 후미기쿠슈조 | 지역 도야마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

03



羽根屋 純米吟醸 プリズム

하네야 준마이진조 프리즘

하네야 준마이진조 프리즘은 신선함 속 다채로운 맛의 조화를 담은 프리미엄 사케로, 한정된 시기에만 생산되는 희소성이 돋보입니다. 한 모금 머금으면 맑고 투명한 맛과 함께 은은한 단맛의 진조향이 퍼지고 미탄산이 더해져 깔끔하고 드라이 마무리로 이어집니다. 하네야의 기술과 감각이 빚어낸 특별한 한 잔으로, 섬세한 맛의 변화를 즐기며 미식과 곁들이기에 이상적입니다.

원재료 고히쿠만고쿠 | 도수 16% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 후미기쿠슈조 | 지역 도야마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

04



羽根屋 純米吟醸 ひやおろし

하네야 준마이긴조 히야오로시

일본 잡지 PEN의 ‘맛있는 일본주 특집’에서 최고 평가인 별 3개를 획득하며 일품으로 인정받았습니다. 한 모금 머금으면 폭신하고 부드러운 쌀의 단맛이 깨끗한 산미와 함께 조화를 이룹니다. 가나자와 효모로 빚어낸 바나나를 연상시키는 긴조 향이 우아하고도 섬세한 맛을 완성하고, 숙성을 통한 감칠맛과 쌀의 단맛, 산뜻한 산미가 절묘하게 어우러져 깊은 풍미를 선사합니다.

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

05



羽根屋 CLEAR BLUE

하네야 클리어 블루

야마다니시키, 미야마니시키, 니혼바레 등 다양한 쌀을 독자적으로 배합하고, 다섯 번에 걸쳐 누룩과 술덧을 더하는 오단 지코미(五段仕込み) 공법을 적용해 크리스털처럼 깨끗하면서도 뚜렷한 감칠맛이 살아 있는 맛을 완성했습니다. 가볍고 부담 없이 즐길 수 있으며, 강하게 냉장하거나 얼음을 넣어 온더락으로 마시면 청량감과 깔끔한 여운이 더욱 돋보입니다.

원재료 야마다니시키, 미야마니시키, 니혼바레 | 도수 14% | 정미보합 60% | 주도 ±0 | 산도 1.3 | 양조장 후미키쿠슈조 | 지역 도야마현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml



06



- 2023년 재팬 우먼즈 사케 어워드 금상 수상



羽根屋 MOONLIGHT BEAUTY

하네야 문라이트 뷰티

깊은 밤에 피어나는 향기로운 꽃, 월하미인의 아름다움을 담은 프리미엄 사케입니다. 희귀한 ‘오마치’ 쌀과 10호 효모를 사용하여, 우아한 긴조향과 기품 있는 맛을 선사합니다. 2023년 재팬 우먼즈 사케 어워드(Japan Women's Sake Award)에서 금상을 수상한 이 사케는 한정 생산되어 더욱 특별합니다. 차갑게 드시면 그 섬세한 풍미를 더욱 즐길 수 있습니다.

원재료 오마치 | 도수 15% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 후미키쿠슈조 | 지역 도야마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

07



羽根屋 純米吟醸 華風吹

하네야 준마이긴조 하나후부키

아오모리현산 하나후부키(華吹雪) 쌀을 100% 사용하여 빚은 이 준마이긴조 사케는, 벚꽃이 흩날리는 듯한 화사한 향기와 부드러운 단맛이 어우러져 우아하면서도 생동감 있는 풍미를 자랑합니다. 또한, 무여과 생원주 특유의 신선함이 살아 있어 첫 모금부터 깊은 인상을 남기며, 차갑게 서빙하면 과실향이 더욱 또렷하게 피어납니다.

원재료 하나후부키 | 도수 15% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 후미키쿠슈조 | 지역 도야마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

08



羽根屋 純米吟醸 吟風 生酒

하네야 준마이긴조 킨푸

도야마현의 맑은 공기를 담은 ‘하네야 준마이긴조 킨푸’는 이름처럼 가볍고 경쾌한 목 넘김과 화려한 풍미가 일품인 시즌 한정 에디션입니다. 홋카이도산 ‘킨푸’ 쌀을 사용하여 풍부한 감칠맛과 칼날처럼 날카로운 절제미를 동시에 구현했습니다. 생주 특유의 가스감과 머스캣 향은 화이트 와인 같은 청량함을 선사하며, 사시미부터 튀김까지 모든 요리와 환상적인 조화를 이룹니다.

원재료 킨푸 | 도수 15% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 후미키쿠슈조 | 지역 도야마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

09



羽根屋 純米吟醸 かすみざけ

하네야 카스미자케

병 속에 퍼진 미세한 오리(탁주 침전물)는 마치 안개 낀 봄 아침을 연상시키며, 은은하게 피어오르는 머스캣과 봄꽃 향기가 코끝을 부드럽게 자극합니다. 입 안에서는 실크처럼 매끄러운 질감이 감돌고, 산뜻한 감칠맛과 드라이하고 깔끔한 마무리는 전체적으로 고요하고 정제된 인상을 남기는 희소성과 계절미를 동시에 갖춘 특별한 사케입니다.

원재료 고히쿠만고쿠 | 도수 14% | 정미보합 60% | 주도 +3 | 산도 1.3 | 양조장 후미키쿠슈조 | 지역 도야마현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

10



羽根屋 純米吟醸 出羽の里 生酒

하네야 준마이긴쵸 데와노사토

야마가타현산 ‘데와노사토’ 쌀을 100% 사용하여 쌀 본연의 풍부한 감칠맛과 부드러운 산미를 잡미 없이 깨끗하게 구현했습니다. 은은한 산미와 깊은 풍미가 입안을 감싸며, 깔끔하게 정리되는 여운 덕분에 초심자부터 애호가까지 모두 만족할 만한 음용감을 제공합니다. 특히 사시미나 가벼운 튀김 등 다양한 요리와의 조화가 뛰어나 식중주로 즐기기에 최적입니다.

원재료 데와노사토 | 도수 15% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 후미기쿠슈조 | 지역 도야마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

11



金雀 純米吟醸

킨스즈메 준마이긴쵸

일본 사케 랭킹 야마구치현 1위, 호리에사카바(堀江酒場)에서 선보이는 초프리미엄 준마이긴쵸 사케입니다. 첫 향에서 잘 익은 배를 닮은 화려한 향과 은은한 탄산감, 균형 잡힌 산미와 감칠맛, 드라이한 피니시가 어우러진 완성도 높은 맛을 자랑합니다. 소량 양조로 한정 판매되어 희소성과 품격을 갖춘 특별한 제품으로, 프리미엄 사케 애호가에게 특히 추천드립니다.

원재료 비공개 | 도수 15% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 호리에사카바 | 지역 야마구치현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

12



金雀 純米吟醸 しぼりたて 生

킨스즈메 준마이긴쵸 시보리타테

매년 한정된 시기에만 선보이는 킨스즈메의 명품 사케로, 사과와 파인애플을 닮은 화사한 향과 신선한 산미, 감미가 조화를 이룹니다. 부드러운 촉감과 깊고 농후한 감칠맛이 특징이며, 시보리타테의 신선함과 생주의 은은한 탄산감이 절묘하게 어우러집니다. 소량 양조로 특약점에서만 판매되는 초프리미엄 사케로, 매년 빠르게 품절되며 애호가들 사이에서도 특별한 술로 손꼽힙니다.

원재료 비공개 | 도수 15% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 호리에사카바 | 지역 야마구치현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

13



金雀 伝承山廃 純米吟醸

킨스즈메 덴쇼 야마하이 준마이긴쵸

사케 타입전 전국 랭킹 3위, 야마구치현 1위를 기록! 일본에서조차 입수가 어려울 만큼 선풍적인 인기를 누리고 있는 킨스즈메 야마하이 방식의 준마이긴쵸. 야마하이 제법과 최신 기술이 조화를 이룬 이 명주는 미세한 탄산감과 잘 익은 배를 연상시키는 화려한 과일미, 풍부한 감칠맛, 균형 잡힌 산미, 그리고 깔끔한 피니시가 뛰어난 조화를 이룹니다.

원재료 비공개 | 도수 15% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 호리에사카바 | 지역 야마구치현 | 타입 클래식 풀 | 용량 720ml

14



金雀 純米吟醸 秋あがり

킨스즈메 준마이긴쵸 아키아가리

야마구치현 랭킹 1위의 명가, 호리에 슈조의 정점을 보여주는 ‘킨스즈메 준마이긴쵸 아키아가리’입니다. 이 제품은 강렬한 산미의 표현력에 집중하여 빚어졌으며, 사과와 파인애플을 연상시키는 화사하고 입체적인 향이 특징입니다. 입안을 부드럽게 감싸는 질감 뒤로 사과 계열의 선명한 산미와 고급스러운 단맛이 완벽한 밸런스를 이룹니다.

원재료 비공개 | 도수 15% | 정미보합 비공개 | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 호리에사카바 | 지역 야마구치현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

15



金雀 純米吟醸 秘伝隠生もと

킨스즈메 히덴카쿠시 키모토 준마이긴쵸

일본 야마구치현 사케 랭킹 1위를 기록한 인기 브랜드 ‘킨스즈메’의 새로운 준마이긴쵸. 백도를 연상시키는 산뜻한 과일향과 선명한 감칠맛, 부드럽고 깔끔한 목 넘김이 조화를 이루며, 모던함과 클래식함이 절묘하게 어우러진 한 잔입니다. 잔잔하게 피어나는 미세한 가스감이 무더운 여름철, 더욱 상쾌한 음용을 선사합니다.

원재료 핫탄니시키 | 도수 15% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 호리에사카바 | 지역 야마구치현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

16



×張鶴 純米吟醸 生原酒

시메하리츠루 준마이긴조 나마겐슈

미야오슈조에서 선보이는 프리미엄 사케. 50% 까지 정미한 고급 쌀로 빚어, 첫 모금에서 느껴지는 화려한 과실향과 쌀 본연의 우아하고 부드러운 감칠맛이 조화를 이루며 깊은 여운을 남깁니다. 저온 살균이나 열처리를 거치지 않은 생원주 특유의 신선하고 풍부한 맛이 그대로 살아 있으며, 알코올 도수는 17%로 적당한 바디감과 깔끔한 마무리가 특징입니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 17% | 정미보합 50% | 주도 +2 | 산도 1.4 | 양조장 미야오슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 풀 | 용량 720ml

17



×張鶴 純米吟醸 越淡麗

시메하리츠루 준마이긴조 고시탄레이

사케 애호가라면 꼭 주목해야 할 니가타현 대표 양조장 미야오슈조의 자부심, '시메하리츠루 준마이긴조 고시탄레이'를 소개합니다. 니가타산 고급 주조미 '고시탄레이'를 100% 사용해 정성스럽게 빚었습니다. 부드럽고 깊은 감칠맛, 깔끔한 뒷맛, 그리고 우아한 긴조향이 어우러져 품격 있는 풍미를 선사하는 가을 에디션으로 그 특별함을 더했습니다.

원재료 고시탄레이 | 도수 16% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 미야오슈조 | 지역 니가타현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

18



×張鶴 吟醸 生貯蔵

시메하리츠루 긴조 나마쵸조슈

생(生) 상태에서 저온 저장한 뒤 병입하는 '나마쵸조' 방식으로 신선한 향과 부드러운 질감을 그대로 담아냈으며, 마무리는 잡미 없이 깔끔하고 드라이하게 떨어집니다. 입안에서는 은은한 긴조향과 고급스러운 감칠맛이 퍼지고, 마치 청정수를 마시는 듯한 상쾌한 피니시가 일품입니다. 미야오슈조만의 높은 기준으로 긴조 등급이지만 다이킨조급 정미 비율로 빚었습니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 15% | 정미보합 50% | 주도 +3.5 | 산도 비공개 | 양조장 미야오슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

19



あべイエロー

아베 옐로우

일본 니가타현에서 엄선된 '잇분지메' 쌀을 사용해 정성스럽게 빚은 프리미엄 사케입니다. 정미율 60%로 섬세하게 깎아낸 쌀의 깔끔한 맛에, 신선한 과실향과 은은한 감칠맛이 어우러져 전체적으로 세련된 풍미를 자아냅니다. 알코올 도수는 13%로 비교적 낮은 편이라 부담 없이 가볍게 즐기기에 좋고, 모던 라이트 스타일은 다양한 요리와도 자연스럽게 어울립니다.

원재료 잇분지메 | 도수 13% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

20



あべピンク

아베 핑크

쥬시한 단맛과 깊은 감칠맛, 그리고 '타카네니시키' 쌀 특유의 깔끔하고 정제된 맛이 조화를 이루며, 입안 가득 풍부하게 퍼집니다. 쌀 본연의 맑고 깨끗한 단맛과 농밀한 감칠맛, 산미가 전체적인 맛을 정리해주며 깔끔한 목 넘김으로 이어집니다. 마무리에는 은은한 씹싸름함이 더해져 전체적인 밸런스를 잡아주며, 입안에 섬세하고 고급스러운 여운을 남깁니다.

원재료 타카네니시키 | 도수 13% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

21



あべグリーン

아베 그린

병 속에 남아 있는 오리(특수 침전물)가 단단히 얼어 있어, 새콤달콤하고 쥬시한 감칠맛이 생생하게 살아납니다. 배를 떠올리게 하는 은은한 단맛과 산미가 입안에서 균형 있게 어우러지며, 뒷맛에는 살짝 감도는 씹싸름한 여운이 더해져, 깔끔한 목 넘김을 완성합니다. 부담 없이 즐기기에 좋은 도수이지만, 아베슈조 특유의 깊이 있는 감칠맛과 산미, 쥬시함이 응축되어 있습니다.

원재료 라쿠후마이 | 도수 12% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

22



あべシルバー おりがらみ

아베 실버 오리가라미

부드러운 발포감, 깊이 있는 감칠맛, 신선한 산미가 균형 있게 어우러지는 것이 특징입니다. 특히 생주 특유의 신선함과 '오리가라미' 방식이 선사하는 부드러운 텍스처는 한국 소비자들에게 신선하고 독특한 일본 사케의 세계를 경험하게 해줍니다. 가벼운 식사와의 궁합이 뛰어나며, 특히 사시미, 튀김, 나베 등과도 훌륭한 조화를 이룹니다.

원재료 비공개 | 도수 13% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

23



あべシルバー

아베 실버

니가타현의 깨끗한 자연과 전통 양조 기술이 조화를 이루어 탄생한 프리미엄 사케로 신선하고 투명한 맛, 깔끔한 산미의 균형이 특징이며, 부담 없이 즐기기에 좋은 라이트 타입입니다. 특히 해산물 요리와 잘 어울리며, 다양한 음식과의 마리아주에서도 빛을 발합니다. 일본 현지에서도 높은 평가를 받고 있는 '아베 실버'를 통해 니가타 사케의 섬세한 풍미를 경험해보세요.

원재료 비공개 | 도수 13% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

24



多賀治 純米吟醸 山田錦 無濾過生原酒

타카지 준마이긴조 야마다니시키 무로카나마겐슈

5대 당주 이시아이 타카지의 이름에서 유래한 사케로, 정직한 술을 향한 신념과 철학이 담겨 있으며, 풋사과의 산뜻한 향과 강렬한 탄산감, 화이트 와인을 떠올리게 하는 부드럽고 주시한 단맛과 사프한 산미가 조화를 이룹니다. 첫 맛은 임팩트 있게 다가오지만 마무리는 깔끔하고 드라이해 청량감과 깊은 풍미를 함께 즐길 수 있습니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주도 +1 | 산도 2.6 | 양조장 주하치카리슈조 | 지역 오키야마현 | 타입 모던 풀 | 용량 720ml

25



大那 純米吟醸 夢ささら

다이나 준마이긴조 유메사사라

도치기현 신평종 양조미 '유메사사라'를 100% 사용한 프리미엄 준마이긴조 생주. 현지산 쌀과 효모만을 사용해, 오타와라시의 청정 자연을 담은 듯한 맑고 정갈한 맛이 특징입니다. 부드러운 주질과 깨끗한 뒷맛, 산뜻한 산미가 조화를 이루며, '식중주'로서의 다이나답게 어떤 음식과도 부담 없이 잘 어울리며, 입안 가득 은은한 풍미와 청량감을 선사합니다.

원재료 유메사사라 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 키쿠노사토슈조 | 지역 도치기현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

26



大那 純米吟醸 無加圧しぼり

다이나 준마이긴조 무카아츠시보리

은은한 사과와 청포도를 연상케 하는 신선한 과실향과 함께, 경쾌하고 매끄러운 감촉 속에서 미세한 탄산감이 부드럽게 퍼집니다. 투명한 단맛과 상큼한 산미가 균형 있게 어우러지며, 마치 라무네처럼 청량하고 산뜻한 풍미를 선사합니다. 전통적인 무카아츠시보리로 빚어진 이 사케는 깔끔하고 정제된 맛이 특징이며, 고급스럽고 균형 잡힌 맛의 구조를 자랑하는 일품입니다.

원재료 긴노사토 | 도수 16-17% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 키쿠노사토슈조 | 지역 도치기현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

27



伝心 春 純米吟醸 無濾過生酒

덴신 하루 준마이긴조 무로카나마자케

봄 한정 프리미엄 사케, '덴신 하루 준마이긴조 무로카나마자케'. 후쿠이현 잇분기쿠보혼텐에서 빚은 이 술은 겨울철에 완성한 원주를 여과나 열처리 없이 병입해, 신선하고 깊은 맛을 그대로 담았습니다. 복숭아를 닮은 달콤한 향과 상쾌한 산미가 어우러져 봄의 생동감을 전하며, 고타쿠만고쿠와 야마다니시키를 사용해 정성껏 빚었습니다.

원재료 고타쿠만고쿠, 야마다니시키 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 잇분기쿠보혼텐 | 지역 후쿠이현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

28



わかむすめ 薄桜 純米吟醸

와카무스에 우스하나사쿠라 준마이긴조

복숭아와 살구의 상큼한 과실향에 봄꽃을 닮은 싱그러운 아로마와 은은한 쌀 향이 어우러집니다. 섬세한 탄산감과 술사탕 같은 달콤한 감칠맛이 부드럽게 이어지고, 산뜻한 산미와 은은한 쌀싸름함이 어우러져 드라이한 마무리를 완성합니다. 일본 내에서도 희소성이 높은 한정 사케로, 정식 수입을 통해 소량만 소개되는 특별한 제품입니다.

원재료 사이토노시즈쿠 | 도수 15~16% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 신타니슈조 | 지역 야마구치현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

29



わかむすめ 十二秘色 純米吟醸

와카무스에 주니히소쿠 준마이긴조

여름 한정 사케 와카무스에 주니히소쿠 준마이긴조. 배와 살구를 닮은 산뜻한 과실향과 섬세한 발포감이 조화를 이룹니다. 촉촉하고 프루티한 감칠맛이 산미와 어우러져 퍼지며, 고급스러운 감미의 여운이 사이다처럼 청량한 마무리로 이어집니다. 깔끔하고 부드러운 인상 덕분에 육즙 가득한 요리와 잘 어울리며, 무더운 여름철에도 부담 없이 즐기기에 좋은 한 잔입니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 15~16% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 신타니슈조 | 지역 야마구치현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

30



わかむすめ 瑠璃唐草 純米吟醸

와카무스에 루리카라쿠사 준마이긴조

배를 연상시키는 과실향, 투명감 있는 깨끗하고 촉촉한 감미가 입안 가득 부드럽게 퍼집니다. 볼륨감 있는 감칠맛 뒤로 경쾌한 산미가 맛의 균형을 잡아주며, 고급스러운 잔잔한 가스감이 은은하게 이어집니다. 감미와 산미의 절묘한 조화, 그리고 적당한 드라이함이 매력적인 이 사케는 신타니슈조를 대표하는 준마이긴조로, 일본 내에서도 매우 구하기 어려운 희소한 제품입니다.

원재료 비공개 | 도수 15~16% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 신타니슈조 | 지역 야마구치현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

31



わかむすめ 萌木 純米吟醸

와카무스에 모에기 준마이긴조

일본 야마구치현의 신성(新星) '와카무스메'가 선보이는 또 하나의 명작, 기품 있는 준마이긴조. 멜론을 닮은 상쾌한 과실향에 은은한 첫맛 향이 어우러지며, 입 안에서는 섬세한 발포감과 함께 상큼하고 주시한 맛이 부드럽게 퍼집니다. 마무리에는 술사탕을 연상시키는 고급스럽고 촉촉한 단맛, 그리고 통통하게 살아 있는 쌀의 감칠맛이 어우러져, 깊이 있는 여운을 남깁니다.

원재료 핫탄니시키 | 도수 15~16% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 신타니슈조 | 지역 야마구치현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

32



わかむすめ 花橘 純米吟醸

와카무스에 하나타치바나 준마이긴조

와일드한 오마치와 섬세한 야마다니시키가 만나 탄생한 싱그러운 맛의 조화. 은은한 감귤 향과 함께 깨끗한 단맛, 경쾌한 신맛이 입안에서 기분 좋게 교차합니다. 톡 쏘는 신선함과 부드러운 실킴함이 삼위일체로 어우러져 우아한 여운을 완성합니다. 일본 현지에서도 구하기 힘든 희귀한 일품을 소량이나마 한국에 선보입니다.

원재료 오마치, 야마다니시키 | 도수 15~16% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 신타니슈조 | 지역 야마구치현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

33



わかむすめ TROPICALBUNBUN 純米吟醸

와카무스에 트로피컬분분 준마이긴조

남국의 열대 과일을 닮은 풍부한 향미와 부드러운 과실감이 입안을 가득 채우며, 지글지글 터지는 발포감과 높은 투명감에서 오는 청량감이 무더운 여름과 완벽하게 어울리는 매력적인 제품입니다. 섬세한 감미의 여운 속에 쌀쌀한 맛이 더해진 드라이한 피니시는 상쾌함을 한층 배가시키며, 사이다나 라무네를 연상시키는 풍부한 청량감이 여름철 최고의 선택이 될 것입니다.

원재료 사이토노시즈쿠 | 도수 14% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 신타니슈조 | 지역 야마구치현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

34



町田酒造 純米吟醸 55 山田錦

마치다슈조 준마이긴조 55 야마다니시키

공기와와의 접촉을 최소화해 신선한 풍미를 그대로 병에 담은 ‘지카구미(直汲み)’ 방식으로 제조되어 본연의 순수하고 생생한 맛을 최대한 살려냈습니다. 화려한 과실향에 기본 좋은 탄산감, 부드러운 단맛과 산미가 조화를 이룹니다. 차갑게 와인잔에 따라 음용하면, 과실향과 청량한 맛이 더욱 입체적으로 퍼집니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 마치다슈조텐 | 지역 군마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

35



町田酒造 純米吟醸 55 雄町

마치다슈조 준마이긴조 55 오마치

모로미(술덧)를 짜내는 즉시 병입하고 숙성시키는 무여과 생원주 방식으로 제조되어, 갓 담은 듯한 신선함과 생동감을 그대로 간직하고 있습니다. 병을 여는 순간 퍼지는 향긋하고 풍부한 긴조향은 섬세한 탄산감과 어우러지며 생기 있는 첫 인상을 선사하고, 이내 오마치 쌀 특유의 깊고 부드러운 감칠맛이 입안 가득 은은하게 퍼지며, 놀라울 만큼 맑고 깨끗한 여운을 남깁니다.

원재료 오마치 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 마치다슈조텐 | 지역 군마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

36



山丹政宗 しずく嬢 純米吟醸

야마탄마사무네 시즈쿠히메 준마이긴조

부드럽고 우아한 맛과 화사한 과실향이 어우러져 매우 세련된 풍미를 자아냅니다. 특히 딸기나 베리류를 연상시키는 달콤하고 산뜻한 향이 인상적이며, 쌀 본연의 은은한 단맛과 균형 잡힌 산미가 섬세하게 조화를 이루어, 깊고 부드러운 여운을 남깁니다. 풍부한 과실향과 매끄러운 질감 덕분에 다양한 요리와도 잘 어울립니다.

원재료 시즈쿠히메 | 도수 16% | 정미보합 50% | 주도 +4 | 산도 1.8 | 양조장 야기슈조부 | 지역 에히메현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

37



萩の鶴 純米吟醸 別仕込 真夏の猫ラベル

하기노츠루 준마이긴조 베츠시코미 나마겐슈

여름 한정으로 선보이는 이 사케는 부드러운 감미와 상쾌한 미탄산이 어우러져 최상의 청량감을 선사합니다. 한 모금 머금은 순간 피어오르는 화사한 멜론의 풍미는 다이긴조급 효모를 사용해 빛은 정성의 결과입니다. ‘미야마니시키’ 쌀을 48%까지 정미하여 잡미 없이 깨끗한 맛을 구현했으며, 무더운 여름날 소중한 분들과 시원하게 즐기기에 더할 나위 없는 제품입니다.

원재료 미야마니시키 | 도수 15% | 정미보합 48% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 하기노슈조 | 지역 미야기현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

38



萩の鶴 純米吟醸 別仕込み さくら猫ラベル

하기노츠루 준마이긴조 베츠시코미 나마겐슈

갓 짜낸 생원주 특유의 생동감 넘치는 탄산감이 혀끝을 경쾌하게 자극하고, 뒤이어 양금이 주는 실크처럼 부드러운 감칠맛이 우아한 감산미와 어우러지며 입안을 포근하게 감싸줍니다. 열계구름이 깃든 몽환적인 ‘우스니고리’ 타입으로, 소중한 분을 위한 봄 선물로 더할 나위 없는 선택이 될 것입니다.

원재료 미야마니시키 | 도수 15% | 정미보합 48% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 하기노슈조 | 지역 미야기현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

39



本金 純米吟醸 諏訪

혼킨 준마이긴조 스와

스와 지역산 미야마니시키(美山錦) 쌀, 천연 미네랄이 풍부한 스와의 물, 그리고 동일 지역에서 유래한 7호 효모 등, 100% 스와산 원재료로 양조된 지역 프리미엄 사케로, 한 잔마다 깨끗하고 선명한 맛의 정체성을 전합니다. 첫 모금에서는 멜론과 감귤을 연상시키는 은은한 향, 산뜻한 산미와 가벼운 단맛이 조화를 이루며 입안에서 부드럽게 녹아내리는 감미로운 여운을 남깁니다.

원재료 미야마니시키 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 혼킨슈조 | 지역 나가노현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml



40

- 2021년 인터내셔널 와인 챌린지(IWC) 준마이긴조 부문 은메달 수상
- 2018~2021년 4년 연속 와인 글라스로 맛있는 일본주 어워드 준마이긴조 부문 금상 수상
- 2017, 2018 2년 연속 프랑스 Kura Master 준마이 부문 금상 수상



bo: 望 純米吟醸 ひとごち

보 준마이긴조 히토고코치

도치기현산 히토고코치 쌀과 지역 특유의 T-뉴델 타, T-F 효모로 빚어낸 감각적인 준마이긴조입니다. 잘 익은 파인애플의 싱그러운 단맛과 자몽을 닮은 상큼한 과실향이 미세한 탄산감과 어우러져 입안 가득 세련된 인상을 남깁니다. 원재료 특유의 깊고 풍부한 감칠맛은 산뜻한 산미와 완벽한 균형을 이루며, 청량하고 깔끔한 목 넘김을 선사하는 현대적인 감성의 특별한 한 잔입니다.

원재료 히토고코치 | 도수 16% | 정미보합 53% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 토노이케슈조텐 | 지역 도치기현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

41



bo: 望 純米吟醸 夢ささら

보 준마이긴조 유메사사라

일본 도치기현의 신개발 주조호적미 '유메사사라'를 100% 사용하여 빚어진 무여과 생원주입니다. 갓 짜낸 신선한 맛과 파인애플을 연상시키는 과실향, 미세한 탄산감이 어우러져 상쾌하고 독특한 풍미를 선사하며, 차갑게 드시면 더욱 풍부한 맛을 느낄 수 있습니다. 도치기현의 쌀과 효모로 만들어진 진정한 지역주로, 일본 현지의 맛을 경험하고자 하는 분들께 강력히 추천 드립니다.

원재료 유메사사라 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 토노이케슈조텐 | 지역 도치기현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

42



忠愛 中取り純米吟醸 夢ささら

츄마이 나카도리 준마이긴조 유메사사라

도치기현 농업시험장에서 개발한 프리미엄 주조호적미 유메사사라를 100% 사용한 준마이긴조로, 파인애플과 멜론을 연상시키는 화려한 과실향이 입안에 퍼집니다. 뒤이어 츄마이 특유의 산미와 절제된 드라이함이 조화를 이루어 깔끔하게 마무리됩니다. 과실향과 산미, 단맛의 균형이 뛰어나 식사와 함께 즐기기에 이상적입니다.

원재료 유메사사라 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 토노이케슈조텐 | 지역 도치기현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

43



播州一献 純米吟醸 ののさん

반슈잇콘 준마이긴조 노노상

자비와 위로의 상징인 관음처럼, 이 술도 마시는 이에게 부드럽고 절제된 감동을 전합니다. 잔잔한 향과 섬세한 탄산감이 조화를 이루며, 첫맛은 정갈하고 부드럽게 시작해 단맛과 산미가 조용히 퍼지다가, 깔끔한 드라이함으로 마무리됩니다. 은은한 맛의 채소 요리나 흰 살 생선과 함께 할 때 더욱 빛을 발하며, 차갑게 혹은 상온에서 음미하면 깊은 감성을 느낄 수 있습니다.

원재료 야마다니시키, 유메니시키 | 도수 15% | 정미보합 55% | 60% 혼합 정미 | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 산요하이슈조 | 지역 효고현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

44



播州一献 純米吟醸 ひやおろし

반슈잇콘 준마이긴조 히아오로시

4월에 짜내 숙성 타이밍을 계산해 병입한 뒤, 자연스럽게 맛이 완성되도록 상온 숙성을 거쳐 출시됩니다. 특히, 그라비티 시스템으로 건강하게 숙성된 술은 흔들림 없는 풍미와 투명한 감칠맛을 자랑합니다. 바나나와 곡물의 부드럽고 깊이 있는 향미가 조화롭게 피어오르고, 입안에서는 매끄럽고 농밀한 질감이 이어지며, 깔끔한 마무리와 깊은 긴 여운은 감탄을 자아냅니다.

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

45



豊賀 純米吟醸 ひとごち

토요카 준마이긴조 히토고코치

나가노현의 자연을 담은 토요카 준마이긴조 히토고코치는 산뜻한 사과향과 깨끗한 감칠맛이 일품인 '데일리 프리미엄' 사케입니다. 나카도리 공법으로 추출한 투명한 질감과 나가노 D 효모의 선명한 과실미가 조화를 이루며, 어떤 요리와도 훌륭한 균형을 보여줍니다. 와인글라스에서 더욱 빛나는 이 한정판 사케로 식탁 위에 나가노의 바람을 더해 보세요.

원재료 히토고코치 | 도수 15~16% | 정미보합 59% | 주도 ±0 | 산도 1.8 | 양조장 타카사와슈조 | 지역 나가노현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

46



姿 純米吟醸 夢ささら 無濾過生原酒

스가타 준마이긴조 유메사사라 무로카나마겐슈

일본 도치기현에서 13년에 걸쳐 개발된 신품종 양조미 ‘유메사사라(夢ささら)’를 100% 사용해 빛은 프리미엄 준마이긴조. 복숭아, 딸기, 무화과 등 다양한 과실향이 어우러져 화려하고 풍부한 향미를 자랑하며, 신선한 감칠맛과 균형 잡힌 산미가 조화를 이룹니다. 신선하고 부드러운 맛을 선호하시는 분들께 추천드립니다.

원재료 유메사사라 | 도수 17% | 정미보합 55% | 주도 +2 | 산도 1.8 | 양조장 아이누마메이조 | 지역 도치기현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

47



姿 純米吟醸 無濾過生原酒 愛山

스가타 준마이긴조 무로카나마겐슈 아이야마

희귀한 주조호적미 ‘아이야마(愛山)’를 100% 사용한 무여과 생원주. 서양배를 떠올리게 하는 부드러운 과실향과 고급스러운 바닐라의 단맛, 화려한 긴조향이 어우러져 깊고 풍부한 맛을 완성합니다. 생주 특유의 신선함 속에 은은하게 퍼지는 쓴맛과 산미의 조화, 그리고 재스민을 닮은 우아한 여운이 입안을 맑게 정리합니다.

원재료 아이야마 | 도수 17~18% | 정미보합 55% | 주도 -1 | 산도 1.6 | 양조장 아이누마메이조 | 지역 도치기현 | 타입 모던 풀 | 용량 720ml

48



賀茂金秀 純米吟醸 雄町 生原酒

카모킨슈 준마이긴조 오마치 나마겐슈

최고급 주조미 오마치의 풍성함을 신선하게 담아낸 겨울 한정판입니다. 정교한 양조 기술로 오마치 특유의 깊은 감칠맛을 다스려, 상쾌한 첫맛과 부드러운 단맛, 그리고 깨끗한 피니시의 완벽한 균형을 완성했습니다. 생주 특유의 미세한 가스감이 청량감을 더하며, 사시미나 초밥 등 다양한 요리를 돋보이게 하는 최고의 식중주로 손색 없습니다.

원재료 오마치 | 도수 16% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 카네미츄슈조 | 지역 히로시마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

49



- 전국 신주 감평회
10회 연속 금상 수상



文佳人 夏 純吟

분카진 나츠 준진

전국 신주 감평회에서 10회 연속 금상을 수상한 일본 고치현의 명문, 아리사와슈조(有光酒造)가 빛은 여름 한정 사케 ‘분카진 나츠 준진’. 정제된 맛과 깊은 여운을 담아냈으며, 입안을 감싸는 달콤한 라무네 향, 레몬·멜론을 연상케 하는 산뜻한 과실향, 그리고 ‘톡톡’ 살아 있는 미세 탄산감이 더해져 무더운 여름에도 부담 없이 시원하게 즐길 수 있는 사케입니다.

원재료 비공개 | 도수 16~17% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아리사와슈조 | 지역 고치현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

50



- 2024년 Sake Competition
준마이긴조 부문 금상 수상
- 2017년 Kura Master
준마이긴조 부문 금상 수상



文佳人 純米吟醸 リズール

분카진 준마이긴조 리즈르

고치현의 주목받는 사케 브랜드 ‘분카진(文佳人)’의 신제품. 후나시보리 방식과 무여과 제조법으로 빚고 -5℃ 빙온 저장으로 신선도를 극대화했습니다. 청포도와 리치를 닮은 은은한 아로마와 섬세한 산미가 어우러지며, 투명한 감칠맛과 상쾌한 촉감이 특징입니다. 깔끔한 단맛 위로 청포도 향이 퍼지고 기분 좋은 산미가 우아한 여운을 남기는 초프리미엄 사케입니다.

원재료 비공개 | 도수 16~17% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아리사와슈조 | 지역 고치현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

51



- 2024년 Kura Master
플래티넘상 수상



中島屋 純米吟醸 無濾過生原酒

나카시마야 준마이긴조 무로카나마겐슈

최고급 야마다니시키를 50%까지 정밀하게 짚아 내어 준마이이다긴조급의 품격을 완성했습니다. 잡미 없는 투명한 주질과 우아한 향기와 무로카나마겐슈 특유의 미세한 탄산감이 입안을 기분 좋게 자극하고, 뒤이어 터지는 농밀한 감칠맛은 마치 잘 익은 과일을 베어 문 듯한 ‘쥬시함’을 선사합니다. 강렬한 풍미 끝에 찾아오는 깔끔한 산미는 입안을 산뜻하게 마무리해 줍니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 16~17% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 나카시마야슈조 | 지역 아마구치현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml



残草蓬萊 純米吟醸 おりんぐくさい 生原酒

자루소호라이 준마이긴쵸 오링고쿠다사이

“사과 주세요.”라는 워트 있는 이름처럼, 사과 없이도 싱그러운 사과 맛을 완벽히 구현한 사케입니다. 특수 효모가 빚어낸 상큼한 과즙미와 정교한 산미는 마치 신선한 시드르를 마시는 듯한 즐거움을 선사합니다. 무여과 생원주 특유의 생생한 풍미와 단맛의 조화가 일품이며, 모임을 특별하게 해 줄 ‘아이스브레이킹’ 술로 적극 추천합니다.

원재료 비공개 | 도수 15% | 정미보합 60% | 주도 -2 | 산도 4.2 | 양조장 오야타카시슈조 | 지역 카나가와현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml



残草蓬萊 純米吟醸 QUEEN 生原酒

자루소호라이 준마이긴쵸 퀸 나마젠슈

카나가와현 오야타카시슈조의 ‘자루소호라이 퀸’은 12%의 저도수로 즐기는 싱그러운 생원주입니다. 사과를 닮은 화사한 향과 미세한 탄산감이 기분 좋은 청량감을 선사하며, 단맛과 산미의 완벽한 조화가 돋보입니다. 와인 잔에 담아 즐기면 더욱 세련된 풍미를 느낄 수 있어, 입문자부터 여성 고객까지 모두에게 사랑받는 사케의 새로운 얼굴입니다.

원재료 데와산산 | 도수 12% | 정미보합 60% | 주도 -5 | 산도 2.2 | 양조장 오야타카시슈조 | 지역 카나가와현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

| 준마이슈

“쌀 본연의 깊은 감칠맛, 순수한 쌀의 힘”

오직 쌀, 누룩, 물로만 빚어낸 ‘순미주(純米酒)’입니다. 인위적인 첨가물 없이 쌀이 가진 본래의 목직한 감칠맛(우마미)과 풍부한 풍미가 돋보입니다. 차갑게 마셔도 좋지만, 따뜻하게 데웠을 때 그 깊이가 더욱 살아납니다.

준마이슈

정미보합



쌀 / 물 / 누룩



규정 없음

01



忠愛 辛口 純米 あらばしり

췌아이 카라구치 준마이 아라바시리

토미카와췌조텐의 ‘췌아이 카라구치 준마이 아라바시리’는 그해 첫 양조에서 짜낸 가장 신선한 술만을 담은 계절 한정 사케입니다. 인기 품종인 고히쿠만고쿠를 58%까지 정미하여, 쌀 고유의 향을 살리면서도 선명하고 드라이한 맛을 완성했습니다. 첫 모금부터 단맛 없이 깔끔하게 떨어지며, 도치기 특유의 연수로 빚어 매끄러운 질감을 자랑합니다.

원재료 고히쿠만고쿠 | 도수 16~17% | 정미보합 58% | 주도 +7.5 | 산도 1.9 | 양조장 토미카와췌조텐 | 지역 도치기현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

02



bo: 望 特別純米 慧星 無濾過生原酒

보 토크베츠준마이 스이세이 무로카나마겐슈

희귀 주조미 ‘스이세이’를 사용해, 이름처럼 산뜻하고 투명한 맛을 극대화한 시즌 한정 생원주입니다. 막 짜낸 술을 여과나 가열 처리 없이 그대로 병입해 신선한 질감을 온전히 느낄 수 있습니다. 사과와 배를 닮은 맑은 과실향이 피어오르고, 가벼운 바디감과 청량한 산미가 어우러져 깔끔한 드라이 피니시를 완성합니다.

원재료 스이세이 | 도수 16% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 토노이케췌조텐 | 지역 도치기현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

03



bo: 望 特別純米 玉栄

보 토크베츠준마이 타마사카에

시기현산 타마사카에 쌀 100%를 60%까지 정미하여 빚었습니다. 은은한 바나나 향과 부드러운 산미, 감칠맛이 어우러져 깔끔한 뒷맛을 남깁니다. 한여름 숙성을 거쳐 가을에 더욱 깊어진 풍미가 특징입니다. 상온이나 데워 마시면 쌀 본연의 풍미가 극대화되며, 다양한 요리와 완벽한 조화를 이룹니다. 일본 품평회에서 인정받은 진정한 깊이를 경험해 보세요.

원재료 타마사카에 | 도수 16% | 정미보합 60% | 주도 +1 | 산도 1.8 | 양조장 토노이케췌조텐 | 지역 도치기현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

04



- 2023년 관동 신에츠 국제국주류 감평회 최우수상 수상
- 2016년 Sake Competition 은상 수상



bo: 望 生酛 純米 秋田酒こまち

보 키모토준마이 아키타사케코마치

‘보 키모토준마이 아키타사케코마치’는 일본 전통 양조 기술과 지역 특산 쌀로 빚어낸 프리미엄 제품으로, 부드러운 단맛과 산미의 조화가 돋보이는 스타일입니다. 은은한 곡물 향과 깔끔한 뒷맛이 특징이며, 다양한 한국 요리와도 잘 어울립니다. 일상적인 식사부터 특별한 자리까지 폭넓게 즐길 수 있는 사케로 선물용으로도 탁월한 선택입니다.

원재료 아키타사케코마치 | 도수 16% | 정미보합 65% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 토노이케췌조텐 | 지역 도치기현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

05



W 純米 亀の尾

더블유 준마이 카메노오

일본 현지에서조차 구하기 어려운 초희귀 한정판 ‘카메노오’ 버전입니다. 멜론을 연상시키는 부드럽고 포근한 향기에 은은하게 감도는 견과류의 고소한 풍미가 복합적으로 어우러집니다. 적절한 산미가 전체적인 맛을 조화롭게 감싸며, 와인처럼 탄탄한 구조감이 느껴지는 드라이한 마무리가 일품입니다. W 시리즈 중에서도 특히 향과 주질의 균형이 뛰어난 고급 제품입니다.

원재료 카메노오 | 도수 17% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 와타나베슈조텐 | 지역 기후현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

06



W 純米 ひだみのり

더블유 준마이 히다미노리

20년 만에 부활한 희소미 히다미노리로 빛은 이 사케는 전국에서 와타나베슈조텐만이 양조하는 특별한 제품입니다. 목통 숙성과 후나시보리(槽搾り) 방식으로 정제해 맑고 정갈한 주질을 완성했으며, 모로미 속 고분자 탄닌이 알코올과 반응하며 독자적인 감미를 형성하고 매끄러운 감촉, 깨끗한 목 넘김이 어우러져 고급스러운 풍미를 선사합니다.

원재료 히다미노리 | 도수 17% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 와타나베슈조텐 | 지역 기후현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

07



W 純米 ひだほまれ

더블유 준마이 히다호마레

신선한 미세한 발포감과 함께 고급스러운 바나나 계열의 프루티한 향기가 은은하게 퍼집니다. 이어지는 맛은 견과류를 연상시키는 고소한 단맛, 그리고 히다호마레 특유의 온화하고 부드러운 감칠맛이 중반부터 조화롭게 이어지며, 마무리는 기분 좋은 산미와 함께 맑고 깔끔한 피니시로 정돈됩니다. 준마이슈의 범주를 넘어서는 화려한 긴조향과 투명한 맛의 완성도가 돋보입니다.

원재료 히다호마레 | 도수 17% | 정미보합 45% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 와타나베슈조텐 | 지역 기후현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

08



W 純米 美郷錦

더블유 준마이 미사토니시키

사과와 배를 연상시키는 상큼한 과실향, 입안에서 부드럽게 퍼지는 단맛과 절묘한 산미가 조화를 이루는 스타일로, 깔끔하면서도 풍부한 맛이 특징입니다. 다양한 한국 요리와도 잘 어울리며, 일상적인 식사는 물론 특별한 자리를 위한 식중주로도 손색이 없습니다. 고급스러운 병 디자인과 세련된 맛 덕분에 선물용 사케로도 인기가 높습니다.

원재료 미사토니시키 | 도수 17% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 와타나베슈조텐 | 지역 기후현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

09



W 純米 赤磐雄町

더블유 준마이 아카이와오마치

입안 가득 퍼지는 미세한 탄산감과 함께, 잘 숙성된 열대과일을 떠올리게 하는 신선한 향이 인상적인 프리미엄 사케입니다. 온화한 산미 위에 오마치 쌀 특유의 깊고 은은한 단맛이 어우러져, 뛰어난 밸런스를 자랑합니다. W 시리즈 중에서도 특히 깔끔한 마무리 속에 오마치만의 진하고 농후한 맛을 즐길 수 있는 일품으로 준마이다이 긴조급 정미율로 높은 완성도를 자랑합니다.

원재료 아카이와오마치 | 도수 17% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 와타나베슈조텐 | 지역 기후현 | 타입 모던 풀 | 용량 720ml

10



W 純米 高島雄町

더블유 준마이 타카시마오마치

‘W 준마이 타카시마오마치’는 일본 전통 양조 기술인 키모토 방식을 적용해, 고급 쌀 품종 ‘타카시마오마치’로 빚은 프리미엄 준마이 사케입니다. 머스캣과 사과를 연상시키는 상큼하고 풍부한 과실향, 부드러운 단맛과 산미가 균형을 이루는 클래식 미디엄 스타일로, 깊고 고급스러운 맛을 자랑하며, 일상은 물론 특별한 자리에도 어울리는 만능 식중주입니다.

원재료 타카시마오마치 | 도수 16% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 와타나베슈조텐 | 지역 기후현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

11



W 純米 金紋錦

더블유 준마이 킨몬니시키

일본 전통 양조 기술과 고급 쌀 품종 ‘킨몬니시키’를 사용해 빛은 프리미엄 준마이 사케입니다. 사과와 파인애플을 연상시키는 상큼한 과실향과 부드러운 단맛, 산미가 조화를 이루는 미디엄 바디의 모던 스타일이 특징입니다. 한국의 다양한 요리와 훌륭한 페어링을 자랑하며, 일상적인 식사부터 특별한 자리까지 폭넓게 즐길 수 있는 만능 사케입니다.

원재료 킨몬니시키 | 도수 17% | 정미보합 50% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 와타나베슈조텐 | 지역 기후현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

12



W 純米 秋田酒こまち

더블유 준마이 아키타사케코마치

‘W 준마이 아키타사케코마치’는 일본 전통 양조 기술과 고급 쌀 품종 ‘아키타사케코마치’를 사용해 빛은 프리미엄 준마이 사케입니다. 머스캣과 백도(白桃)를 연상시키는 상큼한 과실향과 부드러운 단맛, 산미가 조화를 이루는 미디엄 바디의 모던 스타일이 특징입니다. 한국 음식과 잘 어울리며, 일상적인 식사부터 특별한 자리까지 폭넓게 즐길 수 있는 다용도 사케입니다.

원재료 아키타사케코마치 | 도수 17% | 정미보합 50% | 주도 -0.6 | 산도 1.5 | 양조장 와타나베슈조텐 | 지역 기후현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

13



房島屋 兎心 BLACK 吟吹雪 純米

보우지마야 토코로 블랙 긴후부키

시가현산 최고급 긴후부키를 사용하여 풍성한 맛과 고급스러운 감미, 적당한 가스감을 느낄 수 있도록 완성하였습니다. 모로미를 짜낸 후 바로 병입하여 신선한 탄산감 속 농후하고 부드러운 감칠맛과 토코로 특유의 산미에 의한 깔끔하고 깨끗한 마무리가 일품입니다. 감미, 산미, 가스감의 기본 좋은 밸런스에서 나오는 고급스럽고 우아한 맛은 어떤 요리라도 아주 잘 어울립니다.

원재료 긴후부키 | 도수 17% | 정미보합 65% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 토코로슈조 | 지역 기후현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

14



町田酒造 特別純米 55 五百万石

마치다슈조 토크베츠준마이 55 고하쿠만고쿠

니가타산 고하쿠만고쿠 쌀로, 55%까지 정미하여 깔끔하고 섬세한 맛을 구현하였으며, 모로미를 짜낸 직후 공기 접촉 없이 병입하는 ‘지카구미’ 방식을 채택해, 신선하고 생생한 풍미를 고스란히 담아냈습니다. 은은한 산미와 맑은 잔향, 그리고 부드러운 탄산감과 감칠맛이 어우러져 마무리는 깔끔하고 세련된 인상을 남깁니다.

원재료 고하쿠만고쿠 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 마치다슈조텐 | 지역 군마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml, 1800ml

15



町田酒造 特別純米 55 美山錦

마치다슈조 토크베츠준마이 55 미야마니시키

모로미를 직접 짜낸 후 곧바로 병입하여 숙성시킨 이 사케는, 자연스러운 탄산감과 청량감이 특징이며, 입안 가득 퍼지는 농밀한 감칠맛이 인상적입니다. 단독으로 즐기거나, 사시미, 해산물, 가벼운 안주류와도 훌륭한 페어링을 보여줍니다. 무여과 생원주 특유의 신선함과 깊은 풍미를 동시에 느낄 수 있는 완성도 높은 제품입니다.

원재료 미야마니시키 | 도수 16% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 마치다슈조텐 | 지역 군마현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml, 1800ml

16



わかむすめ 月草 特別純米

와카무세 츠키쿠사 토크베츠준마이

은은한 단향과 함께 부드러운 단맛, 사프한 산미가 어우러진 풍부한 주시함이 매력적입니다. 중반부터 쌀 특유의 포근한 감칠맛이 길게 이어지고, 적당한 비터함이 더해져 산뜻하고 드라이하게 마무리됩니다. 차게 즐기면 사프한 감칠맛이, 온도가 오르면 깊은 부드러움이 살아나 어떤 온도에서도 최상의 매력을 발휘합니다. 일품 사케의 진수를 경험해 보세요.

원재료 핫탄니시키 | 도수 15~16% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 신타니슈조 | 지역 야마구치현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

17



본금 SMOOTH
혼킨 스무스

나가노현 혼킨 슈조가 빛은 감각적인 저도수 생원주입니다. 사과와 멜론의 싱그러운 향과 은은한 단맛이 경쾌하게 시작되며, 상큼한 산미가 정갈하게 마무리됩니다. “과즙 100% 사과주스 같다.”는 평처럼 부드럽고 친근한 풍미를 자랑해, 취향에 상관없이 누구나 즐기기 좋습니다. 디저트나 치즈와 훌륭한 조화를 이루며, 와인 잔에서 더욱 빛을 발하는 새로운 스타일의 사케입니다.

원재료 비공개 | 도수 13~14% | 정미보합 59% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 혼킨슈조 | 지역 나가노현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

18



본금 純米酒
혼킨 준마이슈

나가노현 스와시의 전통 양조장 혼킨슈조는 ‘진정한 으뜸의 술’을 만든다는 철학으로 소량 생산합니다. 드라이한 맛과 균형 잡힌 산미, 쌀 본연의 깊은 감칠맛이 특징입니다. 스와호의 깨끗한 물과 나가노의 자연이 빚어낸 섬세하고 정제된 풍미는 국내외에서 높은 평가를 받습니다. 깔끔한 피니시와 뛰어난 음식 페어링으로 특별한 자리를 빛내 줄 명품 사케입니다.

원재료 히토고코치 | 도수 15% | 정미보합 59% | 주도 +2.0 | 산도 1.5 | 양조장 혼킨슈조 | 지역 나가노현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

19

- 2024년 Sake Competition
준마이 부문 금상 수상



山丹正宗 JAZZ BREW
야마탄마사무네 재즈 브루

야기슈조부가 ONKYO/도쿄농대와 협력 개발한 사케로 양조 중 재즈 음악을 들려주는 ‘음악 속성 공법’으로 효모의 활성을 극대화하여 깊은 맛을 구현했습니다. 멘솔, 머스크멜론, 머스켓의 상쾌한 향에 부드러운 단맛과 쌀의 감칠맛, 깔끔하고 드라이한 피니시로 다양한 요리와 완벽한 조화를 이루고, 2024년 Sake Competition 준마이 부문 금상을 수상하며 품질을 인정받았습니다.

원재료 마츠야마미 | 도수 15% | 정미보합 60% | 주도 ±0 | 산도 1.9 | 양조장 야기슈조부 | 지역 에히메현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

20



賀茂金秀 辛口純米 夏純
카모킨슈 카라구치 준마이 나츠준

카모킨슈 특유의 미세한 탄산감이 명쾌한 상큼함을 선사합니다. 은은하게 달콤한 향기와 경쾌한 산미가 조화로우며, 준마이 특유의 풍부한 감칠맛이 입안을 채웁니다. 특히 자몽을 연상시키는 풋풋하고 싱그러운 맛이 특징으로, 깔끔한 뒷맛이 인상적입니다. 무더운 여름철에 시원하게 즐기기에 좋은 일품으로, 부담 없이 상쾌하게 마실 수 있는 사케입니다.

원재료 핫탄니시키 | 도수 15% | 정미보합 60% | 주도 +7.5 | 산도 1.3 | 양조장 카네미츠슈조 | 지역 히로시마현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

21



賀茂金秀 純米 しぼりたて
카모킨슈 준마이 시보리타테

매해 많은 인기를 얻은 카모킨슈 신주, 시보리타테. 신선하고 상쾌한 향과 ‘핫탄니시키’ 쌀의 부드러운 감칠맛이 혀를 자극하는 미탄산과 함께 잘 어울립니다. 히로시마현의 명가 카네미츠슈조가 선보이는 ‘카모킨슈’ 한정판 라인업은 쌀의 잠재력을 섬세하게 담아냈으며, 어떤 요리와도 훌륭한 조화를 이루며 초심자부터 애호가까지 모두를 만족시키는 프리미엄 한정주입니다.

원재료 핫탄니시키 | 도수 16% | 정미보합 60% | 주도 +1 | 산도 1.4 | 양조장 카네미츠슈조 | 지역 히로시마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

22



賀茂金秀 桜吹雪 特別純米 うすにごり 生
카모킨슈 사쿠라후부키 토쿠베츠준마이 우스니고리 나마

카모킨슈의 봄 한정 사케, ‘우스니고리(うすにごり)’. 갓 짜낸 시보리타테 특유의 신선함에 벚꽃을 닮은 은은한 향기, 그리고 미세한 탄산이 어우러져 봄의 설렘을 전합니다. 부드럽게 깔리는 ‘니고리(탁주)’의 고운 입자가 마치 바람에 흩날리는 벚꽃잎처럼 느껴지며, 계절의 정취를 오감으로 즐길 수 있는 제품입니다.

원재료 오마치, 핫탄니시키 | 도수 16% | 정미보합 60% | 주도 +1 | 산도 1.5 | 양조장 카네미츠슈조 | 지역 히로시마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

23



播州一献 七宝 純米

반슈잇콘 시포 준마이

매년 겨울 첫 신주로 내놓는 한정 라인으로 '인연이 이어지는 술'이라는 이야기를 담고 있습니다. '신간 정미'와 '그라비티 시스템'을 적용해 맑고 투명한 맛을 구현했습니다. 멜론, 샤인머스켓 같은 화려한 향과 미세한 가스감으로 상쾌한 첫 인상을 줍니다. 쌀의 단맛과 엑기스감 뒤에 드러난 마무리가 이어지며 '주스처럼 마시기 쉬운 데 끝은 드라이한' 양면적 매력이 특징입니다.

원재료 키타니시키 | 도수 14% | 정미보합 65% | 주
도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 산요하이슈조 | 지역
효고현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

24



仙介 純米 ROCK

센스케 준마이 록

여름 한정으로 선보이는 센스케 준마이 록은, 얼음과 함께 마시는 '온더록' 스타일에 최적화된 특별한 사케입니다. 일반적인 사케보다 누룩의 사용 비율을 높여 양조해, 얼음이 서서히 녹아도 맛이 얼어지지 않고 풍부한 감칠맛과 깊이 있는 맛을 유지합니다. 상큼한 산미와 은은한 단맛이 조화를 이루며, 무더운 여름날에도 깔끔하고 상쾌한 한 잔을 선사합니다.

원재료 야마다니시키 | 도수 16% | 정미보합 65% | 주
도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 이즈미슈조 | 지역
효고현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

25



大那 生酛 純米

다이나 키모토 준마이

다이나 키모토 준마이는 전통 양조 기술인 키모토 방식과 현대적 감각이 조화된 프리미엄 사케입니다. 깊고 풍부한 맛과 부드러운 산미, 그리고 깔끔한 마무리가 돋보여 미식가들에게 상쾌한 경험을 선사합니다. 이러한 특징 덕분에 구이, 나베, 생선 요리 등 다양한 음식과 훌륭한 페어링을 자랑하며, 특별한 날 소중한 자리에서 더욱 빛을 발휘합니다.

원재료 미야마니시키 | 도수 15% | 정미보합 60% | 주
도 +4 | 산도 1.9 | 양조장 키쿠노사토슈조 | 지역 도
치기현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

26



あべ ブラック

아베 블랙

향은 비교적 잔잔하고 은은한 유산계 계열의 상큼함이 느껴지며, 입에 머금으면 서양배나 리치를 연상시키는 주시한 감칠맛과 함께 잔잔한 긴조향이 부드럽게 퍼집니다. 이후 이어지는 상쾌한 산미가 전체적인 맛의 균형을 잡아 주며, 아베슈조 특유의 산미와 감칠맛의 조화가 빛나는, 준마이 사케의 모범적인 스타일로 완성되어 있습니다.

원재료 비공개 | 도수 12% | 정미보합 비공개 | 주
도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지역 니가타
현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

27



あべ ブルー

아베 블루

맑고 청량한 라무네 향과 함께, 달콤하고 새콤한 과일 풍미가 입안을 가득 채우는 프리미엄 준마이 사케입니다. 산뜻한 산미와 은은한 씹살함이 조화롭게 어우러집니다. 니가타현의 아베슈조는 인위적인 압력을 가하지 않는 '무카아츠시보리' 방식으로 자연스럽게 흘러내린 술만을 사용하며, 생주 특유의 신선함을 살린 '나마즈메' 공법으로 병입해 깊이 있는 맛을 완성합니다.

원재료 고히쿠만고쿠, 코시이부키 | 도수 13% | 정미보합
60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지
역 니가타현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

28



十八盛 ACE CAT

주하치자카리 에이스 컷

오카야마산 아사히 쌀을 50% 정미하여 무여과·무가열·무희석으로 담아낸 프레시 생원주입니다. 열대 과실향과 섬세한 단맛, 미세한 탄산이 주는 생동감 있는 시작과 깔끔한 드라이 피니시가 '우아하고 깨끗한 여운'을 남깁니다. 모던 미디엄 스타일로 사시미, 샐러드, 구이 등 다양한 요리와 조화롭습니다. 매력적인 고양이 일러스트가 그려진 'Ace Cat'은 선물용으로도 완벽합니다.

원재료 아사히 | 도수 16% | 정미보합 50% | 주도 1.0 |
산도 1.7 | 양조장 주하치자카리슈조 | 지역 오카야마현 |
타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

29



文佳人 辛口 純米

분카진 카라구치 준마이

고급 주조미 ‘마츠야마미이’를 55%까지 정미하여 클래식한 깊이와 세련된 매력을 동시에 구현했습니다. 전통 방식인 ‘후나시보리’로 빚어낸 후 병은 저장하여, 긴조 특유의 기품 있는 향과 신선한 산미를 생생하게 유지했습니다. 청포도 같은 상쾌한 풍미와 투명한 감칠맛이 특징으로, 입안을 깔끔하게 정리해주는 탁월한 식중주입니다.

원재료 마츠야마미이 | 도수 16~17% | 정미보합 55% | 주도 +6 | 산도 1.5 | 양조장 아리사와슈조 | 지역 고치현 | 타입 클래식 라이트 | 용량 720ml

30



文佳人 純米酒

분카진 준마이

소량 생산 프리미엄 사케 ‘분카진’은 신선한 감귤 향과 함께 깊고 고급스러운 풍미, 선명한 산미가 돋보이는 제품입니다. 주조호적미 ‘아케보노’를 55%까지 정미하고, 전통적인 ‘후나시보리’ 방식과 ‘무여과’ 공법을 통해 짜내듯 정성껏 빚었습니다. 단 한 번의 살균만을 거친 ‘나마즈메’ 타입으로, 생주 특유의 신선함과 진한 감칠맛, 부드러운 여운이 조화를 이룹니다.

원재료 아케보노 | 도수 17~18% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아리사와슈조 | 지역 고치현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

31



羽根屋 特別純米酒

하네아 토크베츠준마이슈

단순한 주류를 넘어, 장인의 혼이 담긴 예술 작품이라 불릴 만합니다. 한 번의 정교한 열처리만 거친 ‘일회 살균(히토츠비)’ 방식으로 갓 빚은 듯한 신선함을 그대로 병 속에 담았으며, 입안에서는 쌀 본연의 부드러운 향미, 이어지는 상큼하고 프레시한 산미, 그리고 은은하게 퍼지는 과실향이 완벽한 풍미의 하모니를 이루며, 사케 애호가와 입문자 모두에게 추천할 수 있는 명작입니다.

원재료 고히쿠만고쿠 | 도수 15% | 정미보합 60% | 주도 +3 | 산도 1.4 | 양조장 후미기쿠슈조 | 지역 도야마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

32



萩の鶴 しぼりたて 特別純米 無濾過生原酒

하기노츠히루 시보리타테**토크베츠준마이 무로카나마겐슈**

하기노슈조가 그해 첫 양조를 기념하며 선보이는 이 술은 자연의 순수함을 가득 담은 특별준마이 생주입니다. 무여과 생원주 특유의 신선함에 샤인머스캣을 닮은 화사한 향이 어우러져 일품이며, ‘오리가라미’가 선사하는 미세한 기포감과 생동감 넘치는 질감이 매력적이며, 부드러운 단맛과 선명한 산미가 조화를 이룹니다.

원재료 비공개 | 도수 16% | 정미보합 60% | 주도 +3 | 산도 1.9 | 양조장 하기노슈조 | 지역 미야기현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

| 혼조쥬 & 후츠슈

“식사의 즐거움을 돕는 깔끔하고 경쾌한 파트너”

정성껏 도정한 쌀에 ‘극소량의 양조 알코올’을 첨가하는 전통적인 기법으로 빚어집니다. 여기서 첨가되는 알코올은 사케 특유의 전통적인 풍미를 더욱 선명하게 살리고 뒷맛을 깔끔하게 잡아주는 ‘마법의 한 수’입니다. 이러한 공법 덕분에 준마이 계열과는 또 다른 경쾌한 바디감과 매끄러운 목넘김을 자랑합니다. 화려한 요리부터 소박한 일상 음식까지 어떤 메뉴와도 부딪히지 않고 훌륭한 조화를 이루는 것이 가장 큰 매력입니다.

혼조쥬	정미보합	후츠슈	정미보합
			
쌀 / 물 / 누룩 / 양조 알코올	70% 이하	쌀 / 물 / 누룩 / 양조 알코올	규정 없음

01



伝心 冬 しぼりたて 生酒

덴신 후유 시보리다테 나마자케

쌀이 익고 첫 탱크를 눌러 짜는 순간의 신선함을 그대로 담은 ‘지금만 마실 수 있는’ 생주. 옛 기법을 적용하여 18%의 도수에도 무겁지 않고 깔끔합니다. 오렌지 향과 머스캇 같은 단맛이 강렬하면서도 맑게 마무리됩니다. 튀김이나 진한 소스 요리와 탁월한 궁합을 보이며, 차갑게 즐기는 것을 추천합니다. ‘첫 탱크의 한 모금’으로 특별한 시간을 경험해 보세요.

원재료 고하쿠만고쿠 | 도수 18% | 정미보합 65% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 잇분기쿠보혼텐 | 지역 후쿠이현 | 타입 클래식 풀 | 용량 720ml

02



本金 すっぴん太一

혼킨 슛핀 타이치

프리미엄급 정미율로 빚어낸 압도적 임팩트. ‘민낯’이라는 이름처럼 무여과 생원주 특유의 신선한 기포와 쌀 본연의 목직함이 살아있습니다. 높은 도수가 믿기지 않을 만큼 부드러우며 파워풀한 산미가 기름진 요리의 뒷맛을 칼처럼 깔끔하게 잡아주어 요리의 풍미를 살리고 입안은 개운하게 정리해줍니다. 당신의 상식을 바꿀 단 한 병, 압도적인 생동감을 지금 바로 경험해 보세요.

원재료 비공개 | 도수 18% | 정미보합 60% | 주도 7 | 산도 1.6 | 양조장 혼킨슈조 | 지역 나가노현 | 타입 클래식 풀 바디 | 용량 720ml

| 기타 (스펙 비공개 & 스페셜 에디션)

‘수치를 넘어서 감동, 오직 미각으로 마주하는 진정한 가치’

숫자가 주는 선입견에서 벗어나, 양조장이 의도한 본연의 맛과 향을 오감으로 즐겨달라는 장인정신의 표현이기도 합니다. 양조장(슈조)만의 독창적인 블렌딩 기법이나 실험적인 시도가 담긴 한정판 제품들이 주로 포함되며, 매년 최고의 맛을 구현하기 위해 유연하게 빚어낸 특별한 사케들을 만나보실 수 있습니다.

- √ 순수한 감각의 몰입 선입견 없이 사케 본연의 풍미와 질감을 오롯이 즐길 수 있습니다.
- √ 대담하고 독창적인 레시피 전통 방식을 넘어서 새로운 효모와 블렌딩으로 완성한 특별한 맛을 제안합니다.
- √ 빈티지의 정수 쌀의 컨디션에 맞춰 빚어낸 당대 최상의 완성도를 경험합니다.

01



町田酒造 別注企画 ??? (トリプルはてな)

트리플하테나

술에 대한 선입견 없이 즐기길 바라는 마음으로 만들어, 알코올 도수를 제외한 모든 정보를 비공개로 한 독창적인 사케입니다. 파인애플을 연상시키는 향과 마치다슈조텐 특유의 주시한 매력 이 돋보이며, 입안에서는 부드러운 감칠맛 뒤로 신선한 산미가 자연스럽게 이어집니다. 극소량만 생산되어 일본 현지에서도 구매하기 어려운 희소성이 더욱 특별한 가치를 더합니다.

원재료 비공개 | 도수 16% | 정미보합 비공개 | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 마치다슈조텐 | 지역 군마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

02



VEGA

베가

머스캣과 멜론을 연상시키는 상큼한 향기와 부드러운 단맛, 섬세한 산미가 조화롭게 어우러는 ‘베가’는 낮은 도수임에도 풍미는 가법지 않습니다. 해산물 요리, 샐러드, 치즈 안주 등과의 페어링도 훌륭하며, 특히 와인 글라스에 따르면 향과 맛이 더욱 풍부하게 퍼집니다. 사케 입문자에게는 부담 없이 즐길 수 있는 좋은 선택, 애호가에게는 새로운 감각의 사케로 추천드립니다.

원재료 비공개 | 도수 12% | 정미보합 비공개 | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

03



REGULUS

레귤루스

일본주의 새로운 매력을 담은 프리미엄 사케로 백국을 사용해 산뜻한 산미와 머스캣을 닮은 향, 백포도주 같은 풍미로 와인 애호가에게도 친숙하게 다가갑니다. 갓 짜낸 듯한 청량감과 깔끔한 맛은 기존 사케의 이미지를 넘어서며, 저도수의 부드럽고 가벼운 음용감으로 누구나 부담 없이 즐길 수 있습니다. 다양한 요리와도 훌륭한 조화를 이룹니다.

원재료 비공개 | 도수 12% | 정미보합 비공개 | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

04



FOMALHAUT

포말하우트

양조 시 물 대신 일부 술을 사용하는 귀양주(貴醸酒) 방식으로 빚어낸 독창적이고 실험적인 프리미엄 사케입니다. 병을 여는 순간, 라무네나 청포도를 연상케 하는 상쾌한 향이 퍼지며, 입에 머금으면 부드럽고 경쾌한 쌀의 감칠맛이 입안을 감싸듯 퍼져나갑니다. 마치 화이트 와인을 떠올리게 하는 세련된 과일향과 아베슈조 특유의 산미가 절묘한 밸런스를 이룹니다.

원재료 비공개 | 도수 13% | 정미보합 비공개 | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 풀 | 용량 720ml

05



安田鳥越

야스다토리코에

아베슈조의 이 특별한 사케는 단일 논에서 재배한 쌀로만 빚어 토지의 개성을 고스란히 담아낸 실험적인 제품입니다. 지역의 토질과 기후가 빚어낸 매년 다른 향미는 마치 와인의 테루아처처럼 섬세하고 정교한 맛을 선사합니다. 맑은 감칠맛과 청량한 산미가 어우러진 이 술은 생산량은 적지만, 논과 양조장이 기록한 한 해의 귀한 결실을 경험하게 해줍니다.

원재료 비공개 | 도수 14% | 정미보합 비공개 | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

06



赤田

아카다

니가타현 가리와군 가리와무라 아카다 지역에서 재배한 쌀을 100% 사용해 빚은 프리미엄 사케 '아카다'. 맑고 드라이한 맛에 은은한 산미가 더해져 세련되고 깔끔한 풍미를 자랑하며, 향에서는 청량한 라무네의 뉘앙스가 느껴집니다. 특히 신선한 해산물 요리와 뛰어난 조화를 보여주며, 깔끔하고 투명한 맛을 선호하는 분들에게 추천할 만한 제품입니다.

원재료 비공개 | 도수 13% | 정미보합 비공개 | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

07



上輪新田

아게와신덴

사케타임즈 등 전문 매체에서는 '그레이프 프루트를 닮은 상큼함', 청사과와 머스캣, 미네랄 톤이 어우러진 세련된 향미로 호평받으며, 깔끔하면서도 인상적인 여운을 남긴다고 평가합니다. 모던 미디엄 스타일의 구조는 여름철 식중주로 특히 잘 어울리며, 테라스에서 즐기는 와인 감각의 사케로 손색이 없는 무여과 원주입니다.

원재료 비공개 | 도수 14% | 정미보합 비공개 | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

08



野田

노타

풋사과를 닮은 상쾌한 과실향과 은은한 가스감, 그리고 쌀 고유의 깊은 감칠맛이 조화를 이루며 맑고 투명한 주질의 구조감을 선사합니다. 아베슈조 특유의 산미가 균형을 잡아 기분 좋은 여운을 남기며, 천연 유산균을 활용한 전통 '키모토 공법'으로 빚어 한층 깊이 있는 풍미를 완성했습니다. 화이트 와인, 특히 샤르도네를 연상시키는 산뜻한 산미가 특징입니다.

원재료 비공개 | 도수 13% | 정미보합 비공개 | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

09



SIRIUS

시리우스

가장 밝은 별의 이름을 담은 '시리우스'는 병 안에서 다시 2차 발효로 빚은 프리미엄 스파클링 사케입니다. 자연 발효로 생긴 미세한 기포가 입 안에서 섬세하게 터지며, 달지 않고 깨끗하게 떨어지는 드라이한 피니시가 이어집니다. 첫 잔을 부담 없이 시작하기 좋은 알코올 도수는 사시미나 튀김 등 다양한 음식과 잘 어울립니다. 신선한 산미와 과실향을 동시에 느낄 수 있습니다.

원재료 비공개 | 도수 13% | 정미보합 비공개 | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 라이트 | 용량 500ml

10



THE SAZANAMI

사자나미

니가타의 파도, 아베슈조의 '사자나미'가 한국을 덮칩니다. 쌀에서 우리나라 풍부한 단맛과 요구르트, 바나나 같은 은은한 향이 일품이며, 12%의 낮은 도수로 누구나 부담 없이 즐기기 좋습니다. 신선하면서도 깊은 여운을 주는 이 술은 해산물, 샐러드와 완벽한 조화를 이룹니다. '잔잔한 물결'이라는 이름처럼 부드럽고 투명한 매력으로 식탁을 향긋하게 채워보세요.

원재료 비공개 | 도수 12% | 정미보합 60% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 아베슈조 | 지역 니가타현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

11



パンダの気持ち

판다노 키모치

오카야마 명품 쌀 아사히로 빚은 ‘판다노 키모치’는 복숭아 같은 달콤한 향과 섬세한 탄산감이 매력적인 프리미엄 사케입니다. ‘타카지 준마이 다이긴쵸 아사히’와 ‘쥬하치자카리 아사히 준마 이다이긴쵸’를 블렌딩하여 깊은 풍미와 깔끔한 끝맛을 동시에 잡았습니다. 귀여운 판다 라벨로 보는 재미를 더해, 선물용이나 혼술 메뉴로도 안성맞춤인 세련된 맛을 즐겨보세요.

원재료 아사히 | 도수 16% | 정미보합 50% | 주도 +1 | 산도 2.1 | 양조장 쥬하치자카리쥬조 | 지역 오카야마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

12



ペンギンの気持ち

펍킨노 키모치

놀라운 깊이와 정제된 맛이 숨겨져 있는 ‘펍킨노 키모치’. 은은한 감귤 계열의 상큼한 향이 기분 좋게 다가오고, 곧이어 부드럽고 고운 쌀의 감칠맛이 입안 가득 고르게 퍼지며 섬세하면서도 인상 깊은 맛의 여운을 남깁니다. 상큼한 첫인상과 깔끔한 피니시 사이, 과하지 않지만 분명한 개성이 흐르며, 단순한 청량감을 넘어선 우아하고 절제된 사케의 진면목을 선사합니다

원재료 긴노사토 | 도수 16% | 정미보합 50% | 주도 +3 | 산도 2.2 | 양조장 쥬하치자카리쥬조 | 지역 오카야마현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

13



×張鶴 しぼりたて 生原酒

시메하리츠루 시보리타테 나마겐쥬

겨울 한정 생원주의 진수, 가열 살균을 거치지 않은 비살균 생주입니다. 갓 짜낸 듯한 신선한 향기와 풍부하고 진한 맛을 그대로 담아냅니다. 차게 마시거나 온더록 스타일로, 매년 11월~1월까지만 한정 생산되기 때문에 희소성과 계절감을 모두 갖춘 특별한 한 병입니다. 사케 애호가들은 물론, 선물용 프리미엄 일본 사케를 찾는 분들에게도 강력 추천드립니다.

원재료 고히쿠만고쿠, 코시이부키 | 도수 20% | 정미보합 60% | 주도 +3 | 산도 1.6 | 양조장 미야오쥬조 | 지역 니가타현 | 타입 클래식 풀 | 용량 720ml

14



JAPANESE SAKE 山の壽 春のひみつ

재패니즈사케 야마노고토부키 하루노 히미츠

화이트 와인을 능가하는 싱그러운 산미와 야마노고토부키만의 비법인 ‘흰 누룩’ 양조법과 열처리를 거치지 않은 생주 특유의 신선함이 만나 사케 특유의 쌀 향 대신 레몬과 라임 같은 상쾌한 풍미를 선사합니다. 특히 저알코올 원주로 설계되어 낫술이나 홈파티에서도 부담 없이 즐길 수 있는 것이 강점입니다.

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

15



JAPANESE SAKE 山の壽 ひみつ

재패니즈사케 야마노고토부키 히미츠

마치 술잔 속에 숨겨진 이야기를 들려주듯, 섬세하고 부드러운 맛으로 감각을 사로잡습니다. 은은하게 퍼지는 감귤류의 상큼한 향기와 쌀 본연의 감칠맛이 어우러져, 입안 가득 부드러운 여운을 남기며 깔끔하게 마무리됩니다. 차게 즐기면 더욱 선명한 맛의 균형을 경험할 수 있으며, 해산물 요리와의 페어링에서도 ‘히미츠’는 탁월한 궁합을 자랑합니다.

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

16



JAPANESE SAKE 山の壽 WINTER SESSION

재패니즈사케 야마노고토부키 윈터 세션

백도와 서양배를 닮은 우아한 과실향이 매력적이며, 입안에서는 쌀의 고소함과 풍부한 감미가 부드럽게 펼쳐집니다. 미세한 가스감과 살짝 탁한 질감이 겨울 공기처럼 상쾌하면서도 포근한 인상을 남깁니다. 가벼운 안주와 잘 어울리며, 편안한 음용감으로 입문자와 애호가 모두 즐기기에 좋습니다.

원재료 비공개 | 도수 14% | 정미보합 55% | 주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 야마노고토부키쥬조 | 지역 후쿠오카현 | 타입 모던 라이트 | 용량 720ml

17



射美 WHITE

이비 화이트

흰 누룩을 사용해 독특한 산미와 깊은 풍미를 더한 프리미엄 사케입니다. ‘일본에서 가장 작은 양조장’으로 알려진 스기하라슈조의 역작으로, 현지에서도 높은 프리미엄이 붙는 제품입니다. 산뜻한 감칠맛 덕분에 사케 초보자도 즐기기에 좋으며, 특히 치즈, 흰 살 생선, 셀러드 등의 요리와도 잘 어울립니다. 희소성과 모던한 감각을 모두 갖춘 특별한 맛을 경험해 보세요.

원재료 이비노호마레 | 도수 16% | 정미보합 50% |
주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 스기하라슈조 | 지
역 기후현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

18



射美 BLUE

이비 블루

전량 전통 수작업 방식으로 정성스럽게 빚은 프리미엄 사케 ‘이비 블루’. 한정된 생산량으로 인해 일본 내에서도 쉽게 접하기 어려운 이 사케는 부드러운 단맛과 풍부한 향미를 특별한 순간을 더욱 빛나게 해줍니다. 희소성과 독특한 맛으로 일본 내에서도 큰 인기를 끌고 있는 이 술은 한국의 일본주 애호가들에게도 특별한 경험을 선사할 것입니다.

원재료 이비노호마레 | 도수 16% | 정미보합 50% |
주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 스기하라슈조 | 지
역 기후현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

19



射美 RED

이비 레드

철저히 한정된 생산량으로 일본 내에서도 쉽게 만나기 어려운 귀한 제품으로, 양조용 알코올을 1년 이상 숙성한 후 첨가함으로써 놀라운 만큼 부드러운 맛을 구현했습니다. 무여과 생원주 특유의 생생한 과실향과 신선한 감칠맛이 살아 있습니다. 와인처럼 풍부한 향미를 지녀 미식가들 사이에서도 높은 평가 받으며, 특별한 선물용 사케로도 손색이 없습니다.

원재료 이비노호마레 | 도수 17% | 정미보합 50% |
주도 비공개 | 산도 비공개 | 양조장 스기하라슈조 | 지
역 기후현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

20



メガネ専用 昇龍蓬萊

메가네센요 쇼류호라이

‘메가네센요 쇼류호라이’는 10주년 한정판으로 오야타카시슈조와 협업한 특별한 사케입니다. 키모토 공법 특유의 탄탄한 구조감과 상큼하고 깔끔한 맛이 일품입니다. 상세 정보를 비공개로 둔 미스터리 콘셉트는 오직 맛으로만 승부하겠다는 자신감을 보여줍니다. 다양한 요리와 잘 어울려 집들이나 송년 모임 선물주로도 손색없는 특별한 한정 사케입니다.

원재료 비공개 | 도수 15% | 정미보합 비공개 | 주도
비공개 | 산도 비공개 | 양조장 오야타카시슈조 | 지역
카나가와현 | 타입 클래식 미디엄 | 용량 720ml

21



メガネ専用

메가네센요

양조장의 전 직원이 안경을 쓰고 빚은 ‘안경 전용 사케’입니다. 세 가지 원주를 블렌딩해 풍성한 향과 깊은 맛, 깔끔한 산미를 동시에 잡았습니다. 머스캣과 멜론의 신선한 향으로 시작해 자몽 같은 씹싸롭고 달콤한 여운으로 마무리되는 경쾌한 맛이 특징입니다. 위트 있는 네이밍만 큼이나 선명하고 감각적인 풍미를 식탁에서 즐겨보세요.

원재료 비공개 | 도수 15% | 정미보합 비공개 | 주도
비공개 | 산도 비공개 | 양조장 하기사슈조 | 지역 미야
기현 | 타입 모던 미디엄 | 용량 720ml

| 쇼쥬

‘전통 증류 방식이 빚어낸 깊고 진한 여운’

쇼쥬는 쌀, 보리, 고구마 등 자연에서 온 다양한 원재료를 발효시킨 후 전통적인 방식으로 증류하여 만든 일본의 대표적인 프리미엄 증류주입니다.

발효주인 사케가 쌀의 부드러운 감칠맛을 강조한다면, 증류주인 쇼쥬는 원재료가 가진 본연의 향기를 농축하여 더욱 강렬하고 깨끗한 타격감을 선사하는 것이 특징입니다. 특히 뒷맛이 매우 깔끔하며, 마시는 방식에 따라 무궁무진한 맛의 변화를 즐길 수 있어 전 세계 미식가들에게 사랑받고 있습니다.

√ 음용 스타일

차갑게 즐기는 온더락이나, 하이볼부터 본연의 향을 극대화하는 오유와리까지 취향껏 농도를 조절할 수 있습니다.

보리

01



超にこり 麦汁

초니고리 무기시루

진하고 풍부한 향과 맛을 그대로 즐길 수 있는 프리미엄 여름 한정판 쇼쥬입니다. 갓 증류한 원주를 무조장·무여과 상태로 병입해 신선하고 깊은 풍미를 담았습니다. 하다가무기만의 고소한 향과 부드러운 단맛이 조화를 이루며, 올해는 특히 위스키 효모를 사용해 한층 달콤하면서도 은은한 쌀쌀함이 돋보입니다. 풍부한 질감과 프레시한 매력을 여름철 온더룩으로 즐기기에 최적입니다.

원재료 보리(하다가무기) | 도수 25% | 양조장 토요나가슈조 | 지역 구마모토현 | 용량 720ml, 1800ml

보리

02



SHOCHU REPUBLIC-MATCHA CAT

쇼쥬 리퍼블릭-말차 캣

4대 양조장이 힘을 모아 탄생시킨 ‘말차 캣’은 고품질 보리 쇼쥬를 베이스로 진한 말차의 풍미를 담아낸 리큐르입니다. 입안을 감싸는 은은한 단맛과 말차 특유의 깔끔하고 씹싸름한 맛이 완벽한 조화를 이룹니다. 스트레이트나 온더룩으로 본연의 맛을 즐기 좋으며, 우유와 섞어 부드러운 말차 라떼로 만들거나 아이스크림 위에 소스처럼 뿌려 색다른 디저트로 활용하기에도 안성맞춤입니다.

원재료 말차가공품(분말차, 말차, 기타), 본격보리쇼쥬 | 도수 8% | 양조장 하마다쥬조 | 지역 가고시마현 | 용량 720ml

보리

03



SHOCHU REPUBLIC-BARLEY BUNNY

쇼쥬 리퍼블릭-발리 버니

4대 양조장이 힘을 모아 탄생시킨 특별 기획 상품 ‘발리 버니’는 바나나를 떠올리게 하는 부드럽고 달콤한 향이 매력적인 보리 쇼쥬입니다. 입안에서는 보리 특유의 고소함과 함께 적당한 깔끔함이 느껴져 부담 없이 즐기 좋습니다. 온더룩이나 물, 탄산수와 섞어 마시면 일본 요리는 물론 향신료가 가미된 에스닉 요리 등 다양한 음식과도 훌륭한 조화를 이룹니다. 한 차원 높은 보리 쇼쥬의 풍미를 직접 경험해 보세요.

원재료 보리, 보리누룩 | 도수 25% | 양조장 베니오토메슈조 | 지역 후쿠오카현 | 용량 720ml

쌀

04



SHOCHU REPUBLIC-LONGPEPPER CRANE

쇼쥬 리퍼블릭-롱페퍼 크레인

4대 양조장의 협업으로 탄생한 ‘롱페퍼 크레인’은 인도산 향신료인 롱페퍼를 고품질 쌀 쇼쥬에 정성껏 담가 완성한 독창적인 리큐르입니다. 입안 가득 퍼지는 스파이시하고 상쾌한 향이 특징이며, 독특한 풍미가 오감을 자극합니다. 진저에 일이나 시럽을 섞어 마시면 마치 수제 크래프트 콜라와 같은 이색적인 맛을 즐길 수 있습니다. 특히 향신료가 강한 에스닉 요리나 바삭한 튀김 요리와 곁들일 때 최상의 궁합을 자랑합니다.

원재료 쌀, 쌀누룩, 롱 페퍼, 식물성유 | 도수 25% | 양조장 토요나가슈조 | 지역 구마모토현 | 용량 720ml

고구마

05



SHOCHU REPUBLIC-SWEETPOTATO ROBBIN
쇼추 리퍼블릭-스위트 포테이토 로빈

4대 양조장이 협업하여 빚은 '스위트 포테이토 로빈'은 포도 같은 과실향과 고급스러운 풍미가 돋보이는 고구마 쇼추입니다. 램 레이즌의 달콤한 향이 입안 가득 매력적으로 퍼지며, 탄산수와 섞으면 마치 포도 소다처럼 청량하고 상큼하게 즐길 수 있습니다. 와인잔에 담아 이탈리아 요리와 곁들이면 한층 더 근사한 조화를 선사합니다. 고구마 쇼추의 새로운 변신을 지금 바로 경험해 보세요.

원재료 고구마, 쌀누룩 | 도수 25% | 양조장 우토슈조 | 지역 가고시마현 | 용량 720ml

고구마

06



江戸酎
에도초

100년 전통의 하치조지마슈조가 빚어낸 프리미엄 고구마 쇼추입니다. 엄선된 고구마와 보리누룩을 활용해 매년 독창적인 배합으로 양조하며, 3년 이상의 장기 숙성을 거쳐 깊고 부드러운 풍미를 완성했습니다. 은은한 단맛과 보리의 고소함, 과실향이 어우러진 깔끔한 목 넘김이 일품입니다. 하이볼이나 온더록으로 즐기기에 좋으며, 특별한 날을 위한 고급스러운 선물로도 강력히 추천합니다.

원재료 고구마, 보리누룩 | 도수 25% | 양조장 하치조지마슈조 | 지역 도쿄 | 용량 1800ml

고구마

07



やきいも 黒瀬 焼きたて
야키이모 쿠로세 야키타테

직접 구운 고구마를 증류해 군고구마의 포근한 풍미와 진한 감칠맛을 고스란히 담아낸 쇼추입니다. 가고시마산 고구마 품종을 블렌딩하여 설탕에 졸인 듯한 밀도 높은 달콤함과 매끄러운 질감을 완성했습니다. 무여과 상압 증류 공법의 깔끔함이 돋보이며, 온더록이나 따뜻한 오유와리로 즐기면 위스키 같은 세련미와 안락함을 동시에 선사합니다.

원재료 고구마(시로유타카, 베니하루카), 쌀누룩 | 도수 25% | 양조장 가고시마슈조 | 지역 가고시마현 | 용량 720ml, 1800ml

고구마

08



みやこざくら 初代藤市 蝶
쇼다이토이치 쇼우

화투의 상징적 패를 담은 시리즈 중 '쇼우(나비)'는 원만한 생활과 행운을 상징하는 고구마 쇼추입니다. 토키마사리 고구마와 백누룩으로 빚어 가볍고 포근한 맛을 완성했으며, 경쾌한 단맛과 산뜻한 밸런스가 조화로운 라이트 타입이 특징입니다. 쇼추 입문자도 부담 없이 즐길 수 있는 깔끔한 풍미를 자랑하며, 특별한 의미를 담아 소중한 분을 위한 선물이나 축하 자리에 추천합니다.

원재료 토키마사리 | 도수 25% | 양조장 오우라슈조 | 지역 미야자키현 | 용량 1800ml

고구마

09



みやこざくら 初代藤市 猪
쇼다이토이치 이노시시

자손 번영을 상징하는 '이노시시(멧돼지)'는 황금천관 고구마와 흑누룩으로 빚은 강렬한 고구마 쇼추입니다. 이름처럼 힘차고 묵직한 바디감이 돋보이며, 그 속에 깃든 온화한 향기와 깊은 감칠맛이 완벽한 조화를 이룹니다. 시리즈 중 가장 중후한 매력과 압도적인 존재감을 자랑하여 진한 풍미를 선호하는 분들께 추천합니다. 한 방울마다 깃든 야생의 기운과 전통의 깊이를 직접 경험해 보세요.

원재료 황금천관, 흑누룩 | 도수 25% | 양조장 오우라슈조 | 지역 미야자키현 | 용량 1800ml

고구마

10



みやこざくら 初代藤市 鹿
쇼다이토이치 시카

행운과 풍요를 상징하는 '시카(사슴)'는 붉은 고구마 특유의 화려한 향과 세련된 질감이 돋보이는 고구마 쇼추입니다. 흑누룩으로 빚어 향아리에서 장기 숙성시킨 덕분에 깊고 부드러운 여운이 일품이며, 우아한 풍미와 품격 있는 맛을 자랑합니다. 특별한 날의 반주로 안성맞춤인 고급스러운 매력을 지니고 있습니다. 한 잔의 술에 담긴 시간의 깊이와 사슴처럼 우아하고 정갈한 맛의 조화를 직접 만끽해 보세요.

원재료 베니하루카, 흑누룩 | 도수 25% | 양조장 오우라슈조 | 지역 미야자키현 | 용량 1800ml



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