

UENO GOURMET

Sake & Culinary Delights from Japan



November 2025





天吹酒造

天吹酒造

青 酒

天吹

あまふき

酒造合資会社



Dear friends of Japanese culinary culture,

Looking back at 20 successful years of UENO GOURMET we are overcome by great pride. We are delighted to have been able to inspire thousands of Sake lovers and much appreciated customers over the years. We are, of course, also deeply indebted to our unique network of outstanding producers who continue to imbue our portfolio with exciting, new products, making our job of communicating their detailed craftsmanship and hard work to our clients all the more rewarding. Our latest partner is the Niida Honke brewery, whose focus on sustainable Sake production is sure to, yet again, enrich our range significantly.

Kanpai,
Yoshiko Ueno-Müller and Jörg Müller

Liebe Freunde der japanischen Genussskultur,
mit Freude und Zuversicht blicken wir auf 20 erfolgreiche Jahre UENO GOURMET zurück. Freude darüber, dass wir viele Tausend Interessenten und Kunden für das Thema Sake begeistern konnten. Unsere Zuversicht rührt daher, dass wir ein einmaliges Netz herausragender Produzenten gewinnen konnten, die weiterhin spannende neue Produkte in unser Portfolio einbringen. Und deren handwerkliches Können und der verbundene Aufwand wird von unseren Kunden sehr geschätzt. Als neuesten Partner konnten wir die Brauerei Niida Honke gewinnen, die einen besonderen Wert auf nachhaltige Produktion legt und unser Sortiment mit ganz besonderen Sake bereichert.

Kanpai,
Yoshiko Ueno-Müller & Jörg Müller

ウエノグルメ About UENO GOURMET	4
サケ焼酎アカデミーと本 New Sake Book & Shochu Academy Europe	6
酒蔵マップ Our Sake & Shochu Suppliers	8
日本酒の特定名称 Classification of Premium Sake	10
醸造工程 Brewing Process	12
日本酒の香り Typical Sake Aromas	13
日本酒の8スタイルとペアリング 9 Styles of Sake & Pairing	14
日本酒 Sake	16
リキュール Yuzu-Sake & Co	42
ワイン Wine	45
カクテルレシピ Cocktail Inspiration	46
焼酎 Shochu & Gin	47
調味料 Japanese Seasonings	51
食器 Tableware	55

We love Sake!

Team UENO GOURMET introduces itself

"A Culinary East meets West" and 'Pleasure on the palate with Sake' - these two sayings have been our core ethos since the founding of our company in 2005.

We love our products, producers, and customers! We seek to promote the Japanese traditional craft and convey its refined taste to the European market!

- Specialist for Premium Sake, Shochu and Soy Sauce with over 150 top products
- "Face to face" - from 40 renowned Japanese producers directly to customers
- Broad distribution network in Germany, Austria, Switzerland, UK and more
- Import with refrigerated containers to maintain the best quality
- Traditional, authentic, and artisanal products of the highest quality - always free of additives
- Tasting events, gastro training & communities such as our Sake Club (see below)
- Competent partner for gastronomy & retail for 20 years
- Highly qualified team with certifications such as J.S.A. Sake Diploma, WSET Level 3 Sake etc.
- Further details about the UENO Gourmet team on our website:



Wir lieben Sake!

Team UENO GOURMET stellt sich vor

„Kulinarisches East meets West“ und „Freude am Gaumen mit Sake“ – diese beiden sind unser Motto seit der Firmengründung im Jahr 2005.

Wir lieben unsere Produkte, Produzenten und Kunden! Wir möchten das japanische traditionelle Handwerk fördern und den raffinierten Geschmack in Europa vermitteln!

- Spezialist für Premium-Sake, Shochu und Sojasauce mit über 150 Top-Produkten
- „Face to Face“ - von 40 renommierten Herstellern Japans direkt an Kunden
- Breites Distributionsnetz in Deutschland, Österreich, Schweiz, UK und mehr.
- Import mit Kühl-Containern zur Wahrung bester Qualität
- Traditionelle, authentische und handwerkliche Produkte mit erlesenem Geschmack ohne Zusatzstoffe
- Tasting-Events, Gastro-Trainings & Communities wie unser Sake Club (siehe unten)
- Kompetenter Partner für Gastronomie & Handel mit 20 Jahren Erfahrung
- Qualifiziertes Team mit Zertifizierungen wie J.S.A. Sake Diploma, WSET Level 3 Sake etc.
- Weitere Infos über das Team UENO Gourmet auf unserer Webseite:



Sake Abo

Vorteile für Community Mitglieder

Wenn Sie Mitglied werden möchten,
finden Sie weitere Infos online unter:
de.japan-gourmet.com/sake-abo/

- Alle 3 Monate ein Sake-Paket zum Vorzugspreis.
- Paket enthält gelegentlich exklusive Sake, die sonst nicht erhältlich sind.
- Ausführliche Vorstellung aller zugesandten Sake im Sake Club Online-Tasting.
- Persönlicher Austausch zwischen Sake-Freunden mit gemeinsamem Sake-Genuss.
- Exklusive Informationen und gelegentliche Teilnahme von Sake-Herstellern.
- 5% Rabatt auf alle Einkäufe im UENO GOURMET Onlineshop.

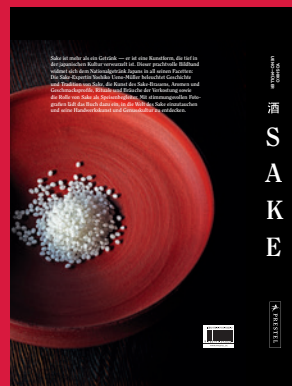
Reading & Learning

The critically acclaimed and 7 time award-winning Book by Yoshiko Ueno-Müller

A groundbreaking work on Sake which vividly illuminates Japanese drinking culture through the history of brewmasters, rice farmers and restaurateurs.

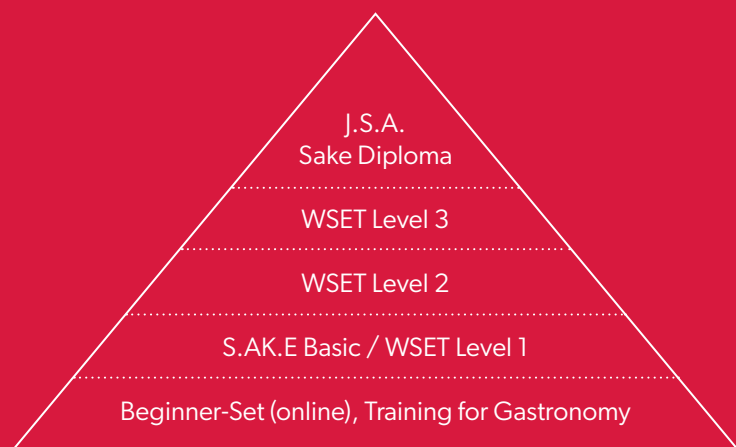
304 pages with countless photos - available in two language editions:

1. SAKE – Mythos. Handwerk. Genuss (DE)
2. SAKE – The Art and Craft of Japan's National Drink (EN)



Sake & Shochu Academy Europe

We offer various courses from beginner to instructor in cooperation with the German Wine and Sommelier School and the Japan Sommelier Association:



Lesen & Lernen

Das von Kritikern hochgelobte und siebenfach ausgezeichnete Buch von Yoshiko Ueno-Müller



Ein wegweisendes Werk über Sake beleuchtet lebendig die japanische Trinkkultur durch die Geschichte der Braumeister, Reisbauern und Gastronomen.

**304 Seiten mit vielen Fotos -
in zwei Sprachen erhältlich:**

1. SAKE – Mythos. Handwerk. Genuss (DE)
2. SAKE – The Art and Craft of Japan's National Drink (EN)

Info

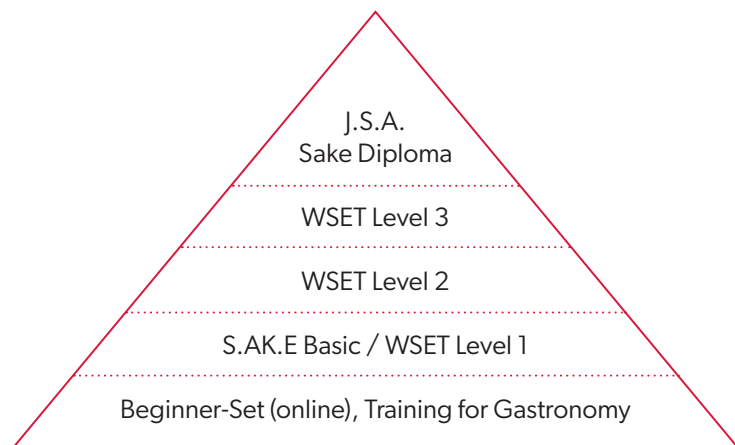


Sake & Shochu Academy Europe

Wir bieten verschiedene Kurse von Anfänger bis Ausbilder in Zusammenarbeit mit der Deutschen Wein- und Sommelierschule und der Japan Sommelier Association:



DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE



Terroir & Tradition

Premium Sake – only top quality products

Sake is the elixir of the Japanese soul and reflects the landscape, regional culture, and history of the nation. UENO GOURMET works together with 40 different renowned producers and offers more than 150 Premium Sake & Shochu in top quality.

Producer			Page	Producer			Page
1	Nanbu Bijin	南部美人	31, 43	20	Daruma Masamune	達磨正宗	19
2	Yuki No Bosha	雪の茅舎	40, 41	21	Gekkeikan	月桂冠	22
3	Hatsumago	初孫	24, 25	22	Hanatomoe	花巴	23, 24
4	Dewazakura	出羽桜	21	23	Saika	雑賀	44
5	Urakasumi	浦霞	39, 40, 44	24	Fukuju	福寿	21, 22, 43
6	Katsuyama	勝山	28, 29	25	Tatsuriki	龍力	16, 37, 44
7	Yamagata Masamune	山形正宗	41	26	Bijofu	美丈夫	18, 19
8	Toko	東光	38, 39	27	Rihaku	李白	34
9	Niida	仁井田 本家	32	28	Shin-On	森恩	49
10	Ninki	人氣	32, 33, 34, 44, 49	29	Dassai	獺祭	20
11	Kikusakari	菊盛	30	30	Gokyo	五橋	23
12	Azuma Rikishi	東力士	18, 43	31	Ikekame	池亀	25, 26, 27, 43, 48
13	Kirin	麒麟	29	32	Amabuki	天吹	16, 17, 42, 47
14	Imayo Tsukasa	今代司	27	33	Kameman	亀萬	28
15	Sawa no hana	澤の花	35	34	Amami Oshima	奄美大島 酒造	42, 48
16	Shichiken	七賢	35, 36, 49	35	Yayoi	弥生	50
17	IWA	岩	25	36	Amami Shurui	奄美酒 類	48
18	Masuzumi	満寿泉	30, 31	37	Shoryu	昇龍	50
19	Tedorigawa	手取川	37, 38	38	Inenotsuyu	稲乃露	48

Our Sake & Shochu Suppliers

Family-run, artisanal breweries with tradition

Sake ist das Elixier der japanischen Seele und spiegelt die Landschaft, die regionale Kultur und die Geschichte wider. UENO GOURMET arbeitet mit 40 verschiedenen renommierten Herstellern zusammen und bietet über 150 Premium Sake & Shochu in Top-Qualität.



Quality & Selection

Rice polishing ratio defines quality and taste

For high quality Sake, the rice is polished before processing in order to obtain the highest possible proportion of the starch, which is concentrated in the centre of the Sake rice grain. The smaller the rice polishing ratio, the finer and more aromatic the Sake will be.

Für hochwertigen Sake wird der Reis vor dem Verarbeiten poliert, um einen möglichst hohen Anteil der im Reiskern konzentrierten Stärke zu erhalten. Je niedriger der Poliergrad, desto feiner und aromatischer wird der Sake.

Classification of Premium Sake

Special Sake Styles

Kimoto: Ancient brewing technique, heightened acidity and Umami

Alte Braumethode, ausgeprägte Säure und Umami

Yamahai: Simpler form of Kimoto, similar flavor profile vereinfachte Kimoto-Methode, aber ähnl. Geschmacksprofil

Nama: Unpasteurized, lively and intense nicht pasteurisiert, lebendig und ausdrucksstark

Koshu / Aged Sake: Golden Brown color, powerfull flavour
Golden Brown color, powerfull flavour

Kijoshu: Double brewed Sake, sweet and intense Mehrfach gebraut, süß und intensiv

Nigori: Coarsely filtered, hazy Sake, velvety texture Naturtrüb, samtige Textur

Genshu: Undiluted Sake, intensely flavored Nicht verdünnter Sake, intensiv

Percentages on the bottle show Sake

純
米
大
吟
釀

Junmai Daiginjo

Rice-polishing ratio:
50% or less

Great harmony of
aroma and rice Umami

純
米
吟
釀

Junmai Ginjo

Rice-polishing ratio:
60% or less

Fruity & mild taste

純
米

Junmai

Rice-polishing ratio:
not defined since 2005
Full-bodied terroir Sake

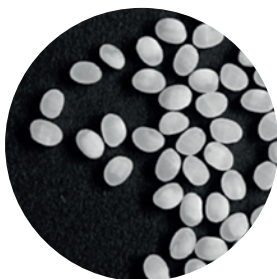
RICE POLISHING RATIO

(Yamada Nishiki)

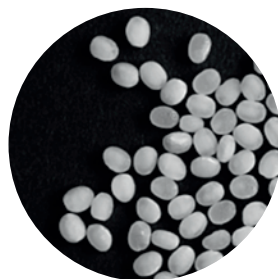
100%



50%



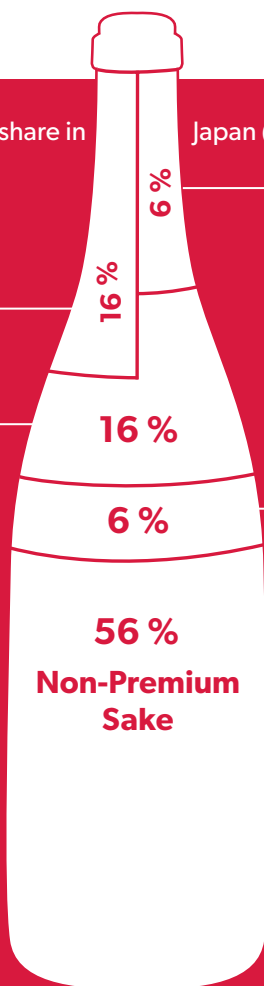
35%



© UENO GOURMET

Sake Production share in

Japan (Brewing Year 2021, Source: National Tax Agency JAPAN)



© UENO GOURMET

Daiginjo

Rice-polishing ratio:
50% or less

Very aromatic
artisan work

大吟醸

Ginjo

Rice-polishing ratio:
60% or less

Aromatic & clear taste

吟醸

Honjozo

Rice-polishing ratio:
70% or less

Fresh & light allround Sake

本醸造

Brewing process

Craftmanship and koji fermentation

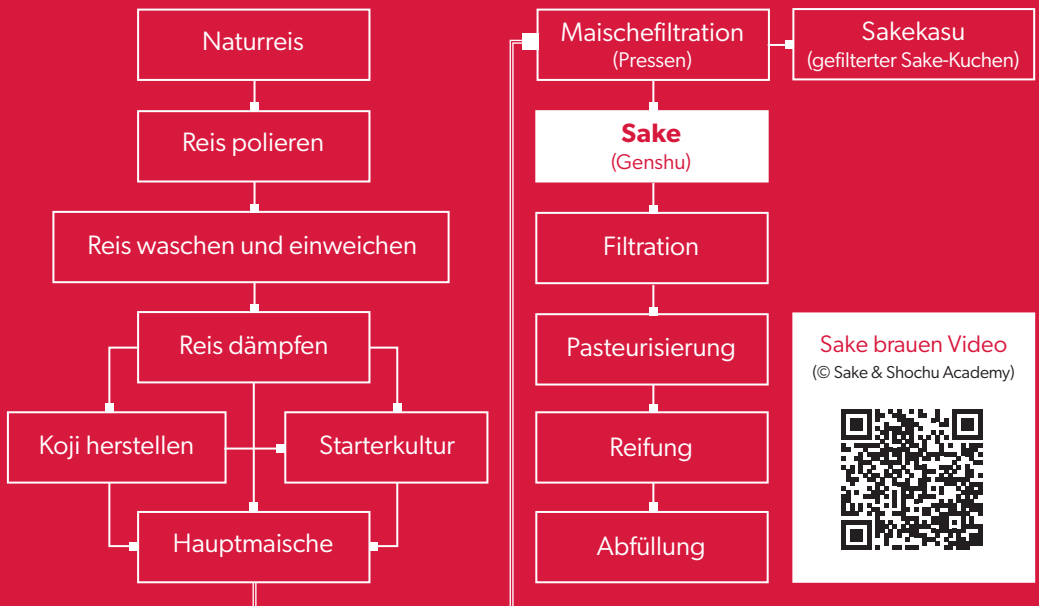
Premium Sake is created through a unique brewing process (multiple parallel fermentation) and hard manual labor. There are two microorganisms in play: The koji fungus saccharifies the rice, and the yeast converts the sugar into alcohol.

Through a complex fermentation process, exquisite flavors and taste develop.

Premium-Sake entsteht durch einen einzigartigen Brauprozess (multiple parallele Fermentation) und aufwändige Handarbeit. Dabei sind zwei Mikroorganismen im Spiel: Der Koji-Pilz spaltet die Stärke des Reises in Zucker, und die Hefe verarbeitet den Zucker zu Alkohol.

Durch einen komplexen Fermentationsprozess entfalten sich Aromen und Geschmack der Extraklasse.

SAKE BRAUPROZESS



Typical Sake Aromas

Typische Aromen von Sake

GINJO TYPE



e.g. melon, banana, citrus fruits

Aromatic and fine Sake brewed from highly polished rice at a low temperature. This craftsmanship is best enjoyed in a wine glass with fine dishes.

z.B. Melone, Banane, Zitrusfrüchte

Aromatischer und feiner Sake gebraut aus hochpoliertem Reis bei niedriger Temperatur. Diese Handwerkskunst genießt man am besten im Weinglas zu feinen Gerichten.

JUNMAI TYPE



e.g. cereals, steamed rice, walnuts, pears, lychee

Full-bodied and traditional Sake with Umami and rice notes. The taste is determined by the region of origin and the rice. Uncomplicated dining accompaniment. Can be enjoyed chilled or warmed up.

z.B. Cerealien, gedämpfter Reis, Walnuss, Birne, Litschi

Vollmundiger und traditioneller Sake mit Umami und Reisnoten. Der Geschmack wird von der Herkunftsregion und vom Reis geprägt. Unkomplizierte Speisebegleitung. Kann kühl oder erwärmt getrunken werden.

AGED SAKE TYPE



e.g. honey, soy sauce, spices, nuts

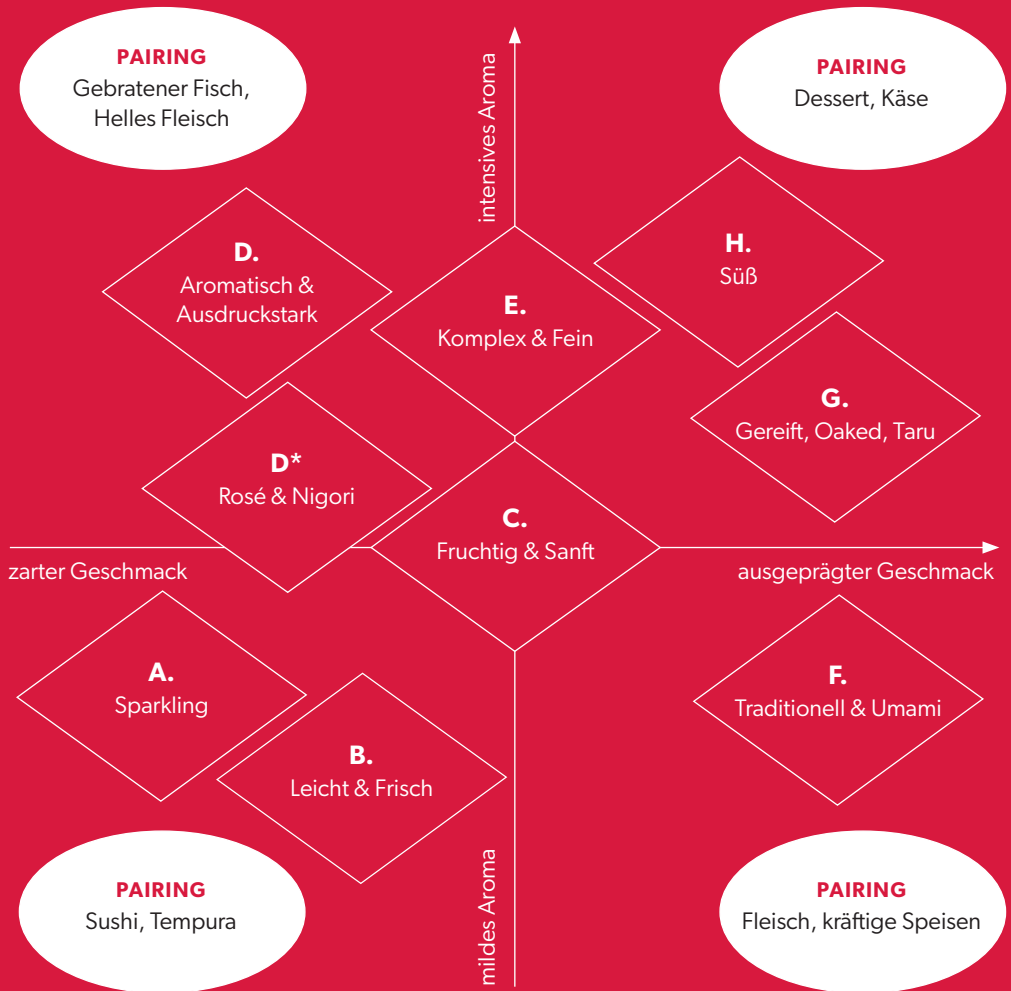
Junmai Sake, which is rich in extracts, acquires balsamic and spicy notes as it matures. It pairs well with foie gras, chocolate and various types of cheese.

z.B. Honig, Sojasauce, Gewürze, Nüsse

Durch die Reifung bekommt der extraktreiche Junmai-Sake balsamische und würzige Noten. Passt zu Gänseleber, Schokolade und verschiedenen Käsesorten.

9 Stile und Sake-Pairing

Eine kurze Zusammenfassung der 9 typischen Sake-Stile.
Es gibt unendliche Möglichkeiten zum Pairing.



Details dazu in
unserem Blog:



A. Sparkling

Perlender, leichter Sake mit Kohlensäure – vergleichbar mit Sekt oder Prosecco. Meist süßlich bis trocken mit niedrigerem Alkoholgehalt. Ideal als Aperitif oder zu salzigen Snacks, Sushi oder Desserts.

B. Leicht & Frisch

Leichter, erfrischender Sake mit moderatem Alkohol, feiner Säure und klarer Struktur. Eignet sich hervorragend zu rohem Fisch, Sushi, Meeresfrüchten oder Gemüsegerichten – besonders gekühlt serviert.

C. Fruchtig & Sanft

Sanfter, fruchtbetonter Sake mit weichem Mundgefühl und dezenter Süße. Oft Aromen von Melone, Birne oder Apfel. Harmoniert mit milderer Gerichten wie Eierspeisen, Käse oder Sushi.

D. Aromatisch & Ausdruckstark

Kräftig aromatischer Sake mit komplexem Duft und intensiver Würze. Ideal für würzige Gerichte, fettreiche Speisen oder um Akzente zu setzen. Cremige Textur und tiefe Aromen.

D *. Rosé & Nigori

Rosé-Sake: Entsteht durch spezielle Hefen oder Reissorten und ist fruchtig, vollmundig und optisch außergewöhnlich. Ideal zu Antipasti, Schinken, würzigen vegetarischen Gerichten oder süß-pikanten Speisen.

Nigori-Sake: Naturtrüb, cremig und mild. Passt zu vegetarischen, kräftigen würzigen Speisen, Käse oder scharfer Küche. Nigori bietet visuelle und sensorische Fülle.

E. Komplex & Fein

Handwerkskunst. Vielschichtiger, eleganter Sake mit Tiefe, oft floralen Noten, dezenter Süße und feiner Säure. Passt gut zu Fisch mit Sauce, Fleisch mit Buttersauce oder hochwertigen Speisen mit feiner Struktur.

F. Traditionell & Umami

Sake mit deutlichem Umami-Charakter und Reisnoten, oft im traditionellen Junmai-Stil gebraut. Etwas rustikaler, gekühlt und leicht erwärmt serviert. Perfekt zu herzhaften Gerichten mit Soja-, Miso- oder Fleischsaucen.

G. Gereift, Oaked, Taru

Gereifter Sake mit Noten von Nüssen, Trockenfrüchten, Karamell oder Sojasauce. Komplex, tief und oft bernsteinfarben. Ideal zu kräftigen Speisen, Wild, Käse oder Desserts mit Schokolade.

H. Süß

Süßer Sake, z. B. Kijoshu oder mit natürlicher Süße vom Reis. Weich, vielschichtig, dicht und ideal zu Desserts, Blauschimmelkäse, Foie Gras oder als Begleiter zu Süßspeisen mit Frucht, Schokolade oder Rahm.

NEW! **Sake cups** Small format, big flavor. For the sake lover on the go.



**Sake cups
in our shop:**



AMABUKI **I Love Sushi**

720ml SA27-07

Category: Junmai

Rice: Saga no Hana, 65% pol.

Prefecture: Saga

Style: light & fresh, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Sake for sushi. This light, dry sake is the ideal accompaniment to all sorts of sushi and sashimi. Its cute illustration of familiar faces will whet your appetite for more.

Sake für Sushi. Der leichte, trockene Sake ist der ideale Begleiter zu Sushi und Sashimi. Die Illustration der verschiedenen Sushi-Häppchen macht Lust auf mehr.



AMABUKI **Marigold**

720ml SA14-07

180ml SA14-01

Category: Junmai, Yamahai

Rice: Omachi, 65% pol.

Prefecture: Saga

Style: traditional & umami, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

Brewed with rare marigold blossom yeast using the Yamahai method. Full-bodied, traditional Sake with robust rice notes. Enjoyable cold or warm.

Gebraut mit seltener Blütenhefe der Ringelblume nach Yamahai-Methode. Vollmundiger traditioneller Sake mit vollen Reisnoten, der kalt und warm zu genießen ist.



AMABUKI **Rosé**

720ml SA21-07

180ml SA21-01

Category: Junmai, Rosé

Rice: Omachi, Shikokumai

Prefecture: Saga

Style: aromatic & expressive, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Rosé-colored Sake brewed from the rare rice variety Shikokumai, with the blossom yeast of the Pink Nadeshiko clove. Red-fruited, spicy, and wine-like.

Roséfarbener Sake gebraut aus der seltenen Reissorte Shikokumai, mit der Blütenhefe der Pink Nadeshiko-Nelke. Rotfruchtig und würzig bei weinähnlichem Charakter.



AMABUKI Strawberry Blossom

720ml

SA15-07

Category: Junmai Ginjo, Nama

Rice: Omachi, 55% pol.

Prefecture: Saga

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled

Unpasteurized, fruity Nama-Sake brewed with Strawberry blossom yeast. Showcasing lively aromas of wild strawberries, white flowers, and puffed rice.

Nicht-pasteurisierter Nama-Sake mit Aromen von Walderdbeeren bietet ein lebendiges und saftiges Geschmackserlebnis. Gebraut mit der Blütenhefe der Erdbeerblüte.



AMABUKI Banana

720ml

SA26-07

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Table rice, 60% pol.

Prefecture: Saga

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 12% vol.

Drinking Temperature: chilled

A distinctly aromatic junmai daiginjo that is reminiscent of pure banana due to a specialized yeast. Ideal for beginners, as an aperitif, or with fried fish.

Ausgeprägt aromatischer Junmai Daiginjo, der an pure Banane erinnert dank einer speziellen Hefe. Ideal für Einsteiger, als Aperitif oder zu frittiertem Fisch.



AMABUKI Himmelswind

720ml

SA13-07

Category: Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki, 40% pol.

Prefecture: Saga

Style: complex & fine, dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled

Aromatic Daiginjo brewed with cultivated Abelia blossom yeast. Offers notes of peach and melon. A creamy texture and fine acidity ensure a long finish.

Aromatischer Daiginjo mit cremiger Textur und Aromen von Melone, Fenchelblüte und Kerbel. Gebraut mit seltener Blütenhefe (Abelia). Trocken mit langem Nachhall.



AMABUKI Rhododendron

720ml

SA16-07

180ml

SA16-01

Category: Junmai Daiginjo, Kimoto

Rice: Omachi, 40% pol.

Prefecture: Saga

Style: complex & fine, dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

A complex Junmai Daiginjo brewed with Rhododendron blossom yeast using the Kimoto method. Subtle umami and fine acidity make it a perfect accompaniment to food.

Ein facettenreicher Junmai Daiginjo. Mit Blütenhefe vom Rhododendron nach Kimoto Methode gebraut. Sein subtiles Umami und die feine Säure machen ihn zu einem perfekter Speisenbegleiter.



AZUMA RIKISHI Sumo

720ml SS20-07

Category: Honjozo
Rice: Asahinoyume, 65% pol.
Prefecture: Tochigi

Style: traditional & umami, medium dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled & warm

This sake has a classic flavor profile with cereal notes, subtle sweetness and robust umami from the rice. It is an excellent accompaniment to various izakaya dishes.

Dieser Sake zeigt ein klassisches Geschmacksprofil mit Getreidenoten, feiner Süße und Umami vom Reis. Er passt hervorragend zu verschiedenen Izakaya-Gerichten.



AZUMA RIKISHI Nigori

300ml SS21-03

Category: Futsushu, Nigori
Rice: Asahinoyume, 70% pol.
Prefecture: Tochigi

Style: traditional & umami, dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

Dry, white, naturally cloudy sake (nigori). The thick layer of rice at the bottom should be shaken slightly before pouring. Demonstrates a pleasantly creamy texture.

Trockener, weißer, naturtrüber Sake (nigori). Die dicke Reisschicht am Boden sollte vor dem Ausgießen leicht aufgeschüttelt werden. Sehr cremige Textur.



BIJOFU Honjozo

720ml SB35-07

Category: Honjozo
Rice: Matsuyama Mii, 60% pol.
Prefecture: Kochi

Style: light & fresh, dry
Alcohol: 14% vol.
Drinking Temperature: chilled & warm

A light and fresh Honjozo which is perfect for every occasion. Delicate aromas of apple, banana, and steamed rice. Enjoyable cold or warm.

Frischer und leichter Honjozo. Ein Sake für jede Gelegenheit. Feine Aromen von Apfel, Banane und gedämpften Reis. Sehr gut geeignet für kalten und warmen Genuss.



BIJOFU Junmai

720ml SB30-07

Category: Junmai
Rice: Matsuyama Mii, 60% pol.
Prefecture: Kochi

Style: light & fresh, dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

A modern, dry Junmai Sake with a fresh, aroma-rich style. Offers notes of apple and white peach with pronounced juiciness. Perfect for fusion cuisine.

Moderner trockener Junmai im aromatisch-frischen Stil. Aromen von Apfel und weißem Pfirsich mit saftigem Geschmack. Perfekt zur Fusion-Küche.



BIJOFU Mai

720ml SB36-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Shizukuhime, 50% pol.
Prefecture: Kochi

Style: aromatic & expressive, dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

Junmai Daiginjo with an outstanding quality-price ratio. Elegant fruity aromas and a perky but smooth palate make this a grand everyday drinker.

Ein Junmai Daiginjo mit herausragendem Preis-Leistungs-Verhältnis. Elegante fruchtige Aromen und sanfter Geschmack mit vielschichtiger Säure für jeden Tag.



DARUMA MASAMUNE 2023

500ml SD20-05-23

Category: Junmai, Koshu
Rice: Nihonbare, Oyamanishiki, 70% pol.
Prefecture: Gifu

Style: aged, sweet
Alcohol: 16% vol.
Drinking Temperature: chilled & room temp.

Vintage sake with ageing potential. Sweet aromas such as vanilla, honey and caramel. With its complex acidity and sweetness, it is reminiscent of port wine.

Jahrgangs-Sake mit Reifepotenzial. Süßliche Aromen wie Vanille, Honig und Karamell. Mit seiner vielschichtigen Säure und Süße erinnert er an Portwein.



DARUMA MASAMUNE 10 years

720ml SD12-07

Category: Junmai, Koshu
Rice: Nihonbare, 70% pol.
Prefecture: Gifu

Style: aged, sweet
Alcohol: 18% vol.
Drinking Temperature: chilled & room temp.

A blended, aged sake (Koshu) consisting of five different vintages matured for at least 10 years. Rich and complex flavours reminiscent of honey and nuts.

Koshu Sake Cuvée aus 5 verschiedenen Jahrgängen; der jüngste ist mindestens 10 Jahre alt. Tiefe und komplexe Noten von Honig und Nüssen.



DARUMA MASAMUNE 1979

200ml SD20-02-79

Category: Junmai, Koshu
Rice: Nihonbare, 70% pol.
Prefecture: Gifu

Style: aged, sweet
Alcohol: 17% vol.
Drinking Temperature: chilled & room temp.

This sensational sake from 1979 tastes strong, nutty, deep and sweet. Reminiscent of a high-quality tawny port.

Der sensationelle Sake aus dem Jahr 1979 schmeckt kräftig, nussig, tief und süß. Erinnert an einen hochwertigen Tawny-Port.



DASSAI 45

720ml

SD34-07

300ml

SD34-03

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki, 45% pol

Prefecture: Yamaguchi

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

A perfect beginner Junmai Daiginjo - perhaps the best known of its style worldwide. Delightfully aromatic and full-bodied.

Junmai Daiginjo für Einsteiger. Einer der bekanntesten und beliebtesten Junmai Daiginjo weltweit. Begeistert mit seinem aromatischen und fülligen Stil.



DASSAI 39

720ml

SD32-07

300ml

SD32-03

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki, 39% pol.

Prefecture: Yamaguchi

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

A distinctly aromatic and juicy Junmai Daiginjo with exotic fruit flavors. It wears its polishing rate proudly on its label with an unforgettable '39.'

Ein ausgeprägt aromatischer und saftiger Junmai Daiginjo mit exotischen Fruchtaromen. Der niedrige Poliergrad 39% ist der Name auf dem Label.



DASSAI 23

720ml

SD31-07

300ml

SD31-03

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki, 23% pol.

Prefecture: Yamaguchi

Style: complex & fine, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

A world-renowned Junmai Daiginjo, famous for its extremely low polishing rate: a mere 23%. Very elegant and complex, and very much one of a kind.

Der weltbekannte Junmai Daiginjo, berühmt für seinen extrem niedrigen Poliergrad von nur 23%. Sehr elegant und komplex.



DASSAI Beyond

720ml

SD33-07

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki

Prefecture: Yamaguchi

Style: complex & fine, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled

The 'creme de la creme' of the world-famous brewery, surpassing even DASSAI 23 in excellence. Exceptionally elegant and harmonious.

Das Spitzenprodukt des weltbekannten Herstellers und übertrifft den DASSAI 23 in seiner Exzellenz. Außergewöhnlich elegant und harmonisch.



DEWAZAKURA Kirschblüte

720ml

SD41-07

300ml

SD41-03

Category: Ginjo

Rice: Dewa San San, etc. 50% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: aromatic & expressive, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

This sake led the Ginjo boom in the 90s and represents the Ginjo style from Yamagata: highly aromatic and dry. Floral bouquet and fine, light umami.

Vielfach ausgezeichnete Ginjo, der in den 90er-Jahren den Ginjo-Boom auslöste. Er verkörpert den Ginjo-Style von Yamagata: sehr aromatisch und trocken.



DEWAZAKURA Blüte des Nordens

720ml

SD40-07

300ml

SD40-03

Category: Junmai Ginjo

Rice: Dewa San San, 50% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: fruity & mellow, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

A very fine Junmai Ginjo demonstrating great elegance and tenderness. Fine notes of apple, melon and blossoms. Great for pairing with fish and seafood.

Feiner Junmai Ginjo, der große Eleganz und Zartheit zeigt. Mit Aromen von Blüten und reifen Früchten verkörpert er den Frühling. Passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten.



DEWAZAKURA Ichiro

720ml

SD43-07

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki, 45% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Highly aromatic, smooth Sake with elegant umami and a fruity bouquet. It has won multiple awards in prestigious competitions worldwide.

Hocharomatischer, komplexer Junmai Daiginjo mit elegantem Umami und einem fruchtigen Bouquet. 2008 als IWC Champion Sake (Weltbester Sake) gekürt.



FUKUJU Awasaki Sparkling

300ml

SF04-03

Category: Junmai, Sparkling

Rice: Sake Rice, 70% pol.

Prefecture: Hyogo

Style: sparkling, medium sweet

Alcohol: 6% vol.

Drinking Temperature: chilled

Best-seller, bottle-fermented sparkling sake! A perfect aperitif with only 6% alcohol. Fruity aromas and a sweet and sour taste make it a pleasure to drink.

Bestseller Sparkling Sake aus Flaschengärung. Ein perfekter Aperitif mit 6% vol. Fruchtige Aromen und süß-saurer Geschmack bereiten Trinkfreude.



FUKUJU Kobe Special

720ml SF07-07

Category: Junmai
Rice: Yamada Nishiki, 70% pol.
Prefecture: Hyogo

Style: traditional & umami, dry
Alcohol: 16% vol.
Drinking Temperature: chilled

This sake embodies the terroir of Kobe. Brewed with „Miyamizu“ water and Yamada Nishiki rice. Full rice notes and fresh acidity make it unique.

Dieser Sake verkörpert das Terroir von Kobe. Mit „Miyamizu“-Wasser und Yamada Nishiki Reis gebraut. Füllige Reisnoten und frische Säure machen ihn einzigartig.



FUKUJU Kobe Classic

720ml SF02-07 300ml SF02-03

Category: Junmai Ginjo
Rice: Yamada Nishiki, 60% pol.
Prefecture: Hyogo

Style: aromatic & expressive, medium dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

Elegant Junmai Ginjo which perfectly expresses the terroir of Kobe, and the clear, blue waters of the Miyamizu spring. Served at the Nobel Prize Dinner.

Eleganter Junmai Ginjo, der das Terroir von Kobe perfekt ausdrückt. Regelmäßig beim Nobelpreis-Dinner serviert. Die blaue Flasche verkörpert die Reinheit des Brauwassers.



FUKUJU Kobe Gold

720ml SF09-07 300ml SF09-03

Category: Daiginjo
Rice: Yamada Nishiki, 50% pol.
Prefecture: Hyogo

Style: aromatic & expressive, medium dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

Elegant and soft Daiginjo brewed from Yamada Nishiki rice and Miyamizu water. Fruity aromas and a gentle mouthfeel culminate in a dry finish.

Eleganter und weicher Daiginjo aus Yamada Nishiki Reis und Miyamizu-Wasser gebraut. Fruchttige Aromen und mildes Mundgefühl enden in einem trockenen Abgang.



GEKKEIKAN Kyoto Ginjo

720ml SG01-07

Category: Ginjo
Rice: not disclosed, 60% pol.
Prefecture: Kyoto

Style: fruity & mellow, medium sweet
Alcohol: 16% vol.
Drinking Temperature: chilled & warm

A cute old-fashioned ginjo in a retro bottle complete with a stopper which doubles as a cup. Excellent aroma with a smooth taste, goes well with meat and cheese.

Ein süßer Ginjo alten Stils in einer Retro-Flasche mit kleinem Becher als Verschluss. Exzellentes Aroma mit einem weichen Geschmack; passt gut zu Fleisch und Käse.

GOKYO **Nene Sparkling**

300ml SG11-03

Category: Junmai, Sparkling**Rice:** Nihonbare, 70% pol.**Prefecture:** Yamaguchi**Style:** sparkling, sweet**Alcohol:** 5% vol.**Drinking Temperature:** chilled

With a fine perlage from bottle fermentation and a charming interplay of sweetness and acidity, this sparkling sake is reminiscent of Moscato d'Asti. Ideal as an aperitif or with dessert.

Mit feiner Perlage aus Flaschengärung und einem charmanten Süße-Säure-Spiel erinnert dieser Sparkling-Sake an Moscato d'Asti. Als Aperitif oder zum Dessert.

GOKYO **Junmai Ginjo**

720ml SG12-07

Category: Junmai Ginjo**Rice:** Saito no Shizuku, etc. 50% pol.**Prefecture:** Yamaguchi**Style:** fruity & mellow, medium dry**Alcohol:** 15% vol.**Drinking Temperature:** chilled

This Junmai Ginjo with pronounced aromas of yellow fruits owes its mild character to the soft water of the Nishiki River.

Dieser Junmai Ginjo mit ausgeprägten Aromen von gelben Früchten verdankt seinen milden Eindruck dem weichen Wasser des Nishiki-Flusses.

HANATOMOE **Sugi Barrel**

720ml SH61-07

300ml SH61-03

Category: Junmai, Yamahai**Rice:** Regional Rice, 70% pol.**Prefecture:** Nara**Style:** aged, taru sake, dry**Alcohol:** 15% vol.**Drinking Temperature:** chilled & warm

Fermented spontaneously using the Yamahai method and flavored in Japanese cedar wood barrels. Dry and clear with a fine acidity and cedar aroma.

Nach der Yamahai-Methode, spontan vergoren und in japanischen Zedernholzfässern aromatisiert. Trocken und klar mit feiner Säure und Zedernaroma.

HANATOMOE **100**

720ml SH62-07

Category: Junmai, Yamahai**Rice:** Regional Rice, 70% pol.**Prefecture:** Nara**Style:** traditional & umami, dry**Alcohol:** 19% vol.**Drinking Temperature:** chilled & warm

Fermented spontaneously using the traditional Yamahai method in over 100-year-old cedar wood barrels. Characterful, elegant aroma.

Nach alter Tradition mit Yamahai-Methode in über 100-jährigen Zedernholzfässern spontan vergoren. Charakteristisches, elegantes Aroma.



HANATOMOE Nature x Nature

500ml SH63-05

Category: Kijoshu

Rice: Regional Rice, 70% pol.

Prefecture: Nara

Style: sweet

Alcohol: 14% vol.

Drinking Temperature: chilled

Spontaneously fermented Yamahai sake brewed using the Kijoshu method. Beautiful balance of gentle sweetness and fine acidity. Complex aromas with a hint of honey.

Spontan vergorener Yamahai-Sake nach der Kijoshu-Methode gebraut. Schöne Balance von sanfter Süße und feiner Säure. Komplexe Aromen mit Hauch von Honig.



HATSUMAGO Biho

300ml SH34-03

Category: Junmai Ginjo, Sparkling, Kimoto

Rice: Dewa no Sato, 55% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: sparkling, medium dry

Alcohol: 10% vol.

Drinking Temperature: chilled

A Sparkling Junmai Ginjo fermented in tank with a clear, dry taste and fine acidity thanks to the Kimoto method. Enjoy as an aperitif or with fried food.

Ein Sparkling Junmai Ginjo mit klarem und trockenem Geschmack. Feine Säure aus der Kimoto-Methode. Als Aperitif oder zu frittierten Speisen.



HATSUMAGO Kimoto Tradition

720ml SH31-07

Category: Honjozo, Kimoto

Rice: Haenuki, 70% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: traditional & umami, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

The best-selling sake and an ideal companion for Izakaya cuisine. Distinct umami flavor and more prominent acidity from Kimoto method.

Bestseller-Sake und idealer Begleiter zu Izakaya-Küche und kräftigen Speisen. Ausgeprägter Umami-Geschmack und kräftige Säure aus Kimoto Methode.



HATSUMAGO Makiri

720ml SH35-07

300ml SH35-03

Category: Junmai, Kimoto

Rice: Miyama Nishiki, 55% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: light & fresh, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

The perfect sushi sake, super-dry in taste. „Makiri“ means demon slicer and has, unsurprisingly, a razor-sharp finish with clear umami from the Kimoto method.

Der perfekte Sushi-Sake, sehr trocken im Geschmack. „Makiri“ bedeutet Dämonenschneider. Messerscharfer Abgang mit klarem Umami aus der Kimoto-Methode.

HATSUMAGO **Junmai**

720ml SH32-07

300ml SH32-03

Category: Junmai, Kimoto**Rice:** Haenuki, 60% pol.**Prefecture:** Yamagata**Style:** traditional & umami, dry**Alcohol:** 15% vol.**Drinking Temperature:** chilled & warm

A classic Junmai sake with round umami and a distinct creaminess. The traditional Kimoto method results in prominent acidity with lactic notes.

Klassischer Junmai Sake mit rundem Umami und Cremigkeit. Die traditionelle Kimoto Methode führt zu erfrischender Säure und laktischen Noten.

HATSUMAGO **Daiginjo**

720ml SH33-07

Category: Daiginjo, Kimoto**Rice:** Yamada Nishiki, 40% pol.**Prefecture:** Yamagata**Style:** complex & fine, medium dry**Alcohol:** 16% vol.**Drinking Temperature:** chilled

The world's best Daiginjo (Winner IWC 2020) has aromas of melon, pear, and rice pudding and a full flavor thanks to the Kimoto method.

Der weltbeste Daiginjo (IWC 2020) zeigt sich mit Aromen von Birne und Sahne. Voller Geschmack mit feiner Süße und Säure durch die Kimoto-Methode.

IWA 5 **Assemblage 5**

720ml SJ30-A5

Category: Junmai Daiginjo, Kimoto, Blended**Rice:** Yamada Nishiki, Omachi, Gohyaku-mangoku, 35% pol.**Prefecture:** Toyama**Style:** complex & fine, dry**Alcohol:** 15% vol.**Drinking Temperature:** chilled & warm

Richard Geoffroy's (former chef de cave at Dom Pérignon) Assemblage 5: Multi-layered, refined sake with notes of pear, raspberry and white pepper.

Richard Geoffroys (ehemaliger chef de cave bei Dom Pérignon) Assemblage 5: Vielschichtiger raffinierter Sake mit Noten von Birne, Himbeere und weißer Pfeffer.

IKEKAME **Junmai Ginjo Nama**

720ml SJ08-07

Category: Junmai Ginjo, Nama**Rice:** Yume Ikkon, Yamada Nishiki, 55% pol.**Prefecture:** Fukuoka**Style:** aromatic & expressive, medium dry**Alcohol:** 15% vol.**Drink rec.:** chilled

Unpasteurized (nama) Junmai Ginjo brewed with black koji. Characterized by fresh acidity, rich umami, and complex lactic and fruity tones.

Aus schwarzem Koji gebrauter unpasteurisierter (nama) Junmai Ginjo. Mit frischer Säure, reichem umami und komplexen lactischen und fruchtigen Aromen.



IKEKAME Turtle Black

720ml SJ03-07

Category: Junmai

Rice: Sake Rice, 75% pol.

Prefecture: Fukuoka

Style: traditional & umami, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

Classic Junmai Sake with loads of umami character. Notes of plum, banana, mushroom and smoke ensure a fun experience whether paired with BBQ or alone.

Klassischer Junmai-Sake mit viel Umami. Noten von gelber Kirsche, Apfel und Champignon sorgen für angenehmen Genuss, ob gekühlt oder warm.



IKEKAME Turtle Blue

720ml SJ02-07

Category: Daiginjo

Rice: Yumeikkon, 50% pol.

Prefecture: Fukuoka

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Gorgeous and highly expressive Daiginjo Sake with notes of apple, strawberry, rose, licorice, and sandalwood. The perfect companion for sharing with a friend!

Milder und ausdrucksstarker Daiginjo-Sake mit Noten von Golden Delicious Apfel, Aprikose, Rose und Butterstreusel. Zu Meeresfrüchten und Tempura.



IKEKAME Turtle Red

720ml SJ01-07

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki, 50% pol.

Prefecture: Fukuoka

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

An expressive Junmai Daiginjo with intense acidity from Black Koji – shows tasty notes of green apple, peach, and jasmine, and an almost wine-like texture.

Ein kräftiger Junmai Daiginjo mit viel Säure vom schwarzen Koji - zeigt Aromen von Mandarine, Erdbeeren und Sandelholz. Vielseitiger Pairing Partner.



IKEKAME Rosé

720ml SJ06-07

Category: Junmai, Rosé

Rice: Yamada Nishiki, Kodaimai, 50-100% pol.

Prefecture: Fukuoka

Style: aromatic & expressive, med. dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

A special rosé sake made from red rice with exotic notes of lemon balm, raspberry syrup and orange zest. The use of black koji results in wine-like acidity.

Besonderer Rosé-Sake aus rotem Reis mit exotischen Noten von Melisse, Himbeersirup und Orangenzeste. Verwendung von schwarzem Koji führt zu weinähnlicher Säure.



IKEKAME Barrel

720ml SJ07-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Yamada Nishiki, 50% pol.
Prefecture: Fukuoka

Style: aged, oaked, medium dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

Rare sake brewed from black koji with fresh acidity and rich umami. Matured in French oak barrels. To be enjoyed in a wine glass.

Aus schwarzem Koji gebrauter seltener Sake mit frischer Säure und reichem umami. In französischen Eichenfässern gereift. Im Weinglas zu genießen.



IMAYO TSUKASA Black

720ml SJ11-07

Category: Junmai
Rice: Gohyakumangoku, 65% pol.
Prefecture: Niigata

Style: traditional & umami, dry
Alcohol: 16% vol.
Drinking Temperature: chilled & warm

Extremely dry junmai (SMV +18) in an elegant black bottle. Offering intense umami along with a nutty aroma—perfect with yakiniku and grilled meat.

Extrem trockener Junmai (SMV +18) in edler schwarzer Flasche. Volles Umami mit nussigem Aroma – perfekt zu Yakiniku & Grillfleisch.



IMAYO TSUKASA IMA for Oysters

720ml SJ12-07 300ml SJ12-03

Category: Junmai
Rice: Gohyakumangoku, 65% pol.
Prefecture: Niigata

Style: light & fresh, medium dry
Alcohol: 12% vol.
Drinking Temperature: chilled

Perfect with oysters and seafood. Wine-like character with fresh acidity, slight sweetness, and rice umami. Aromas of pumpnickel and cream cheese.

Perfekt zu Austern und Meeresfrüchten. Weinähnlicher Charakter mit frischer Säure, leichter Süße und Reis-Umami. Aromen von Pumpnickel und Frischkäse.



IMAYO TSUKASA Koi

720ml SJ10-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Sake Rice
Prefecture: Niigata

Style: fruity & mellow, dry
Alcohol: 17% vol.
Drinking Temperature: chilled

Elegant Junmai Daiginjo in an award-winning bottle inspired by majestic koi. Aromas of almond, white sesame, and mango. Smooth as can be on the palate.

Eleganter Junmai Daiginjo in preisgekrönter Flasche, inspiriert von majestätischen Koi. Aromen von Mandel, weißem Sesam und Mango. Weich am Gaumen.



KAMEMAN Genmai

500ml SK41-05

Category: Junmai, Brown rice
Rice: Reihou, 100% pol.
Prefecture: Kumamoto

Style: sweet
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

Made from unpolished rice (Genmai). Roasted aromas and notes of caramel and cocoa. Goes well with vegetables, meat dishes and various cheeses.

Aus unpoliertem Reis (Genmai) hergestellt. Röstaromen und Noten von Karamell und Kakao. Gut zu Gemüse und Fleischgerichten sowie Käse.



KATSUYAMA En

720ml SK30-07

Category: Junmai
Rice: Hitomebore, 55% pol.
Prefecture: Miyagi

Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

Elegant Junmai sake showing notes of banana and pear, exceptional juiciness and well integrated umami - classic Miyagi character.

Eleganter Junmai-Sake mit Aromen von Bananen und Birnen, saftigem Geschmack, zarter Fruchtigkeit, rundem Umami und typischen Miyagi Charakter.



KATSUYAMA Ken

720ml SK35-07

Category: Junmai Ginjo
Rice: Yamada Nishiki, 50% pol.
Prefecture: Miyagi

Style: aromatic & expressive, medium dry
Alcohol: 16% vol.
Drinking Temperature: chilled

Aromatic Junmai Ginjo with exotic fruit notes, gentle elegance and a smooth taste. Perfectly balanced acidity, versatile for pairings.

Aromatischer Junmai Ginjo mit exotischen Fruchtnoten, sanfter Eleganz und geschmeidigem Geschmack. Perfekt ausgewogene Säure, vielseitig einsetzbar.



KATSUYAMA Lei

720ml SK31-07

Category: Junmai Ginjo
Rice: Hitomebore, 55% pol.
Prefecture: Miyagi

Style: sweet
Alcohol: 12% vol.
Drinking Temperature: chilled

Creamy sweetness, elegant umami. Perfect with cheese, foie gras or meat dishes. Fruity notes of papaya and melon. Pairs wonderfully with French cuisine.

Cremige Süße, elegantes Umami. Perfekt zu Käse, Foie gras oder Fleischgerichten. Fruchtige Noten von Papaya und Melone. Kombinierbar mit französischer Küche.



KATSUYAMA Den

720ml SK32-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Yamada Nishiki, 35% pol.
Prefecture: Miyagi

Style: complex & fine, medium dry
Alcohol: 16% vol.
Drinking Temperature: chilled

Elegant Junmai Daiginjo, polished to 35%. Fine aromas, crisp umami and clean acidity. An exclusive sake from the purveyor to the court of the Date samurai dynasty.

Eleganter Junmai Daiginjo, poliert auf 35 %. Feine Aromen, knackiges Umami und Säure. Exklusiv vom Hoflieferant der Samurai-Dynastie Date.



KATSUYAMA Diamond

720ml SK34-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Yamada Nishiki, 35% pol.
Prefecture: Miyagi

Style: complex & fine, medium dry
Alcohol: 16% vol.
Drinking Temperature: chilled

„Liquid diamond“ from Yamada Nishiki, polished to 35%. Fine umami, perfectly balanced. The ultimate luxury sake, ideal with caviar and oysters.

„Flüssiger Diamant“ aus Yamada Nishiki, auf 35 % poliert. Feines Umami, perfekt ausbalanciert. Der ultimative Luxus-Sake, ideal zu Kaviar und Austern.



KIRIN Hizoshu 5 Years

750ml SK10-07

Category: Daiginjo, Koshu
Rice: Yamada Nishiki, 35% pol.
Prefecture: Niigata

Style: aged, dry
Alcohol: 17% vol.
Drinking Temperature: chilled

Super-premium sake, matured for 5 years at 0°C. Elegant aromas, creamy texture and a nuanced finish. Made from highly polished Yamada Nishiki rice.

Super-Premium-Sake, 5 Jahre bei 0°C gereift. Elegante Aromen, cremige Textur und nuancenreicher Nachklang. Aus hochpoliertem Yamada-Nishiki-Reis.



KIRIN Vintage 2024

720ml SK12-07-24

Category: Junmai, Yamahai, Genshu, Koshu
Rice: Koshitanrei, 70% pol.
Prefecture: Niigata

Style: aged, sweet
Alcohol: 17% vol.
Drinking Temperature: chilled & room temperature

Koshu sake with sherry-like notes of honey, nuts, and chocolate. Sweetness and acidity perfectly balanced. Ideal for aging or enjoying young.

Koshu-Sake mit Sherry-Noten von Honig, Nuss und Schokolade. Süße und Säure perfekt ausbalanciert. Reifungspotenzial, aber auch jung ein Genuss.



KIKUSAKARI Morgenrot

720ml SK50-07

300ml SK50-03

Category: Junmai, Rosé

Rice: Asamurasaki, etc. 65-100% pol.

Prefecture: Ibaraki

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 14% vol.

Drinking Temperature: chilled & room temp.

Brewed from the old Asamurasaki rice variety, this sake exudes the essence of red. Aromas of cranberries and cooked plums. Pronounced acidity and depth of flavor.

Aus der alten Reis-Sorte Asamurasaki gebraut, funkelt dieser Sake rot. Aromen von Cranberrys und gekochten Pflaumen. Ausgeprägte Säure und Geschmacktiefe.



MASUIZUMI Karakuchi

720ml SM20-07

Category: Honjozo

Rice: Yamada Nishiki, 60% pol.

Prefecture: Toyama

Style: light & fresh, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

Dry, light honjozo with a clear rice flavor.

Goes well with fish dishes and traditional Japanese cuisine.

Leichter und trockener Honjozo. Klarer Reisgeschmack.

Passt gut zu Fischgerichten und traditioneller japanischer Küche.



MASUIZUMI Oaked Kijoshu

720ml SM25-07

Category: Kijoshu

Rice: not disclosed

Prefecture: Toyama

Style: aged, oaked, sweet

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

World's best Koshu (IWC 2021), double fermented and aged in oak barrels. Cognac-colored, with aromas of vanilla, honey, and winter spices, complimented by significant umami and sweetness.

Weltbester Koshu (IWC 2021), doppelt fermentiert und in Eichenfässern gereift. Cognac-farben, Aromen von Vanille, Honig und Wintergewürzen, viel Umami und Süße.



MASUIZUMI Kijoshu

720ml SM26-05

Category: Kijoshu

Rice: not disclosed

Prefecture: Toyama

Style: sweet

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Double fermented sweet sake with full flavor.

Honey-like aroma and an elegant, sophisticated sweetness.

Doppelt fermentierter süßer Sake mit vollem Geschmack.

Honigartiges Aroma und eine elegante, raffinierte Süße.



MASUIZUMI Junmai Daiginjo Special

720ml SM23-07

Category: Junmai Daiginjo, Koshu

Rice: Yamada Nishiki, below 50% pol.

Prefecture: Toyama

Style: aged, oaked, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled

Exceptional vintage Junmai Daiginjo, aged in oak barrels from Burgundy.
Elegant with aromas of vanilla, honey, and dried apricots.

Außergewöhnlicher Jahrgangs-Junmai Daiginjo, gereift in Eichenfässern aus dem Burgund. Elegant mit Aromen von Vanille, Honig und getrockneten Aprikosen.



NANBU BIJIN

Southern Beauty

720ml SN24-07

300ml SN24-03

Category: Junmai

Rice: Ginotome, 55% pol.

Prefecture: Iwate

Style: fruity & mellow, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

This mellow and crisp Junmai has firm rice flavour with a long finish.
It presents delicate fruity aroma. IWC Champion Sake in 2017.

IWC 2017 Champion Sake – ein Junmai mit großer Ausdruckskraft. Noten von Honigmelone, Pfirsich und Champignon. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.



NANBU BIJIN All Koji 2024

500ml SN26-05-24

Category: Junmai

Rice: Toyonishiki, etc. 65% pol.

Prefecture: Iwate

Style: aged, sweet

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

One of a kind Sake from 100% Koji-rice. Demonstrates great depth and notes of dried apricot, chocolate, coffee, and cherry pits. Great with cheeses or dessert.

Einziger Sake aus 100% Koji-Reis, mit großer Tiefe und Noten von getrockneter Aprikose, Schokolade, Kaffee und Kirschkernen. Zu Käse und Dessert.



NANBU BIJIN Ginjo

720ml SN23-07

300ml SN23-03

Category: Ginjo

Rice: Miyama Nishiki, 60% pol.

Prefecture: Iwate

Style: light & fresh, medium dry

Alcohol: 14% vol.

Drinking Temperature: chilled

This Ginjo is pasteurized only once and features a fresh fruitiness.
Easy to drink and excellent pairing with fresh ingredients and raw fish.

Frischer Ginjo-Sake aus Nordjapan mit fruchtigen Aromen. Nur einmal pasteurisiert. Passt wunderbar zu Izakaya-Speisen und leichten Gerichten.



NIIDA Shizenshu Red

720ml SN40-07

Category: Junmai, Kimoto
Rice: Toyonishiki, 85% pol.
Prefecture: Fukushima

Style: traditional & umami, medium dry
Alcohol: 14% vol.
Drinking Temperature: chilled & warm

Spontaneously fermented "natural sake" brewed using the Kimoto method. Soft, with a perfect balance of sweetness and acidity, which comes into its own even better when warmed.

Spontan vergoren und mit Kimoto Methode gebrauter „Natur-Sake“. Weich, mit perfekter Balance aus Süße und Säure, die erwärmt noch besser zur Geltung kommt.



NIIDA 100 Years Kijoshu 2024

720ml SN41-07-24

Category: Junmai, Kijoshu, Kimoto
Rice: Kamen-o, 85% pol.
Prefecture: Fukushima

Style: aged, sweet
Alcohol: 16% vol.
Drinking Temperature: chilled & room temp.

Unique Kijoshu which is brewed with sake from each prior vintage since 2011. The flavor is quite dense and complex, largely driven by a perfectly layered sweetness.

Einzigartiger 12-fach gebrauter Kijoshu. Seit 2011 jedes Jahr zum alten Sake neu angesetzt. Sehr dichter und komplexer Geschmack mit vielschichtiger Süße.



NIIDA Shizenshu Kioke

720ml SN42-07

Category: Junmai, Kimoto
Rice: Kamen-o, 85% pol.
Prefecture: Fukushima

Style: traditional & umami, medium dry
Alcohol: 16% vol.
Drinking Temperature: chilled & warm

This natural sake is fermented spontaneously in self-made cedar wood barrels. Deep, complex, and lively flavor with refreshing acidity as a result of the Kimoto method.

Der Natur-Sake wird in selbstgebaute Zedernholzfässern spontan vergoren. Tiefer, komplexer und lebendiger Geschmack mit erfrischender Säure aus Kimoto.



NINKI Sparkling J-Ginjo

300ml SN13-03

Category: Junmai Ginjo, Sparkling
Rice: Chiyo Nishiki, 60% pol.
Prefecture: Fukushima

Style: sparkling, medium sweet
Alcohol: 7% vol.
Drinking Temperature: chilled

Best-selling sake with a fine effervescence from bottle fermentation and a fruity, sweet-and-sour flavor. Perfect as an aperitif or with desserts.

Bestseller-Sake mit feiner Perlage aus Flaschengärung und fruchtig süß-säuerlichem Geschmack. Eignet sich perfekt als Aperitif oder zu Desserts.

NINKI Sake Barrel

300ml SN03-03



Category: Ginjo

Rice: Sake Rice, 60% pol.

Prefecture: Fukushima

Style: light & fresh, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

High-quality Ginjo in a traditional barrel. Balanced and aromatic in flavor, highly sought after as a stylish gift in Japanese design.

Hochwertiger Ginjo im traditionellen Fass. Ausgewogen und aromatisch im Geschmack, begehrt als stilvolles Geschenk im japanischen Design.

NINKI Taru Sake

720ml SN15-07



Category: Junmai Ginjo

Rice: Ten no Tsubu, Yumeno Kaori, 60% pol.

Prefecture: Fukushima

Style: aged, taru sake, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

Aged in cedar wood barrels. Fresh and citrusy cedar aroma, complex and woody with clear rice notes. Versatile, can be enjoyed cold or warm.

Im Zedernholzfass gereift. Frisches und zitrisches Zedern-Aroma, komplex und holzbetont mit klaren Reisnoten. Vielseitig kalt oder warm genießbar.

NINKI Green Nature

720ml SN16-07



Category: Junmai Ginjo

Rice: Local Rice, 60% pol.

Prefecture: Fukushima

Style: fruity & mellow, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

Junmai Ginjo brewed in cedar barrels. Balanced and versatile with a fine acidity structure – enjoy warm or cold, ideal with fish and hearty dishes.

Junmai Ginjo im Zedernholzfass gebraut. Ausgewogen und vielseitig mit feiner Säurestruktur – warm oder kalt zu genießen, ideal zu Fisch und kräftigen Gerichten.

NINKI Gold Label

720ml SN07-07

300ml SN07-03



Category: Junmai Daiginjo

Rice: Chiyo Nishiki, Gohyakumangoku, Yumenokaori, 50% pol.

Prefecture: Fukushima

Style: aromatic & expressive, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Harmonious Junmai Daiginjo with tropical fruit notes, rice-driven umami, and a rather dry flavor profile. Ideal with light fish dishes or seafood.

Harmonischer Junmai Daiginjo mit tropischen Fruchtnoten, Reis-Umami und trockenem Geschmack. Ideal zu leichten Fischgerichten oder Meeresfrüchten.



NINKI Junmai Genshu 11

720ml SN09-07

Category: Junmai Daiginjo, Genshu

Rice: Sake Rice, 50% pol.

Prefecture: Fukushima

Style: light & fresh, medium sweet

Alcohol: 11% vol.

Drinking Temperature: chilled

Light sake with a wine-like character. Aromas of quince and Nash pear. Goes very well with sashimi and ceviche. Low alcohol content at 11%.

Leichter Sake mit weinähnlichem Charakter. Aromen von Quitte und Nashi-Birne. Passt sehr gut zu Sashimi und Ceviche. Niedriger Alkoholgehalt mit 11%.



RIHAKU Dreamy Clouds

720ml SR02-07

300ml SR02-03

Category: Junmai, Nigori

Rice: Gohyakumangoku, 58% pol.

Prefecture: Shimane

Style: traditional & umami, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

This slightly cloudy "Nigori" sake has subtle, refreshing aromas and delicate rice notes. It pairs well with spicy and robust dishes.

Dieser leicht trübe „Nigori“-Sake verfügt über dezente, erfrischende Aromen und feine Reisnoten. Er passt gut zu würzigen und kräftigen Speisen.



RIHAKU Caro Pink

720ml SR03-07

Category: Junmai, Rosé

Rice: Gohyakumangoku, Shikokumai

Prefecture: Shimane

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Rosé-colored junmai with aromas of red berries and spicy rice notes. Made with black-purple rice and peony blossom yeast.

Roséfarbiger Junmai mit Aroma von roten Beeren und würzigen Reisnoten. Hergestellt mit schwarz-violetterm Reis und Pfingstrosenblütenhefe.



RIHAKU Wandering Poet

720ml SR01-07

300ml SR01-03

Category: Junmai Ginjo

Rice: Yamada Nishiki, 55% pol.

Prefecture: Shimane

Style: fruity & mellow, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

A classic Junmai Ginjo with a light, fruity aroma finely integrated umami. Incredibly mild and balanced.

Ein klassischer Junmai Ginjo mit einer leicht fruchtigen Aromatik und feinem Umami-Geschmack. Mild und ausgewogen.



SAWA NO HANA Himari

720ml SS02-07

Category: Junmai Ginjo
Rice: Hitogokochi, 60% pol.
Prefecture: Nagano

Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 16% vol.
Drinking Temperature: chilled & warm

Enjoy the taste of the sun, with a Junmai Ginjo full of fruity notes of melon and banana, well-balanced umami and nice acidity, concluding in a dry finish.

Genieße den Geschmack der Sonne! Dieser Junmai Ginjo mit Noten von Limette und Marille verkörpert die Wärme und Energie der Sonne.



SAWA NO HANA Pure White

720ml SS01-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Miyama Nishiki, 40% pol.
Prefecture: Nagano

Style: aromatic & expressive, medium dry
Alcohol: 16% vol.
Drinking Temperature: chilled

A Junmai Daiginjo with great purity and the refreshing scent of Sauvignon Blanc and elderflower. Elegant sweetness and fine acidity.

Ein aromatischer Junmai Daiginjo aus Nagano mit erfrischendem Duft von Sauvignon Blanc-Trauben und Holunderblüten. Elegante Süße und feine Säure.



SHICHIKEN Sparkling Dry

720ml SS30-07 360ml SS30-03

Category: Junmai, Sparkling
Rice: Sake Rice
Prefecture: Yamanashi

Style: sparkling, medium dry
Alcohol: 11% vol.
Drinking Temperature: chilled

Dry, bottle-fermented sparkling sake with a strong perlage and fine, fruity notes. Brewed with the famous Hakushu spring water. Perfect as an aperitif.

Trockener Sparkling Sake aus Flaschengärung mit feiner, kräftiger Perlage und fruchtigen Noten. Gebraut mit dem berühmten Hakushu Quellwasser. Perfekter Aperitif.



SHICHIKEN Sparkling Blue Sky

720ml SS37-07 360ml SS37-03

Category: Junmai, Sparkling
Rice: Yume Sansui
Prefecture: Yamanashi

Style: sparkling, dry
Alcohol: 12% vol.
Drinking Temperature: chilled

A disgorged sparkling sake from bottle fermentation. The base sake is a double-brewed Kijoshu, which gives the vivacious texture and animating complexity.

Ein degortierter Sparkling-Sake aus Flaschengärung. Der Grund-Sake ist ein doppelt-gebrauter Kijoshu, der dem frischen Sparkling eine animierende Komplexität verleiht.



SHICHIKEN Emperor

720ml SS42-07

Category: Junmai

Rice: Asahinoyume, Hitogokochi, 70% pol.

Prefecture: Yamanashi

Style: light & fresh, medium dry

Alcohol: 13% vol.

Drinking Temperature: chilled

Cloudy, lightly effervescent Junmai with agreeable fruity aromas.
Dedicated to Emperor Meiji, who held a harvest ceremony at Shichiken.

Trüber, leicht moussierender Junmai. Fruchtige Aromen. Geschmack weich und feinherb. Kaiser Meiji gewidmet, der bei Shichiken eine Erntedankzeremonie durchführte.



SHICHIKEN Velvet

720ml SS31-07 300ml SS31-03

Category: Junmai Ginjo

Rice: Yumesansui, 57% pol.

Prefecture: Yamanashi

Style: fruity & mellow, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

As its name suggests, an elegant, velvety Sake with fruity aromas.
Full-bodied with fine sweetness and acidity, perfect for sake experts or beginners.

Ein eleganter, samtiger Sake. Fruchtige Aromen. Vollmundig mit feiner Süße und Säure.
Ansprechend für erfahrene Sake-Kenner und Neulinge. Gebraut mit dem berühmten Hakushu Quellwasser.



SHICHIKEN Silk

720ml SS38-07 300ml SS38-03

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yume Sansui, 47% pol.

Prefecture: Yamanashi

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Smooth Junmai Daiginjo sake with a soft, silky mouthfeel. Juicy and animating on the palate. Brewed with the famous Hakushu spring water.

Sanfter Junmai Daiginjo-Sake mit einem weichen, seidigen Mundgefühl. Im Geschmack saftig und animierend. Gebraut mit dem berühmten Hakushu Quellwasser.



SHICHIKEN Hakushin - White Core

720ml SS44-07

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yume Sansui, 27% pol.

Prefecture: Yamanashi

Style: complex & fine, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled

IWC "Champion Sake" 2025. Elegant, limited edition Junmai Daiginjo, slowly matured at -5°C. Delicate and pure. Aromas of white peach and mango. Gentle sweetness from the rice, smooth finish.

IWC „Champion Sake“ 2025. Eleganter Junmai Daiginjo in limitierter Auflage, der langsam bei -5°C gereift wird. Zart und rein, mit Aromen von weißem Pfirsich und Mango, sanfte Süße vom Reis und geschmeidiger Abgang.

TATSURIKI **Sakura**

720ml ST15-07

Category: Junmai**Rice:** Yamada Nishiki, 65% pol.**Prefecture:** Hyogo**Style:** fruity & mellow, medium dry**Alcohol:** 15% vol.**Drinking Temperature:** chilled

Fresh, delicately bitter Junmai, brewed from Yamada Nishiki rice and wild cherry blossom yeast from the Himeji Castle World Heritage Site.

Frischer, feinherber Junmai, gebraut aus Yamada Nishiki Reis und wilder Kirschblütenhefe aus dem Weltkulturerbe Schloss Himeji.

TATSURIKI **Dragon Blue**

720ml ST11-07

Category: Daiginjo**Rice:** Yamada Nishiki (AAA), 50% pol.**Prefecture:** Hyogo**Style:** complex & fine, medium dry**Alcohol:** 16% vol.**Drinking Temperature:** chilled

Exclusive sake made from Yamada Nishiki rice from prized rice fields. Harmonious and creamy with aromas of melon, ripe fruits, and aniseed.

Exklusiver Sake aus Yamada Nishiki Reis von den besten Reisfeldern. Harmonisch und cremig mit Aromen von Melone, reifen Früchten und Anis.

TEDORIGAWA **u.Tedorigawa**

720ml ST45-07

Category: Junmai, Genshu, Yamahai**Rice:** Ishikawamon, 60% pol.**Prefecture:** Ishikawa**Style:** fruity & mellow, medium sweet**Alcohol:** 13% vol.**Drinking Temperature:** chilled

Modern sake from Ishikawa Prefecture brewed in the Yamahai method. Lively acidity, juiciness, and a low alcohol content give life to aromas of banana and mango.

Moderner, aromatischer Yamahai-Sake aus der Ishikawa Präfektur, mit einem lebhaften und saftigen Eindruck. Aromen von Bananen, geringer Alkoholgehalt.

TEDORIGAWA **Shukon**

720ml ST41-07

Category: Junmai Ginjo**Rice:** Gohyakumangoku, etc. 60% pol.**Prefecture:** Ishikawa**Style:** fruity & mellow, dry**Alcohol:** 15% vol.**Drinking Temperature:** chilled

Mild Junmai Ginjo from Ishikawa Prefecture with delicate aromas of nashi pear, green apple and elderberry. Sporting light umami tones and a dry finish.

Milder Junmai Ginjo aus der Ishikawa Präfektur mit zarten Aromanoten von Nashi-Birne, grünem Apfel und Holunder. Leichte Umaminoten und trockener Abgang.



TEDORIGAWA Honryu JDG

720ml ST42-07

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki, 45% pol.

Prefecture: Ishikawa

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Aromatic and elegant Junmai Daiginjo. Slowly and carefully brewed from highly polished rice. Delicate aromas of white flowers and yellow fruits.

Aromatischer und eleganter Junmai Daiginjo. Langsam und sorgfältig aus stark poliertem Reis gebraut. Zarte Aromen von weißen Blüten und gelben Früchten.



TOKO Pure Rice

720ml ST20-07

Category: Junmai

Rice: Regional Rice, 60% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: traditional & umami, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

Mild and well-balanced umami flavor with sweetness from rice characterize this Junmai sake. Very versatile in food pairings.

Milder und gut balancierter Umami-Geschmack sowie Süße vom Reis charakterisieren diesen Junmai-Sake. Vielseitiger Speisenbegleiter.



TOKO JG Genshu

720ml ST22-07

Category: Junmai Ginjo, Genshu

Rice: Dewano Sato, 60% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 17% vol.

Drinking Temperature: chilled

A full-bodied undiluted sake (Genshu) with aroma of ripe apple. Delicate sweetness of rice on the palate and a fresh finish. Also good as cocktail base.

Aromen von reifen Äpfeln, Süße vom Reis und Volumen von Genshu (unverdünnt). Dieser füllige Sake ist auch als Cocktail-Basis gut geeignet.



TOKO Schneekönigin

720ml ST24-07

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yukimegami, 45% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled

Yamagata terroir meets the Yuki Megami rice variety. Cold-fermented sake with clear fruit and a silky texture, embodying the white, snowy landscape of Yonezawa.

Yamagata-Terroir mit der Reissorte Yuki Megami. Kalt vergorener Sake mit klarer Frucht und seidiger Textur, verkörpert die weiße Schneelandschaft von Yonezawa.



TOKO Fukurotsuri Drop 18

720ml ST25-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Yukimegami, 18% pol.
Prefecture: Yamagata

Style: complex & fine, medium dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

The world's best Junmai Daiginjo IWC 2024, an elegant sake with notes of fine fruit. Brewed from highly polished rice (18%) and then collected drop by drop.

Der weltbeste Junmai Daiginjo IWC 2024. Eleganter Sake mit Noten edler Früchte. Aus stark poliertem Reis (18%) gebraut und anschließend tropfenweise gesammelt.



URAKASUMI Honjozo

720ml SU04-07

Category: Honjozo
Rice: Manamusume, 65% pol.
Prefecture: Miyagi

Style: light & fresh, medium dry
Alcohol: 14% vol.
Drinking Temperature: chilled & warm

A light honjozo with fresh aromas and a mild taste. Goes well with many dishes. Excellent price-performance ratio and, unsurprisingly, very popular in Japan.

Leichter Honjozo mit frischer Aromatik und mildem Geschmack. Passt zu vielen Speisen. Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. In Japan sehr populär.



URAKASUMI Junmai

720ml SU03-07

300ml SU03-03

Category: Junmai
Rice: Manamusume, 65%
Prefecture: Miyagi

Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled & warm

The quintessential Junmai sake with a mild, harmonious flavor and aromas of apple and peach. Its timeless style makes it one of Japan's most popular sakes.

Milder, harmonischer Geschmack. Die Referenz eines Junmai Sake. Der zeitlose Stil macht ihn zu einem der beliebtesten Sake Japans. Aromen von Apfel und Pfirsich.



URAKASUMI Tautropfen

300ml SU05-03

Category: Junmai
Rice: Manamusume, 65% pol.
Prefecture: Miyagi

Style: fruity & mellow, medium sweet
Alcohol: 9% vol.
Drinking Temperature: chilled

Offers immense pleasure in a small format: freshness and levity and low alcohol. Excellent with lighter dishes such as salads or Italian antipasti.

Leichtes und frisches Vergnügen mit geringem Alkoholgehalt. Feine Säure. Hervorragend zu leichten Gerichten wie Salaten oder italienischen Antipasti.



URAKASUMI No.12

720ml SU07-07

Category: Junmai Ginjo

Rice: Kurano Hana, 55% pol.

Prefecture: Miyagi

Style: fruity & mellow, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Fresh and elegant Junmai Ginjo with light nutmeg aromas. Brewed with yeast no. 12, which was discovered and bred in the Urakasumi brewery.

Frischer und eleganter Junmai Ginjo mit leichten Muskat-Aromen. Gebraut mit der Hefe Nr. 12, die in der Urakasumi-Brauerei entdeckt und gezüchtet wurde.



URAKASUMI Zen

720ml SU02-07

Category: Junmai Ginjo

Rice: Toyonishiki, Yamada Nishiki, 60% pol.

Prefecture: Miyagi

Style: fruity & mellow, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drink recommend.: chilled & warm

A Junmai Ginjo from the very outset. It is characterized by fine, fruity aromas which harmonize perfectly with its mild texture.

Ein Junmai Ginjo der ersten Stunde. Er zeichnet sich durch feine, fruchtige Aromen aus, die perfekt mit seinem milden Geschmack harmonisieren.



URAKASUMI Hirano

720ml SU09-07

Category: Junmai Daiginjo, Yamahai

Rice: Yamada Nishiki, 40% pol.

Prefecture: Miyagi

Style: complex & fine, dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled

Super premium Junmai Daiginjo with a compelling balance of acidity and umami. The sake is named after the legendary Toji Hirano.

Super Premium Junmai Daiginjo mit einer harmonischen Kombination aus Säure und Umami. Der Sake ist nach dem legendären Toji Hirano benannt.



YUKI NO BOSHA Snow Hut

720ml SY03-07

Category: Honjozo, Yamahai

Rice: Akita Sake Komachi & Hitomebore, 65% pol.

Prefecture: Akita

Style: light & fresh, dry

Alcohol: 15% vol.

Drink rec.: chilled & warm

Uncomplicated sake for everyday enjoyment. Boasts a fine acidity and pleasant umami due to the Yamahai method, it is sure to be a versatile accompaniment to food.

Unkomplizierter Sake für den Alltagsgenuss. Mit feiner Säure durch die Yamahai-Methode und Umami ist er ein vielfältiger Speisenbegleiter. Auch erwärmt sehr gut.



YUKI NO BOSHA **Yamahai Black** 720ml SY04-07 300ml SY04-03

Category: Junmai, Yamahai

Rice: Yamada Nishiki, Akita Sake Komachi, 65% pol.

Prefecture: Akita

Style: traditional & umami, dry

Alcohol: 16% vol.

Drink Temp.: chilled & warm

Elegant Yamahai sake packed with flavors of rice and umami. It gives pleasure with every sip and is an uncomplicated food companion.

Eleganter Yamahai-Sake mit vollem Reis-Umami. Er bereitet bei jedem Schluck Freude und ist ein unkomplizierter Speisebegleiter.



YUKI NO BOSHA **Snow Crystal** 720ml SY01-07 180ml SY01-01

Category: Junmai Ginjo

Rice: Akita Sake Komachi, etc. 55% pol.

Prefecture: Akita

Style: fruity & mellow, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drink Temperature: chilled

Clear and crisp taste reminding of a snow crystal in the North.

Elegant and refreshing aromas of apple and grapefruit.

Dieser Sake präsentiert sich klar und elegant. Aromen von Äpfeln und Grapefruit mit Frische aus dem Norden und der zarten Süße des Reises.



YAMAGATA MASAMUNE **Junmai Dry** 720ml SY11-07

Category: Junmai

Rice: Dewa San San, 60% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: traditional & umami, dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

This Junmai is brewed with mineral-rich water. It is characterized by the flavor of rice and a short, dry finish. The rice is cultivated by the brewery itself.

Dieser Junmai wird mit mineralhaltigem Wasser gebraut. Er zeichnet sich durch kräftigen Reisgeschmack und ein kurzes, trockenes Finish aus. Reis aus eigenem Anbau.



YAMAGATA MASAMUNE **Junmai Ginjo Omachi** 720ml SY12-07

Category: Junmai Ginjo

Rice: Omachi, 55% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: fruity & mellow, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

Junmai Ginjo made from Omachi rice and brewed with hard, mineral-rich water. This results in rich umami and fine acidity, a distinctly northern interpretation of the classically southern Omachi rice variety.

Junmai Ginjo aus Omachi-Reis und mit hartem, mineralhaltigem Wasser gebraut. Umami und feine Säure ergeben eine nordjapanische Interpretation des Omachi-Sake.



AMABUKI Apollon

720ml SA17-07

Category: Flavored Sake
Alcohol: 10% vol.

Ingredients: Sake, Blood Orange, Plum (Ume), Sugar

Fruit sake made from blood orange with aromas of plum and grapefruit. Light and fresh with a harmonious balance of sweetness and acidity—ideal as an aperitif or in cocktails.

Frucht-Sake aus Blutorange mit Aromen von Pflaume und Grapefruit. Leicht und frisch mit harmonischem Süße-Säure-Spiel – ideal als Aperitif oder im Cocktail.



AMABUKI Tete - Japan Botanicals

720ml SA23-07

Category: Flavored Sake
Alcohol: 12% vol.

Ingredients: Shochu, Plum (Ume), Sugar, Botanicals

One of a kind shochu-based beverage infused with 9 Japanese botanicals including ume, lily petals, and green tea. Perfect neat, as an aperitif, in cocktails, or with tonic.

Auf Shochu-Basis, mit 9 japanischen Botanicals wie Ume, Lilienblätter & Grüntee. Perfekt pur, als Aperitif, im Cocktail oder mit Tonic.



AMABUKI Kyoto Matcha Sake

720ml SA24-07

Category: Flavored Sake
Alcohol: 6% vol.

Ingredients: Sake, Matcha, Green Tea, Yuzu, Sugar

Based on junmai sake, infused with Kyoto matcha and yuzu. Fresh and sweet with lots of umami, yet slightly tart—ideal for cocktails or long drinks.

Basiert auf Junmai-Sake mit Kyoto-Matcha & Yuzu. Frisch und süß mit viel Umami, dabei leicht säuerlich – ideal für Cocktails oder Longdrinks.



AMAMI OSHIMA Umeshu

720ml A04-3

Category: Umeshu
Alcohol: 12% vol.

Ingredients: Kokuto Shochu, Plum (Ume), Sugar

Rare shochu-based umeshu, macerated for two years with plums from Kyushu and muscovado sugar. Intensely fruity with a marzipan-like aroma.

Seltener Umeshu auf Shochu-Basis, 2 Jahre mazeriert mit Pflaumen aus Kyushu und Muscovado. Intensiv fruchtig mit marzipanartigem Aroma.

AZUMA RIKISHI **Yuzu Premium**

500ml SS22-05

Category: Yuzu Sake**Ingredients:** Sake, Yuzu, Sugar, Honey**Alcohol:** 8% vol.

Premium yuzu sake with exceptionally high yuzu content and sweetened with honey. Intensely citrusy and fresh with pleasant sweetness, acidity, and mild bitterness. Ideal as an aperitif, digestif, or cocktail.

Premium Yuzu-Sake mit hohem Saftanteil und Honig gesüßt. Intensiv zitronig-frisch, süß-säuerlich und leicht bitter. Ideal als Aperitif, Digestif oder Cocktail.

FUKUJU **Yuzu Sake**

500ml SF06-05

Category: Yuzu Sake**Ingredients:** Sake, Yuzu, Brewer's Alcohol, Sugar**Alcohol:** 14% vol.

Made with a base of premium sake and fresh yuzu. Shows delicate acidity, slight bitterness, and a pleasant sweetness. Ideal as an aperitif, in cocktails, or yuzu spritz.

Auf Premium-Sake-Basis mit frischer Yuzu. Feine Säure, leichte Bitterkeit und Süße. Ideal als Aperitif, Cocktail oder Yuzu-Spritz.

IKEKAME **Ginjo Yuzu**

375ml SJ05-03

Category: Yuzu Sake**Ingredients:** Sake, Yuzu, Sugar**Alcohol:** 7% vol.

Fruity yuzu sake based on junmai daiginjo with natural yuzu juice from Kyushu. Refreshing, slightly sweet, and featuring yuzu's typical pleasant bitterness.

Fruchtiger Yuzu Sake auf Junmai Daiginjo-Basis mit naturbelassenem Yuzu-Saft aus Kyushu. Erfrischend, leicht süß und mit typischer säuerlich-bitterer Note.

NANBU BIJIN **Ume Rosé**

720ml SN20-07

300ml SN20-03

Category: Umeshu**Ingredients:** Sake, Plum (Ume)**Alcohol:** 9% vol.

Fresh ume plums with no added sugar, macerated in junmai sake. Shows notes of sweet plums and sports a beautiful, rosé color. Pairs well with duck or light desserts.

FrISChe Ume-Pflaumen ohne Zuckerzusatz, in Junmai Sake mazeriert. Süßliche Pflaumennoten und attraktive Roséfarbe. Passt zu Ente oder leichten Desserts.



NINKI Ichi-Yuzu

500ml SN14-05

Category: Yuzu Sake

Ingredients: Sake, Yuzu, Sugar

Alcohol: 8% vol.

A Junmai Ginjo with an intense yuzu aroma. Fruity and fresh, with striking balanced between sweetness, acidity, and a slight bitterness from the yuzu peel.

Ein Junmai Ginjo mit intensivem Yuzu-Aroma. Fruchtig-frisch, balanciert zwischen Süße, Säure und leichter Bitternote aus den Yuzuschalen.



SAIKA Nigori Ume

720ml SS40-07

Category: Umeshu

Ingredients: Sake, Plum (Ume), Sugar

Alcohol: 10% vol.

Umeshu made with pureed plums - naturally cloudy and a with a unique texture. Quite fruity with pleasant sweetness, acidity, and umami. Suitable as a digestif or with dessert.

Umeshu mit pürierten Pflaumen, natürlicher Trübung und besonderer Textur. Fruchtig mit Süße, Säure und Umami. Eignet sich als Digestif oder zum Dessert.



TATSURIKI Shiso Red

720ml ST18-07

Category: Flavored Sake

Ingredients: Sake, Shiso, Sugar

Alcohol: 14% vol.

Unique fruit sake with a fresh shiso aroma and delicate rice umami. Copper-colored with a berry aroma. Harmonious and expressive.

Ungewöhnlicher Fruchtsake mit frischem Shiso-Aroma und feinem Reiseumami. Kupferfarben mit beerigem Aroma. Harmonisch und ausdrucksstark.



URAKASUMI Miyagi Ume

720ml SU10-07

Category: Umeshu

Ingredients: Sake, Plum (Ume), Sugar

Alcohol: 12% vol.

Ume-shu based on Junmai Genshu sake. Hand-picked plums from Miyagi are macerated for 9 months, yielding the perfect balance of sweetness, acidity, and umami.

Ume-shu auf Junmai Genshu-Basis. Handgelesene Pflaumen aus Miyagi, 9 Monate extrahiert. Perfekte Balance von Süße, Säure und Umami.

Japanese Wine

A rare find for true wine lovers. Japanese wine is still an insider's tip – elegant, delicate and shaped by the terroir between mountains and sea. Especially the historic Koshu grape, cultivated since the 12th century, produces dry white wines with fresh acidity and subtle fruit aromas. Its light, greenish-yellow colour and refined structure make Koshu wine an ideal match for modern cuisine.

Eine seltene Entdeckung für echte Weinliebhaber. Japanischer Wein ist ein Geheimtipp – fein, elegant und geprägt vom Terroir zwischen Bergen und Meer. Besonders die traditionsreiche Koshu-Rebe, seit dem 12. Jahrhundert kultiviert, bringt trockene Weißweine mit zartem Fruchtaroma und frischer Säure hervor. Ihre helle, grünlich-gelbe Farbe und die feine Struktur machen Koshu-Weine zu perfekten Begleitern moderner Küche.



KURAMBON Sol Lucet Koshu

750ml WK01-07

Variety: Koshu

Style: Dry

Alcohol: 12% vol.

White grape wine made from the autochthonous Koshu grape. Aromas of green apple and Japanese citrus, such as Kabosu and Yuzu.

Dieser frische Weißwein wird aus der autochthonen Rebsorte Koshu hergestellt. Er zeigt Aromen von grünem Apfel und japanischen Zitrusfrüchten wie Kabosu und Yuzu.



KURAMBON Natur Muscat Bailey A

750ml WK03-07

Variety: Muscat Bailey A

Style: Complex, Dry

Alcohol: 12% vol.

Natural red wine from organic cultivation made from the autochthonous Muscat Bailey A grape. Scents of apple purée, cassis and plum. Contains sulfites.

Roter Naturwein aus ökologischem Anbau. Dieser Wein wird aus der autochthonen Rebsorte Muscat Bailey A hergestellt. Leicht herb, feine Säurestruktur. Enthält Sulfite.



SCHÖNLEBER-BLÜMLEIN Rheingau Koshu

750ml WS01-07

Variety: Koshu

Style: Dry

Alcohol: 12% vol.

Rheingau Koshu is a unique wine. Made from the white indigenous Japanese grape variety „Koshu“ and with the typical Rheingau terroir.

Dieser Rheingau-Koshu ist einzigartig. Hergestellt aus der weißen autochthonen japanischen Rebsorte „Koshu“ und mit dem unverwechselbaren Rheingau-Terroir.

Cocktail Inspiration



Shake on ice,
serve in martini
glass



Build
in glass
on ice



Shake on ice,
serve in
tumbler



Saketini



5cl 5cl Vodka or Gin
5cl YAMAGATA MASAMUNE Junmai Dry Sake
add Bitters



Yuzu Spritz



5cl NINKI Ichi Yuzu
Filler Tonic Water or Sparkling Wine



Ume Gimlet



2cl Bourbon
4cl URAKASUMI Miyagi Ume



Shochu Sour



4cl 4cl NINKI Mugi Shochu
2cl AMABUKI Tete - Japan Botanicals
3cl Lemon Juice

Visit our website
for more Cocktail
recipes:



Shochu & Gin

Shochu is a Japanese distillate usually made from rice, barley, sugar cane, or sweet potato with an alcohol content which typically falls around 25%. Honkaku Shochu (authentic shochu), brewed by small producers in the traditional method, is only distilled once.

Shochu ist ein typisch japanisches Destillat, das meist aus Reis, Gerste, Süßkartoffeln oder Zuckerrohr gebrannt wird. Shochu weist üblicherweise einen Alkoholgehalt von 25% auf. Honkaku Shochu (echter Shochu) wird einmal destilliert.



AMABUKI Ginjo Trester

720ml

SA22-07

Category: Sakekasu (sake pomace) Honkaku Shochu

Alcohol: 25% vol.

Distillation: Pot Still, Vacuum

Aging: 2 years in clay

Ingredients: Sake Pomace (from Rice)

Distilled from the pomace of Junmai Ginjo Sake and matured for 2 years. Rich ginjo aroma and mild rice notes contribute to the elegance of this shochu.

Aus Junmai Ginjo Trester destilliert und 2 Jahre gereift.

Reichhaltiges Ginjo Aroma und milde Reisnoten. Weich im Abgang.



AMABUKI Mugi Shochu

720ml

SA20-07

Category: Mugi (Barley) Honkaku Shochu

Alcohol: 25% vol.

Distillation: Pot Still, Vacuum

Aging: 5 years in tank

Ingredients: Barley, Barley Koji

Distilled from barley and matured for 5 years. Fine and crisp barley notes contribute to the clear taste of this shochu. Mild finish - very elegant.

Aus Gerste schonend destilliert und 5 Jahre gereift. Milde Gerstennoten

prägen diesen feinen Shochu. Weiche Textur und zarter Abgang - sehr elegant.



AMABUKI Marc of Daiginjo 5 Years

500ml

SA18-05

Category: Sakekasu (Sake pomace) Honkaku Shochu

Alcohol: 30% vol.

Distillation: Pot Still, Vacuum

Aging: 5 years in clay

Ingredients: Sake Pomace (from Rice)

Gently distilled from Daiginjo pomace and matured for 5 years in a clay jar. Elegant fruity notes (melon, peach) as well and soft texture.

Aus Daiginjo-Trester schonend destilliert und 5 Jahre im Tonkrug gereift.

Elegante Fruchtnoten und weiche Textur durch die Reifung.



AMAMI OSHIMA **Jougo**

720ml A04-1

Category: Kokuto (Muscovado) Honkaku Shochu

Alcohol: 25% vol.

Distillation: Pot Still, Vacuum

Aging: 2 years in tank

Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice

Distilled from Amami Kokuto (muscovado) under reduced pressure. A light body with a fruity aroma. perfect for beginners. Soft texture.

Aus Amami-Kokuto (Muscovado) bei vermindertem Druck destilliert. Ein leichter Körper mit fruchtigem Aroma, perfekt für Einsteiger.



AMAMI SHURI **Amami Ageing**

720ml A06-2

Category: Kokuto (Muscovado) Honkaku Shochu

Alcohol: 25% vol.

Distillation: Pot Still, Atmospheric

Aging: 3 years in barrel

Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice

Aged for over 3 years in oak. Great harmony of sweet aroma from brown sugar and mild taste from oak aging. Best enjoyed on the rocks.

3 Jahre Reifung im Eichenholz führen zu reichen, süßen Aromen und mildem Geschmack. Am besten auf Eis zu genießen.



IKEKAME **Agura Mugi Shochu**

720ml SJ04-07

Category: Mugi (Barley) Honkaku Shochu

Alcohol: 25% vol.

Distillation: Pot Still, Atmospheric

Aging: 3 years in tank

Ingredients: Barley, Koji Barley

Distilled from local barley and barley koji. The aging, lasting for over three years, gives this shochu great aromas of roasted barley and bitter chocolate.

Aus lokaler Gerste und Koji-Gerste destilliert und über drei Jahre gereift. Dadurch entstehen kräftige Aromen von gerösteter Gerste und Bitterschokolade.



INENOTSUYU **White Lily**

720ml A07-1

Category: Kokuto (Muscovado) Honkaku Shochu

Alcohol: 40% vol.

Distillation: Pot Still, Atmospheric

Aging: 5 years in tank & barrel

Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice

Shochu, matured in oak and steel tank for 5 years. Light tones of wood with great freshness and lift. Best enjoyed straight or on the rocks.

Shochu, mehr als 5 Jahre im Stahl- und Eichenholz gereift. Leichte Holznoten mit einer frischen Komponente. Am besten pur oder auf Eis zu genießen.



NINKI Imo Shochu

720ml

SN04-07

Category: Imo (Sweet potato) Honkaku Shochu

Alcohol: 25% vol.

Distillation: Pot Still, Atmospheric, Vacuum

Aging: 1 year in tank

Ingredients: Sweet Potato, Koji Rice

Distillate from sweet potatoes. Typical unparalleled taste of a sweet potato based shochu.

Aus Süßkartoffeln destilliert, entsteht ein Shochu mit einem markanten Profil. Typische und unvergleichliche Noten eines Süßkartoffel-Shochu.



NINKI Mugu Shochu

720ml

SN06-07

Category: Mugu (Barley) Honkaku Shochu

Alcohol: 25% vol.

Distillation: Pot Still, Atmospheric, Vacuum

Aging: 1 year in tank

Ingredients: Barley, Koji Rice

Distilled from barley. Typical and well balanced shochu. Mild character. Also good for mixing. Tender barley note; soft and mild.

Aus Gerste destilliert entsteht ein typischer, gut ausbalancierter Shochu. Sehr milder Charakter. Auch gut zum Mixen geeignet.



SHICHIKEN Spirit of Hakushu

720ml

SS43-07

Category: Sakekasu (Sake pomace) Honkaku Shochu

Alcohol: 37% vol.

Distillation: Pot Still, Vacuum

Aging: 3 years in

Ingredients: Sake Pommace (from Rice)

Hakushu whisky cask

Sake-kasu shochu, aged for 3 years in Suntory Hakushu whisky barrels. Aromas of apple brandy and caramel apple with a mild, multi-layered and complex taste.

Sake-Trester Shochu, 3 jahrelang in Suntory Hakushu Whisky Fässern gereift. Aromen von Apfelbrand und Karamell-Apfel mit vielschichtigem und komplexem Geschmack.



SHIN-ON Grace of the Forest

500ml

SS50-05

Category: Craft Spirit

Alcohol: 47% vol.

Distillation: Pot Still, Vacuum

Aging: -

Ingredients: Barley, Barley Koji, Botanicals

Dry craft gin from Shimane. Based on barley shochu, flavored with carefully selected botanicals from the Shimane forests, including Kuromoji (Lindera umbellata, type of the laurel family), juniper berries, Japanese cypress, yuzu.

Trockener Craft-Gin aus Shimane. Auf Gersten-Shochu-Basis, aromatisiert mit sorgfältig selektierten Botanicals aus den Shimane-Wäldern u.a. Kuromoji (Gattung der Lorbeerengewächse), japanische Zypresse, Yuzu.



SHORYU Drops of Devil Cave

720ml A08-1

Category: Kokuto (Muscovado) Honkaku Shochu **Alcohol:** 38% vol.
Distillation: Pot Still, Atmospheric **Aging:** 40 years partially
Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice in barrel

Very rare Kokuto Shochu. Limited to 1500 bottles. Distilled in 1977 and aged over 40 years partially in oak. Amazingly rich and mellow. Complex and long finish.

Es wurden nur 1500 Flaschen dieser 1977 destillierten Rarität abgefüllt. Außergewöhnlich dichter und reicher Geschmack.



SHORYU Red Label

720ml A08-3

Category: Kokuto (Muscovado) Honkaku Shochu **Alcohol:** 40% vol.
Distillation: Pot Still, Atmospheric **Aging:** 5 years in
Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice enamelware & barrel

A soft texture and sweet attack on the palate. Blending with 5 years oak-aged shochu leads to fruity & spicy aromas. Long nuanced finish.

Dieser Shochu zeigt eine weiche Textur und eine süße Note am Gaumen. Fruchtige und würzige Aromen. Nuancenreicher, langer Abgang.



YAYOI Ancient Rabbit

720ml A03-1

Category: Kokuto (Muscovado) Honkaku Shochu **Alcohol:** 25% vol.
Distillation: Pot Still, Atmospheric **Aging:** 3 - 5 years in barrel
Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice

From the oldest distillery in Amami Oshima island. Maturation in oak provides a perfect balance of aroma and roundness.

Shochu von der ältesten Brennerei der Insel Amami Oshima. Die Reifung im Eichenholz ergibt eine perfekte Balance zwischen Aroma und Fülle.

Japanese Seasonings

Soy sauce, Sake/mirin, miso, and dashi are “The Big Four” of Japanese cuisine. They are all packed with Umami due to the fermentation and aging they undergo. Alternatively, yuzu and sansho pepper bring a fresh, citrusy lift to all sorts of dishes.

Sojasauce, Sake/Mirin, Miso und Dashi-Brühe sind „Die Großen Vier“ der japanischen Gewürze und dürfen in der japanischen Küche nicht fehlen. Sie enthalten reichlich Umami-Geschmack aus Fermentation und Reifung. Yuzu und Sansho aus Japan verleihen Speisen eine frische Zitrusnote.

RECIPE

Teriyaki Salmon

for 2 persons:

- 2 pieces salmon, 180g each
- 2 tablespoons soy sauce
- 2 tablespoons mirin

Mix soy sauce and mirin into teriyaki marinade, then marinate the salmon in the mixture for 30 minutes – reserve marinade for cooking.

Heat oil in a pan, and fry the fish in it for about 3 minutes each side.

Once cooked through, pour off excess oil and add the remaining marinade to the pan. Heat and briefly reduce the marinade before reintroducing the fish into the sauce and then serve.

REZEPT

Teriyaki-Lachs

für 2 Personen:

- 2 Lachsfilet je ca. 180g
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Mirin

Sojasauce und Mirin zur Teriyaki-Marinade vermischen. Lachs für ca. 30 Minuten darin marinieren (am besten im Plastikbeutel, um Marinade zu sparen).

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, dann den Fisch ca. 3 min von jeder Seite braten.

Überflüssiges Öl abgießen und die restliche Marinade in die Pfanne geben. Aufkochen lassen und den Fisch kurz in der Sauce gar ziehen lassen.

Soy Sauce

Traditionally made soy sauce is fermented from soy beans, wheat, salt, and water. Throughout this carefully executed process lasting several months, enzymes undergo various chemical reactions and produce complex layers of depth and flavor. Our soy sauces are brewed in traditional cedar wood barrels and are mature for up to 3 years.

Traditionell hergestellte Sojasauce wird aus Sojabohnen, Weizen, Salz und Wasser fermentiert. Während dieses sorgfältig durchgeführten, mehrere Monate dauernden Prozesses durchlaufen Enzyme verschiedene chemische Reaktionen und erzeugen komplexe Geschmacksnuancen und -tiefen. Unsere Sojasaucen werden in traditionellen Zedernholzfasern gebraut und reifen bis zu 3 Jahre lang.



SOY SAUCE **Holzfassgeist**

150ml DS10-01

Ingredients: Soybeans, Wheat, Salt

This soy sauce is double brewed without additives and matured for 3 years in cedar wood barrels. It is full bodied with a Umami taste. Because of the intense aroma and taste only few drops suffice.

Die Sauce Holzfassgeist wird ohne Zusatzstoffe doppelt gebraut. Sie wird 3 Jahre im Zedernholzfass gereift und erhält dadurch einen intensiven Umami-Geschmack.



SOY SAUCE **Shimousa**

200ml DS20-02

Ingredients: Soybeans, Wheat, Salt

The „Shimousa“ soy sauce is brewed from Japanese ingredients only without additives. It is brewed in a traditional way in cedar wood and matured for 1 year.

Für die Sauce „Shimousa“ werden ausschließlich japanische Zutaten und Meersalz verwendet. Sie ist traditionell gebraut und für 1 Jahr im Zedernholzfass gereift.



SOY SAUCE **Yuasa Tamari**

300ml DS31-03

Ingredients: Soybeans, Wheat, Salt, Sugar

Brewed in 150-year-old cedar barrels, this soy sauce has a complex aroma of caramel and vanilla and rich Umami flavor. Brewed according to a traditional recipe from 1841. Yuasa is known as the birthplace of soy sauce.

Diese Sojasauce, die in 150 Jahre alten Zedernfässern gebraut wird, hat ein komplexes Aroma von Karamell und Vanille und vollen Umami-Geschmack. Nach traditionellem 52 Rezept von 1841 gebraut. Yuasa ist bekannt als der Geburtsort von Sojasauce.

Mirin

Real mirin consists of sweet rice, rice koji and rice distillate. It is typically fermented and matured for over a year, resulting in a well-balanced product with mild sweetness and rich Umami flavor. In cooking, it imparts sweetness and is wonderful in marinades, glazes, and, of course, teriyaki sauce.

Echter Mirin besteht aus Süßreis, Reis-Koji sowie Reis-Destillat; wird über 1 Jahr fermentiert und gereift. Alkoholgehalt um 14 %. Schmeckt sehr rund, besitzt eine vielschichtige Süße und ist reich an Umami. Mirin wird zum Süßen von Gerichten wie Nimono (gargierte Gerichte), zum Marinieren und Glasieren sowie in Teriyaki-Sauce verwendet.

TIP:

Teriyaki Sauce:

1 x Soy Sauce, 1 x Mirin

Ponzu Sauce:

1 x Soy Sauce, 1 x Mirin, 0.5 x Yuzu Juice



MIRIN Geheimrezept

600ml

DM10-06

Ingredients: Rice, Koji Rice, Rice Shochu

This mirin is produced by a small family manufacture and is matured for 4 years. It has a rich taste and a spicy note. It features an intense Umami taste. Also as tasty Liqueur.

Besonders hochwertiger und geschmackvoller Mirin aus kleinem Familienbetrieb. Durch lange Reifezeit (4 Jahre) sehr ausgewogen. Gibt Speisen einen intensiven Umami-Geschmack. Intensive Süße und würzige Noten. Auch als Likör zu genießen.



MIRIN Mikawa Original

150ml

DM20-01

Ingredients: Rice, Koji Rice, Rice Shochu

Mikawa Mirin Original is the top range product of this traditional producer. It features a rich sweetness and an intense Umami taste.

Mikawa Mirin Original ist das Spitzenprodukt dieses traditionellen Herstellers. Intensive Süße und ausgeprägter Umami-Geschmack. Sehr feine Würzsauce.

Sansho

Sansho, also known as Japanese pepper, is a traditional spice in Japanese cuisine. It features a unique, slightly citrusy flavor and a tingling, mildly numbing sensation on the palate.

Sansho, auch bekannt als japanischer Bergpfeffer, ist ein traditionelles Gewürz der japanischen Küche. Es besticht durch seinen einzigartigen, leicht zitronigen Geschmack und das prickelnde, leicht betäubende Mundgefühl.



KANEICHI **Sansho gefriergetrocknet**

7g DK2001

Ingredients: Sansho (Japanese mountain pepper)

Sansho pepper (Japanese mountain pepper) from autumn harvest without black bitter seeds are milled carefully in a stone mill. They have an intense citrus aroma and can be used to embellish robust dishes.

Wie Pfeffer zu verwenden. Zum Aromatisieren von kräftigen und fetthaltigen Speisen wie Fleisch, Lachs, Suppen

Yuzu

Yuzu is a Japanese citrus fruit which features a rich and intensely citrusy aroma. It might remind you of lime, but has greater bitterness. Due to its intensity, even a few drops of this unique elixir are sufficient to finish sauces and dishes.

Yuzu ist eine japanische Zitrusfrucht, die über ein besonders intensives und komplexes Zitrusaroma verfügt. Das Aroma erinnert an Limetten, wird aber durch eine leichte Bitternote verstärkt. Durch die Intensität genügen schon wenige Tropfen, um Speisen und Saucen hocharomatisch zu verfeinern.



YUZU JUICE **Kitomura**

500ml DY10-05

100ml DY10-01

Ingredients: Yuzu

Handpressed high quality juice. To produce 100ml of the juice 1kg of fruit is required. For this very high quality juice no additives are used and the fruits are pressed manually. This juice is being used by star chefs all over the world.

Exklusiver Direktsaft. Ohne jegliche Zusatzstoffe und Salz. 100ml Yuzu-Saft werden aus ca. 1kg Yuzu-Früchten (8-10 Stück) per Hand gepresst. Früchte aus pestizidfreiem Anbau. Dieser Saft wird in der Sternegastronomie verwendet.

Japanese Tableware

More details at www.japan-gourmet.com

We offer a selection of glasses, cups, and carafes with which to enjoy sake, as well as a small array of more specialized products - including a handcrafted, ceramic Sake warmer.

Wir bieten japanisches Geschirr wie Gläser, Becher und Karaffen für den Sake-Genuss. Außerdem eine kleine Auswahl an spezielleren Produkten - darunter ein handgefertigter Sake-Wärmer aus Keramik.



Tableware in our
Onlineshop:





UENO GOURMET

IMPORT/EXPORT
TRAINING
EVENT
CONSULTING
ONLINESHOP

Offices:

UENO GOURMET GmbH (Germany)

Bahnhofstraße 7a
61476 Kronberg
Germany
+49 (0) 6173 940 686

UENO GOURMET AG (Switzerland)

Seestrasse 110a
8610 Uster
Switzerland
+41 (0) 44 940 4888

JAPAN GOURMET (UK) LTD

64 Issigonis House, Cowley Rd
London W3 7UN
United Kingdom
+44 (0) 742 920 4157

Online Shop:

www.japan-gourmet.com
info@japan-gourmet.com

