

~ JAPANESE SAKE LIST ~

英君・EIKUN

静岡県・SHIZUOKA Prefecture [英君酒造株式会社 / Eikun Shuzo Co., Ltd.]



英君 純米大吟醸 [EIKUN Junmai Daiginjo]

米：山田錦 (精米歩合 40%)

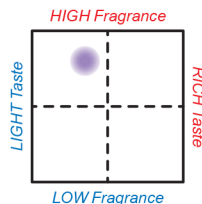
Rice: Yamada-Nishiki (Polishing 40%)

静岡県・SHIZUOKA Prefecture [Alcohol Level: 15.5% // Dryness: -2 // Acidity: 1.8]

最高級の酒米山田錦を40%まで精米し、低温でじっくり醸された日本酒の芸術品。香り高くふくよかで上品な1本です。

A work of art from the brewery that richly polished down the king of sake rice down to 40%. High in aroma with an elegant and rounded palate.

サケプリめいもみที่ใช้พันธุ์ข้าวสาเกชั้นดีสีข้าวเหลือเพียง 40% ทำให้ได้กลิ่นที่หอมหวานชวนให้นึกถึงกลิ่นดอกไม้



英君 純米吟醸 紫の英君 [EIKUN Junmai Ginjo Murasaki-no-Eikun]

米：山田錦 (精米歩合 55%)

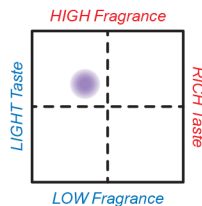
Rice: Yamada-Nishiki (Polishing 55%)

静岡県・SHIZUOKA Prefecture [Alcohol Level: 15.5% // Dryness: -1 // Acidity: 1.6]

酒米の王様、兵庫県産山田錦を全量使用した風格ある香味の純米吟醸酒。南国のパッションフルーツのような上立ち香と爽やかな旨味が特徴的です。

A juicy Junmai Ginjo brewed using Yamada-Nishiki rice, the fragrance is reminiscent of passion fruit with a refreshing umami to follow.

สาเกจูมัย กินโจที่ใช้พันธุ์ข้าวสาเก "ยามาดะ นิชิกิ" ที่เป็นพันธุ์ข้าวสาเกที่ดีที่สุด ให้กลิ่นผลไม้และอูมามิ คลุกเคล้ากันอย่างลงตัว



英君 純米吟醸 橙の英君 [EIKUN Junmai Ginjo Daidai-no-Eikun]

米：備前雄町 (精米歩合 55%)

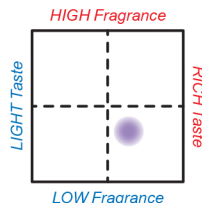
Rice: Bizen Omachi (Polishing 55%)

静岡県・SHIZUOKA Prefecture [Alcohol Level: 15.5% // Dryness: -1 // Acidity: 1.6]

契約栽培された岡山県産備前雄町を使用したやや濃醇な香味の純米吟醸酒。香り高く酸味とのバランス良いふくよかな味わいです。

A flavourful Junmai Ginjo brewed using the traditional Bizen Omachi rice, high in Ginjo aroma with a great balance of acidity and umami.

สาเกจูมัย กินโจ จากแบรนด์ ที่ใช้พันธุ์ข้าวสาเกโบราณ ที่ให้กลิ่นและรสชาติของ แอชิตตี้ กับอูมามิ ผสมผสานกันอย่างลงตัวเหมาะกับทุกมื้ออาหาร



英君 純米吟醸 緑の英君 [EIKUN Junmai Ginjo Midori-no-Eikun]

米：五百万石 (精米歩合 55%)

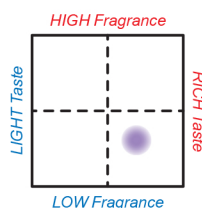
Rice: Gohyaku-Mangoku (Polishing 55%)

静岡県・SHIZUOKA Prefecture [Alcohol Level: 15.5% // Dryness: +4 // Acidity: 1.5]

五百万石を55%まで磨いて醸された純米吟醸。緑の森をイメージさせる辛口で爽やかな香味はお料理との相性もバッチリです。

A Junmai Ginjo with a refreshing aroma and dry taste that makes one feel like they are in the middle of a peaceful forest.

สาเกจูมัย กินโจที่มีรสชาติติดร่าย นุ่มลิ้นทำให้ดื่มได้อย่างง่ายดายทำให้รู้สึกกระชุ่มกระชวย



~ JAPANESE SAKE LIST ~

英君・EIKUN

静岡県・SHIZUOKA Prefecture [英君酒造株式会社 / Eikun Shuzo Co., Ltd.]



英君 特別純米 [EIKUN Tokubetsu Junmai] **Limited Stock**

米: 五百万石 (精米歩合 60%)

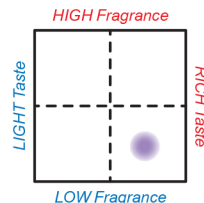
Rice: Gohyaku-Mangoku (Polishing 60%)

静岡県・SHIZUOKA Prefecture [Alcohol Level: 15.0% // Dryness: +4 // Acidity: 1.5]

五百万石を60%精白して仕込んだ純米酒。原料米の風味を充分残し、香りと旨味を兼ね備えた食事を選ばないお酒です。

One can feel the soft fragrance and flavour of the rice used whilst feeling the enhanced umami, making this an almighty sake that can be paired with anything.

สาเกที่ให้กลิ่นและรสชาติที่หอมอ่อนๆ ของข้าวสาเกที่ใช้ ในขณะที่รสชาติของอูมามิก็ยังคงเด่นชัด ทำให้สาเกชนิดนี้สามารถดื่มคู่กับอาหารอะไรก็ได้



英君 特別純米 誉富士 [EIKUN Tokubetsu Junmai Homare-Fuji]

米: 誉富士 (精米歩合 60%)

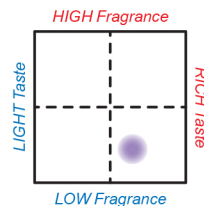
Rice: Homare-Fuji (Polishing 60%)

静岡県・SHIZUOKA Prefecture [Alcohol Level: 15.0% // Dryness: +2 // Acidity: 1.6]

静岡県産米『誉富士』で醸された特別純米酒。柔らかで綺麗な酒質の中にもお米の甘み・旨味がふわっと広がります。冷からお燗まで幅広い温度帯で楽しめる1本。

Brewed using Shizuoka's local rice Homare-Fuji, the sweetness and umami of the rice can be felt within the clean and soft flavour.

สาเกที่ใช้พันธุ์ข้าวสาเกท้องถิ่นจากจังหวัด ชิสุโอกะ ที่มีชื่อว่า โฮมาเระ ฟุจิ ซึ่งเป็นพันธุ์ข้าวที่ให้ความหวานจากข้าว และรสชาติอูมามิ ที่ชัดเจนทำให้ผู้ดื่มสามารถรับรู้ได้ถึงความบริสุทธิ์เบบางของสาเกชนิดนี้ได้อย่างง่าย



英君 辛口純米 [EIKUN Karakuchi Junmai]

米: 五百万石、ひとめぼれ (精米歩合 60%)

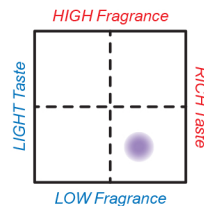
Rice: Gohyaku-Mangoku, Hitomebore (Polishing 60%)

静岡県・SHIZUOKA Prefecture [Alcohol Level: 15.0% // Dryness: +4 // Acidity: 1.5]

辛さの中にも味がある、英君酒造自慢の純米酒。五百万石を60%まで精米した結果、飲み飽きしない毎日の晩酌に最適の1本が仕上がりました。

Like the word 'Karakuchi' suggests this is a dry Junmai sake that is great for everyday casual drinking due to the flavourful taste within the dryness.

ดั่งเช่นคำว่า “คาราคุชิ” ที่มีความหมายว่าดราย ทำให้สามารถดื่มได้ทุกวันไม่รู้จักเบื่อบecauseรสชาติเข้มข้นและดรายของสาเกชนิดนี้



英君 特別本醸造 [EIKUN Tokubetsu Honjozo]

米: 誉富士 (精米歩合 60%)

Rice: Homare-Fuji (Polishing 60%)

静岡県・SHIZUOKA Prefecture [Alcohol Level: 15.5% // Dryness: +7.5 // Acidity: 1.2]

軽快な香りとすっきりしたさわやかな呑み口が特徴な辛口本醸造。お米の風味が残っているまろやかな味は冷やしてもお燗でもおいしいです。

A dry honjozo with a refreshing fragrance and mouthfeel, the characteristic umami of the rice makes it enjoyable both chilled and warm.

สาเกอนโจโซ ที่มีความดราย ผสมกับรสชาติอูมามิ ได้อย่างลงตัว และยังสามารถดื่มทั้งเย็น หรือนำไปอุ่นร้อนได้อีกด้วย

