

~ JAPANESE SAKE LIST ~

麒麟山・KIRINZAN

新潟県・NIIGATA Prefecture [麒麟山酒造株式会社 / Kirinzan Shuzo Co., Ltd.]



麒麟山 純米大吟醸 ブルーボトル [KIRINZAN Junmai Daiginjo Blue Bottle]

米: 五百万石 (精米歩合 45%)

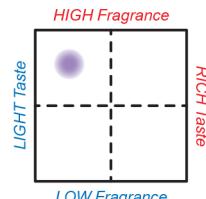
Rice: Gohyaku-Mangoku (Polishing 45%)

新潟県・NIIGATA Prefecture [Alcohol Level: 16.0% // Dryness: +3 // Acidity: 1.3]

透明感あるキレイな味わいと、バランスの良さが特徴。辛口で引きしまった飲み口ながら奥行のある味と香りが楽しめるお酒でお料理との相性も抜群。

A sharp initial fragrance, followed by a clear and smooth flavour with some dryness, this beautiful sake is a great match with many kinds of food.

รสชาติที่นุ่มลื่นและบริสุทธิ์รวมถึงความdryที่อ่อนโยนมาก ทำให้ได้สakeที่เยี่ยมยอดเหมาะสมลงตัวกับอาหารนานาชนิด



麒麟山 純米吟醸 ブラウンボトル [KIRINZAN Junmai Ginjo Brown Bottle]

米: 五百万石 (精米歩合 55%)

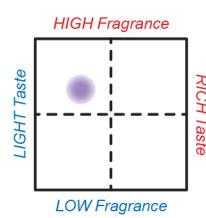
Rice: Gohyaku-Mangoku (Polishing 55%)

新潟県・NIIGATA Prefecture [Alcohol Level: 16.0% // Dryness: +4 // Acidity: 1.3]

ほのかな吟醸香、そしてコクのある味わいが特徴。香りと味の調和がとれた柔らかな飲み口のお酒。上品でふんわりとしたコクの中にもキレのある1本。

With its mild Ginjo fragrance and richness that harmonizes into a soft and gentle taste, this is an elegant sake with a certain dryness.

ด้วยรสชาติที่หอมของผลไม้ไทร์สาเกประเภท กินโจ และรสชาติที่อ่อนนุ่ม เพราะมีความdryที่เล็กน้อยทำให้มีได้อย่างง่ายดายเหมาะสมแก่นักดื่มทุกคน



麒麟山 純米 グリーンボトル [KIRINZAN Junmai Green Bottle]

米: 五百万石、こしいぶき (精米歩合 60%)

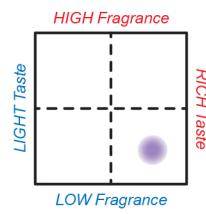
Rice: Gohyaku-Mangoku, Koshi-Ibuki (Polishing 60%)

新潟県・NIIGATA Prefecture [Alcohol Level: 16.0% // Dryness: +4 // Acidity: 1.4]

ふくらみのある味わいと、キレのあるのど越しが特徴。辛口のしっかりした旨みが堪能できるお酒。単に淡麗ではなく、麒麟山特有のコシの強さももちあわせた1本。

A rounded flavour with a smoothness and pleasant dryness, this is a great item to enjoy during a meal to help to enhance the flavours of the dishes.

รสชาติที่นุ่มลื่นและรสชาติที่มาจากความdryทำให้สakeนิดนี้เหมาะสมกับการดื่มระหว่างรับประทานอาหารเนื่องจากสakeชนิดนี้จะเพิ่มกลิ่นและรสชาติของอาหารให้ดียิ่งขึ้น



麒麟山 本釀造 ブラックボトル [KIRINZAN Honjozo Black Bottle]

米: 五百万石、こしいぶき (精米歩合 60%)

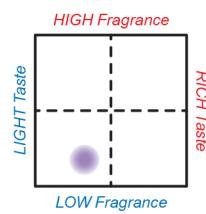
Rice: Gohyaku-Mangoku, Koshi-Ibuki (Polishing 60%)

新潟県・NIIGATA Prefecture [Alcohol Level: 16.0% // Dryness: +5 // Acidity: 1.4]

適度な酸味があり、辛口でなめらかな口当たりが特徴。口の中で広がる旨みが心地よく食事が進むお酒。お燶によりお酒の豊かな味わいが堪能できます。

A dry and smooth drink with a hint of sourness, the umami that spreads within the mouth feeds one's appetite making it a great sake to pair with any kinds of food.

ความนุ่มลื่นของรสชาติที่มาจากความdryของสakeนี้ผสมกับความ酸っぱๆ เสียบเข็มกับความdryที่อยู่ในรสชาติอุ่นๆ ทำให้สakeชนิดนี้สามารถดื่มควบคู่ไปกับอาหารนานาชนิดตั้งแต่อหารารสชาติอ่อนไปจนถึงอาหารรสชาติจัด



~ JAPANESE SAKE LIST ~

麒麟山・KIRINZAN

新潟県・NIIGATA Prefecture [麒麟山酒造株式会社 / Kirinzan Shuzo Co., Ltd.]



麒麟山 伝統辛口 [KIRINZAN Dento Karakuchi]

米：五百万石、こしいぶき (精米歩合 65%)

Rice: Gohyaku-Mangoku, Koshi-Ibuki (Polishing 65%)

新潟県・NIIGATA Prefecture [Alcohol Level: 15.0% // Dryness: +6 // Acidity: 1.3]

麒麟山酒造の原点。伝統的な辛口をつらぬきながらも、適度な酸味があり爽快でスッキリした味わいが特徴。しっかりと味ののった旨口新潟淡麗です。

This classic sake with its traditional dryness has a hint of sourness giving it a refreshing feel overall. The perfect piece to pair with food as well as drinking it piping hot.

หากคุณต้องการความเผ็ดร้อนที่ไม่แรงเกินไป แต่ก็ต้องมีความกรอบและมีกลิ่นหอม แนะนำให้ลองดูสักขวดนึง แล้วคุณจะพบว่ามันอร่อยมาก

