



友士門市據點

友士酒之庭 USE SAKE Garden
台北市大同區萬全街1號

太平洋SOGO 忠孝館 超市外
台北市大安區忠孝東路四段45號B2

新光三越 信義A11
台北市信義區松壽路11號B2

JASONS 101店
台北市信義區市府路45號B1

JASONS 大業店
台北市士林區忠誠路二段55號B1

美麗華百樂園
台北市中山區敬業三路20號B1

美福市集 超市內
台北市內湖區民善街128號1樓

宜蘭 新月廣場
宜蘭市民權路二段38巷6號4樓

新光三越 台中中港店
台中市西屯區臺灣大道三段301號B2

新光三越 台南西門店
台南市中西區西門路一段658號B2

JASONS 南紡夢時代店
台南市東區中華東路一段366號B1F

JASONS 高雄漢神巨蛋店
高雄市左營區博愛二路777號B1F

高雄大樂購物中心 煙酒專賣區
高雄市三民區民族一路463號

JASONS 高雄漢神店
高雄市前金區成功一路266-1號B3F



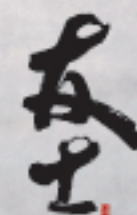
友士SAKE
Facebook



友士酒之庭
Facebook

SAKE AWARDS 2020

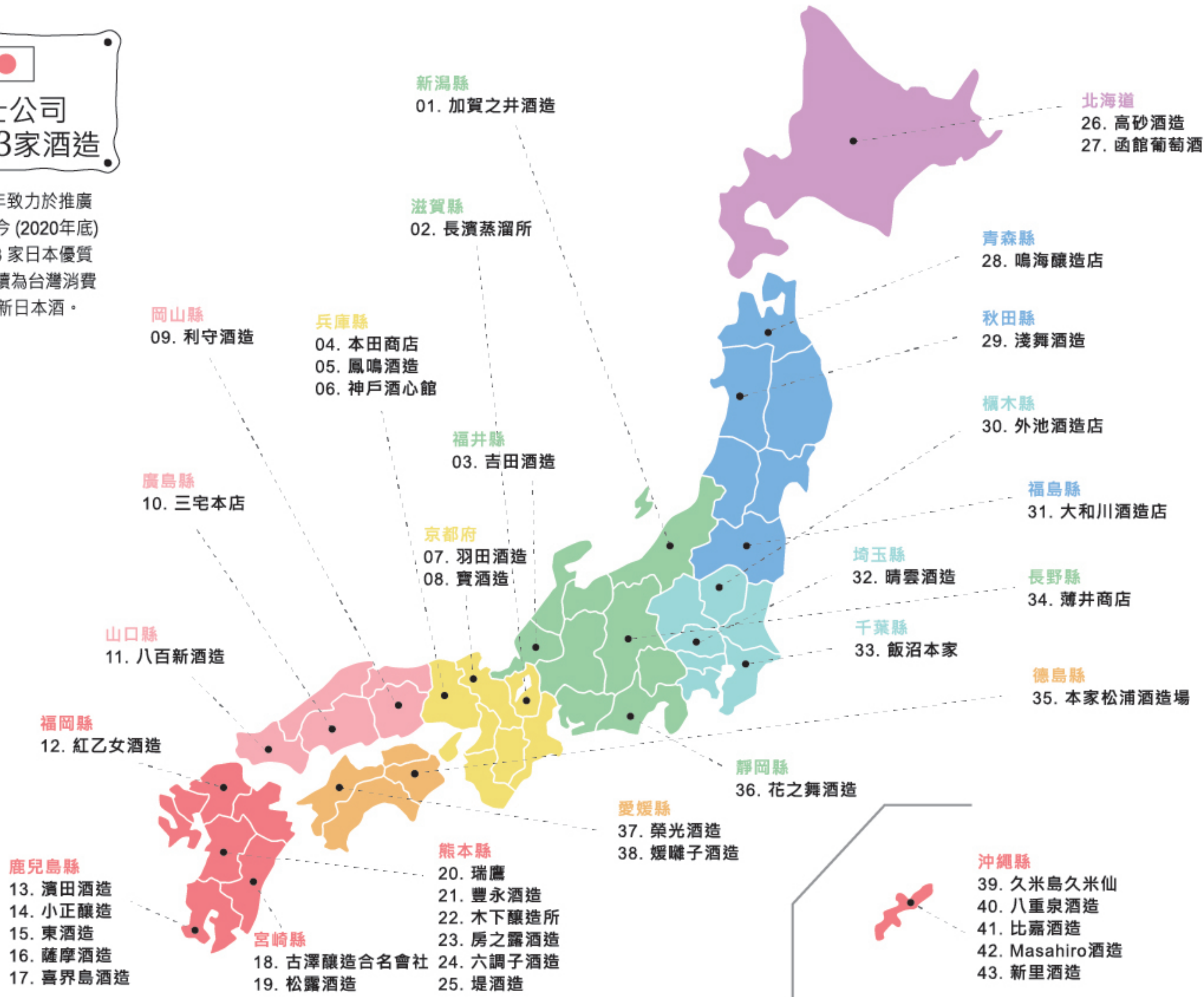
日本酒得獎酒精選

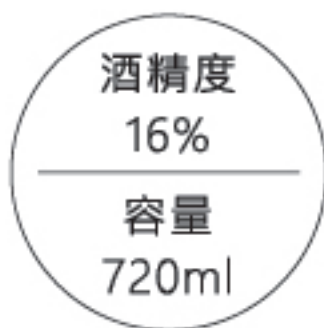




友士公司
代理43家酒造

自 2001 年致力於推廣
日本酒迄今 (2020年底)
已增至 43 家日本優質
酒造・持續為台灣消費
者引進最新日本酒。





- 得獎紀事：
- Kura Master 2020 純米大吟釀酒部門 金獎
 - International Wine Challenge 2020 純米大吟釀酒部門 Trophy

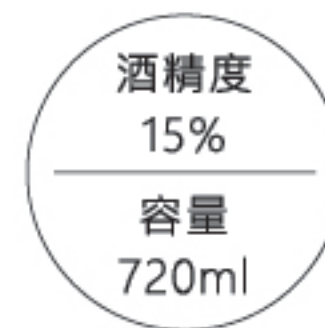
雁木 純米大吟釀 鵲鴿

釀酒廠：八百新酒造株式會社

產地：山口縣
原料米：山田錦
精米研磨度：35%
日本酒度：±0
酸度：1.8

〔產品介紹〕

別名「鵲鴿」的由來，取自於如鵲鴿輕盈筆直地飛過酒造前方河川般的輕盈感受，是一款在優雅香氣過後，華麗的餘韻仍會在口中繚繞的酒款。



- 得獎紀事：
- International Wine Challenge 2020 純米吟釀部門 Silver

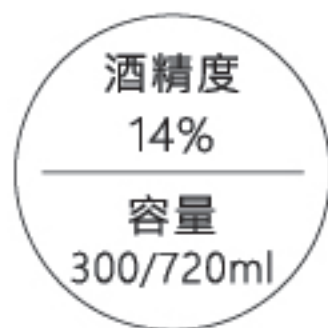
雁木 純米吟釀

釀酒廠：八百新酒造株式會社

產地：山口縣
原料米：山田錦
精米研磨度：50%

〔產品介紹〕

將原酒加水並經過單次瓶身加熱殺菌處理，是一款輕盈柔和，令人一杯接著一杯飲用的美酒。別名「水環」，取自魚兒跳出水面時產生的同心圓狀波紋，及「和水（加水稀釋酒精度之義）」的諧音。



得獎紀事：
 • International Wine Challenge
 2020 氣泡酒部門 Gold

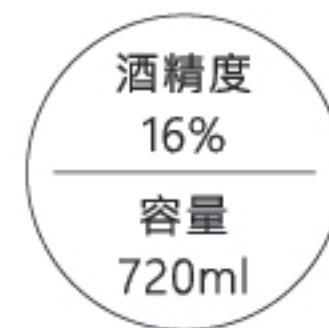
雁木 純米氣泡生原酒濁酒

釀酒廠：八百新酒造株式會社

產地：山口縣 精米研磨度：60%
 原料米：山田錦、西都之雫

〔產品介紹〕

為一款透過瓶內二次發酵所釀製的氣泡濁酒。一開瓶，瓶中二次發酵所產生的二氧化碳便會使沉澱在底部的酒醪「如飛龍般地」湧起，為夏季限定商品。



得獎紀事：
 • Kura Master 2020
 純米酒部門 白金獎

瑞鷹 純米吟釀 崇薰

釀酒廠：瑞鷹株式會社

產地：熊本縣 精米研磨度：58% 酸度：1.6
 原料米：吟里 日本酒度：+1

〔產品介紹〕

採用環境保護農業推動者 - 稻本薰先生，以不使用肥料及農藥之自然農法仰賴福壽螺除草，所栽培出來的酒米「吟里」所釀造。風格偏辛口，卻能感受如米飯般的旨味、淡淡甜味及華麗的吟釀香。



酒精度
15.5%

容量
720ml

得獎紀事：

- ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2020 (The Fine Sake Award, Japan) 主要部門 金獎



酒精度
16%

容量
720/1800ml

得獎紀事：

- Kura Master 2020 純米大吟醸酒部門 白金獎『TOP5』
- ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2020 (The Fine Sake Award, Japan) Premium純米部門 金獎
- MONDE SELECTION 2020 金獎

千福 風味純米吟醸

釀酒廠：株式會社三宅本店

產地：廣島縣 精米研磨度：50% 酸度：1.6
原料米：廣島縣產米 日本酒度：+4

〔產品介紹〕

將酒醪以細網眼的篩網過濾數次，留下酒米細粒的濁酒類型。風味上甜味適中、口感柔和、尾韻清爽，是一款百喝不厭的濁酒，且深受女性消費族群歡迎。

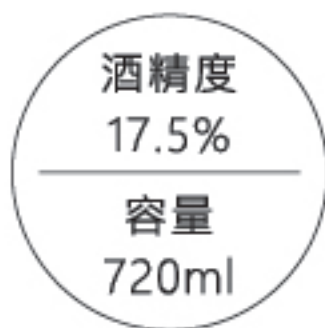
千福 純米大吟醸 藏

釀酒廠：株式會社三宅本店

產地：廣島縣 精米研磨度：50% 酸度：1.7
原料米：千本錦 日本酒度：+1

〔產品介紹〕

散發成熟香蕉般甘美香氣，鮮味與酸味恰到好處，餘韻十足的純米大吟醸。使用100%廣島縣酒造好適米「千本錦」的純米大吟醸，裝瓶於象徵酒造的白色酒瓶。



得獎紀事：
 • International Wine Challenge
 2020 大吟釀部門 Silver

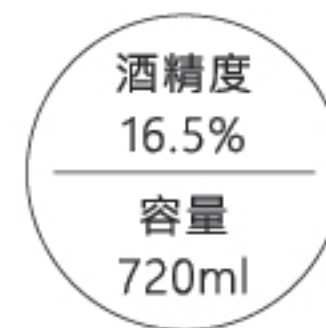
千福 大吟釀無過濾原酒

釀酒廠：株式會社三宅本店

產地：廣島縣 精米研磨度：50% 酸度：1.4
 原料米：廣島縣產米 日本酒度：+2

〔產品介紹〕

帶有成熟水果般的淡淡香甜氣息、甜味與酸味平衡的口感及怡人的喉韻，特別建議冷藏過後飲用。



得獎紀事：
 • International Wine Challenge
 2020 純米大吟釀酒部門 Silver

千福 純米大吟釀無過濾原酒

釀酒廠：株式會社三宅本店

產地：廣島縣 精米研磨度：50% 酸度：1.6
 原料米：廣島縣產米 日本酒度：+5

〔產品介紹〕

令人聯想到新鮮蘋果的華麗香氣，風味香甜芳醇、喉韻清爽。特別建議冷藏過後飲用，常溫品飲也非常美味。



KAN SAKE AWARD
2020

金賞



酒精度

16%

容量

720ml

得獎紀事：

- 全国燗酒コンテスト 2020
特殊燗酒部門
(濁酒・古酒・樽酒・極甘酒等・
審査温度：45℃) 金賞

千福 濁酒

釀酒廠：株式會社三宅本店

產地：廣島縣 精米研磨度：72% 酸度：1.5
原料米：日本國產米 日本酒度：-15

〔產品介紹〕

將酒醪以細網眼的篩網過濾數次，留下酒米細粒的濁酒類型。風味上甜味適中、口感柔和、尾韻清爽，是一款百喝不厭的濁酒，且深受女性消費族群歡迎。



酒精度

15.5%

容量

720ml

得獎紀事：

- London 酒Challenge 2020
純米大吟釀部門 プラチナ賞



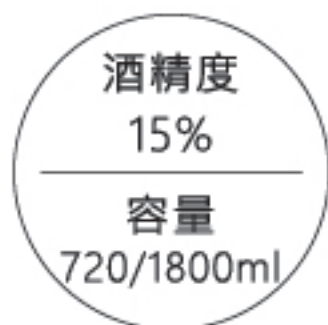
酒仙榮光 純米大吟釀

釀酒廠：榮光酒造株式會社

產地：愛媛縣 精米研磨度：50% 酸度：1.5
原料米：松山三井 日本酒度：±0

〔產品介紹〕

帶有水果般的豐郁香氣、層次豐富，及滑順與飽滿的口感，是一款「希望品飲後能令人感到心靈富足，並愉快地享用」為心願所釀造的純米大吟釀。



得獎紀事：

- Kura Master 2020 純米酒部門 金獎

加賀之井 純米吟醸

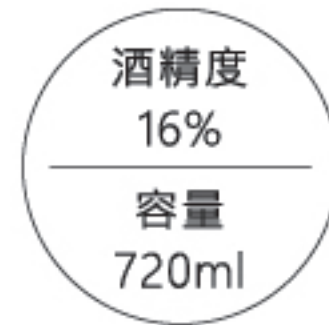
釀酒廠：加賀之井酒造株式會社

產地：新潟縣 精米研磨度：55% 酸度：1.5
原料米：五百萬石 日本酒度：+3

〔產品介紹〕

為一款具備輕快鮮味與清爽尾韻絕佳平衡的加賀之井酒造代表商品。請細細品飲綿密清淡的香氣，感受前半段清而不膩的風味、中段逐漸釋放出的鮮味、後段的簡潔喉韻。

適合品飲溫度：冷藏5~10度。



得獎紀事：

- Kura Master 2020 純米大吟釀酒部門 金獎

加賀之井 純米大吟醸

釀酒廠：加賀之井酒造株式會社

產地：新潟縣 精米研磨度：50% 酸度：1.3
原料米：五百萬石 日本酒度：+1

〔產品介紹〕

為一款具備華麗香氣、柔和輕快的鮮味與清爽尾韻絕佳平衡的偏辛口純米大吟釀。入口時，感受前半段水梨般的新鮮柔和風味、後半段釀造用水帶來的強勁感，最後以清澈的尾韻收尾。適合品飲溫度：冷藏5~10度。



酒精度
16%

容量
720ml

得獎紀事：

- ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2020 (The Fine Sake Award, Japan) 主要部門 金獎

燦爛 特別純米 夏燦爛

釀酒廠：株式會社外池酒造店

產地：櫛木縣 精米研磨度：60% 酸度：1.4
原料米：五百萬石 日本酒度：-2

〔產品介紹〕

帶有香蕉或麝香葡萄般的清爽香氣，及清爽易入喉的口感適合在炎炎夏日冷藏後飲用！



酒精度
16%

容量
720ml

得獎紀事：

- International Wine Challenge 2020 純米大吟釀酒部門 Silver

燦爛 純米大吟釀 Yumesasara

釀酒廠：株式會社外池酒造店

產地：櫛木縣 精米研磨度：45% 酸度：1.4
原料米：夢ささら 日本酒度：-4

〔產品介紹〕

帶有蘋果般的清爽果香與夢ささら特有的豐富鮮味，口感清爽、容易入口，華麗的香氣搭配濃醇的起司非常適合！



酒精度
15%

容量
300/720ml

得獎紀事：

- Kura Master 2020
純米酒部門 金獎



酒精度
16%

容量
300/720ml

得獎紀事：

- Kura Master 2020
純米大吟釀酒部門 白金獎
- International Wine & Spirit Competition 2020
Gold Outstanding
- Premios CINVE'2020
Awards sakes 日本酒部門
Oro/Gold
- International Wine Challenge 2020 純米大吟釀酒部門 Silver

燦爛 純米吟釀

釀酒廠：株式會社外池酒造店

產地：櫛木縣
原料米：夢ささら
精米研磨度：55%
日本酒度：-1.5
酸度：1.8

〔產品介紹〕

原料米使用櫛木縣新品種酒米「夢ささら」，散發著清淡香氣，入口後可感受到水果香氣漸漸釋放，風味上能充分感受米的鮮味尾韻清淡而平衡。

燦爛 純米大吟釀

釀酒廠：株式會社外池酒造店

產地：櫛木縣
原料米：山田錦
精米研磨度：45%
日本酒度：-1.7
酸度：1.3

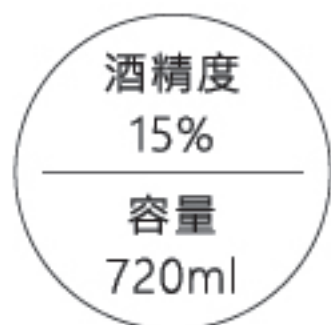
〔產品介紹〕

使用櫛木縣內有信賴關係的契約農家所產酒米，將其研磨至45%後投入釀造。香氣適中並帶有水果般香氣，口感清爽，在水果香氣後能隨即感受到原料米的淡淡甜味，尾韻清爽舒適。



KAN SAKE AWARD
2020

金賞



得獎紀事：

- 全国燻酒コンテスト2020
平價熱燻部門 (720ml 1,100円以下
(税別)・審査温度：55°C) 金賞

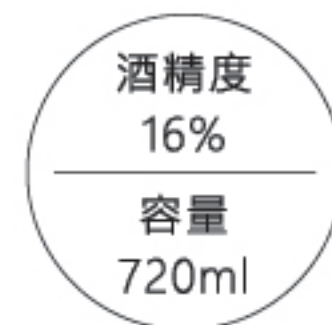
燻爛 Lay Eggs

釀酒廠：株式會社外池酒造店

產地：橋本縣 精米研磨度：65% 酸度：1.4
原料米：日本國產米 日本酒度：+1.2

〔產品介紹〕

風味略偏辛口，芳醇的香氣與風味適合平時飲用，推薦給愛酒人士品嘗！溫酒後香氣更加突顯，入口後的風味也更加奔放。
建議與日式家庭料理、關東煮、刺身搭配飲用！



得獎紀事：

- ワイングラスでおいしい
日本酒アワード 2020
(The Fine Sake Award, Japan)
Premium純米部門 金賞



龍力 純米酒 龍三號

釀酒廠：株式會社本田商店

產地：兵庫縣 精米研磨度：65% 酸度：1.4
原料米：五百萬石 日本酒度：-1

〔產品介紹〕

本田商店透過將原形精米法研磨的酒造好適米投入吟釀釀造過程，完成了具有鮮味十足、輕盈吟釀香的酒款，為一款能享受到吟釀般華麗香氣、清爽口感及過喉鮮味的限定品。



酒精度
14.5%

容量
720ml

得獎紀事：

- Kura Master 2020 純米酒部門 プラチナ賞
- International Wine Challenge 2020 純米酒部門 Silver



酒精度
16%

容量
720/1800ml

得獎紀事：

- ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2020 (The Fine Sake Award, Japan) Premium純米部門 金獎



鳴門鯛 純米原酒 水和米

釀酒廠：株式會社本家松浦酒造場

產地：德島縣 精米研磨度：65% 酸度：1.3
原料米：麴米/德島縣產山田錦、掛米/德島縣產米 日本酒度：±0

〔產品介紹〕

特別推薦給未曾品飲過日本酒的女性及年輕客群。為一款果香濃郁，令人難以察覺是純米酒的酒款，以清爽風味與清新香氣為特色，酸味柔和、風味柔順，尾韻帶有淡淡的米鮮味。

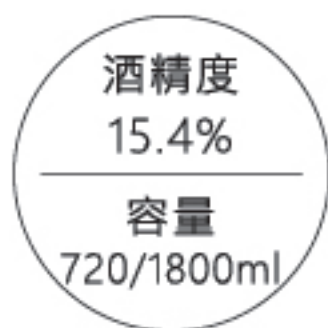
甲子 純米吟醸

釀酒廠：株式會社飯沼本家

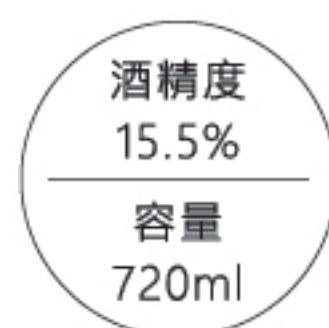
產地：千葉縣 精米研磨度：55% 酸度：1.4
原料米：五百萬石 日本酒度：+1.0

〔產品介紹〕

透過瓶身加熱殺菌，成功打造出可同時感受到生酒般新鮮風味，及由瓶內發酵所產生的氣體感。帶有水果般的香氣、清爽的酸味與回甘口感為特色。建議冷藏或常溫飲用。



得獎紀事：
 • Premios CINVE'2020 Awards sakes 日本酒部門 Gran oro/Grand Gold



得獎紀事：
 • MONDE SELECTION 2020 金獎

純米大吟釀 赤磐雄町

釀酒廠：利守酒造株式會社

產地：岡山縣
 原料米：雄町米
 精米研磨度：40%
 日本酒度：+4
 酸度：1.3

〔產品介紹〕

將夢幻酒米「雄町米」復育後，投入心血所釀造出來的純米大吟釀，請細細品飲來自夢幻酒米「雄町米」特有的鮮味。

赤磐雄町 純米大吟釀 金

釀酒廠：利守酒造株式會社

產地：岡山縣
 原料米：雄町米
 精米研磨度：38%
 日本酒度：+5
 酸度：1.4

〔產品介紹〕

使用夢幻酒米「雄町米」的利守酒造代表商品「純米大吟釀 赤磐雄町」的高階商品。



酒精度
15.5%

容量
720/1800ml

得獎紀事：

- Kura Master 2020 雄町部門 金獎



KAN SAKE AWARD
2020

金賞



酒精度
15.5%

容量
720ml

得獎紀事：

- 全国燗酒コンテスト 2020 Premium 燗酒部門 (720ml 1,100円超(税別)・審査温度：45°C) 金獎

酒一筋 純米吟醸 金麗

釀酒廠：利守酒造株式會社

產地：岡山縣
原料米：雄町米

精米研磨度：56%
日本酒度：+3

酸度：1.6

〔產品介紹〕

為一款將夢幻酒米「雄町米」120%的鮮味發揮出來的吟釀酒，能在清爽的風味中，感受到雄町米濃郁渾厚的鮮味。

酒一筋 生酛純米吟醸

釀酒廠：利守酒造株式會社

產地：岡山縣
原料米：雄町米

精米研磨度：60%
日本酒度：+3

酸度：2.0

〔產品介紹〕

採用江戶時期流傳下來的傳統釀造手法，經過繁複程序並耗費兩倍以上的時間，使乳酸菌與酵母自然增生所釀造出的酒款，充滿了生酛釀造特有的豐富醇味及清爽的過喉感，冷藏或加熱品飲皆適合。



酒精度
16%

容量
720ml

得獎紀事：

- Kura Master 2020 純米酒部門 金獎



酒精度
16%

容量
720/1800ml

得獎紀事：

- Kura Master 2020 純米大吟釀酒部門 白金獎『TOP5』
- International Wine Challenge 2020 純米大吟釀酒部門 Silver

天之戶 黑麴純米原酒 天黑

釀酒廠：淺舞酒造株式會社

產地：秋田縣
原料米：星光

精米研磨度：60%
日本酒度：-6.7

酸度：2.9

〔產品介紹〕

為一款與鹿兒島燒酎釀酒廠「大海釀造」共同合作的商品，富含檸檬酸、圓潤口感與清爽尾韻的黑麴原酒。

天之戶 純米大吟釀 35

釀酒廠：淺舞酒造株式會社

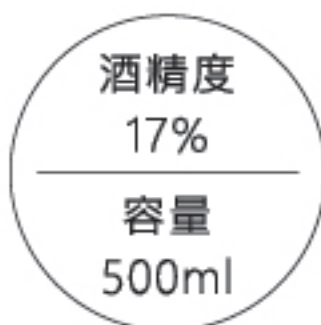
產地：秋田縣
原料米：秋田小町

精米研磨度：35%
日本酒度：-1.4

酸度：1.5

〔產品介紹〕

為一款具有秋田小町的最高峰、參加評鑑會的參賽規格，香氣馥郁、風味圓潤，凝聚天之戶一切精粹的酒款。



得獎紀事：

- ワイングラスでおいしい 日本酒アワード 2020 (The Fine Sake Award, Japan) Premium 純米部門 金獎

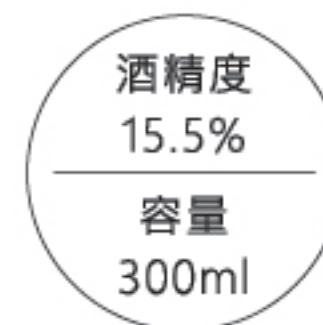
天之戸 貴樽貴釀酒

釀酒廠：淺舞酒造株式會社

產地：秋田縣
原料米：美山錦
精米研磨度：55%
日本酒度：-37

〔產品介紹〕

完全使用秋田縣當地產美山錦，將富含蘋果酸的純米酒用於生酛投料釀造，特色在於三段投料的第三個階段，以純米酒取代釀造用水加入。適合作為餐前酒，也可作為餐中酒與鵝肝、藍起司、鰻魚、或中華料理等口味重且有甜味的料理搭配。



得獎紀事：

- International Wine Challenge 2020 本釀造部門 GOLD

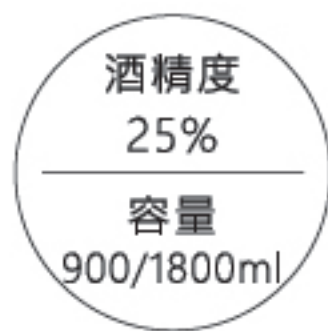
花酵母 金勝山

釀酒廠：晴雲酒造株式會社

產地：埼玉縣
原料米：美山錦、一般米
精米研磨度：60%
日本酒度：+2
酸度：1.3

〔產品介紹〕

使用自石竹花上發現的「石竹花酵母」釀製，帶有花酵母的華美馥郁香氣、甘美果香。



得獎紀事：
 • TWSC (東京ウイスキー & スピリッツコンペティション)
 2020 焼酎部門：Bronze

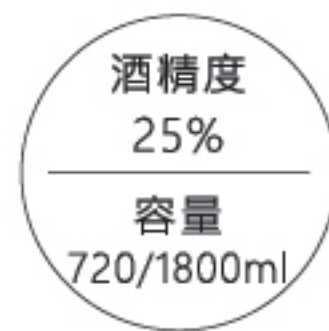
赤猿 甘藷焼酎

釀酒廠：小正醸造株式會社

產地：鹿兒島縣 原料：甘藷、米麴

〔產品介紹〕

融合珍貴紫芋，並以白麴細心釀製及蒸餾，為一款擁有不負「國王」稱號酒質的美饌。



得獎紀事：
 • TWSC (東京ウイスキー & スピリッツコンペティション)
 2020 焼酎部門：Superior Gold

知心劍燒酎

釀酒廠：寶酒造

產地：京都府 原料：大麥、麥麴

〔產品介紹〕

100%使用國產二條大麥，並採用獨家低溫蒸餾及貯藏法精製，蘊涵麥香及甘醇特色，兌水品飲更能感受「濃郁香醇」的美味。



酒精度
25%

容量
720ml

得獎紀事：

- MONDE SELECTION 2020 金獎
- 全日本國際酒類振興會主催 2020年春季全國酒類コンクール 黒糖焼酎部門 第一名特獎



酒精度
35%

容量
720ml

得獎紀事：

- 2019インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション(IWSC) 焼酎部門 銀獎
- TWSC (東京ウイスキー & スピリッツコンペティション) 2020 焼酎部門：Bronze

喜界島 25%

釀酒廠：喜界島酒造株式會社

產地：鹿兒島縣

原料：黒糖、米麴

〔產品介紹〕

主原料使用優質嚴選黒糖及珊瑚礁島「喜界島」富含礦物質的釀造用水，長年深受歡迎，是喜界島酒造的主力商品，具有黒糖的芳醇香氣及清爽的過喉感，適合喜愛及想嘗試黒糖焼酎的您品飲。

特吟 六調子

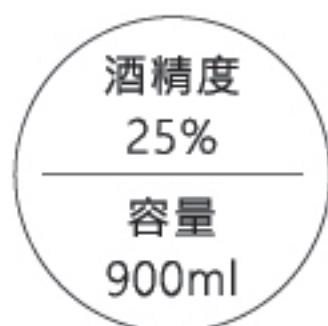
釀酒廠：六調子酒造株式會社

產地：熊本縣

原料：米、米麴

〔產品介紹〕

為一款風味與香氣渾然融為一體的常壓蒸餾貯藏熟成酒。特色於第二次投料時，使用了黃麴，在長期儲藏過程產生甘甜味，酒的風味與香氣、醇味渾然合一、層次豐富，並能享受到原料米的特性，建議加冰塊或熱水品飲。



得獎紀事：

- 2019インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション(IWSC) 焼酎部門 トロフィー (部門最高賞)
- 2020インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ (ISC) 焼酎部門 雙金獎
- TWSC (東京ウイスキー & スピリッツコンペティション) 2020 焼酎部門：Gold

DAIYAME

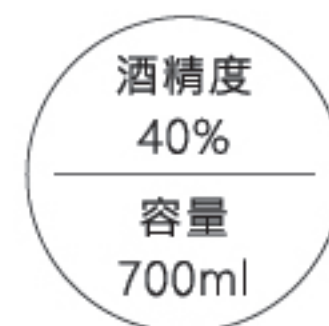
釀酒廠：濱田酒造株式會社

產地：鹿兒島縣

原料：香熟甘藷

〔產品介紹〕

透過獨家熟成技術，自「香熟芋」誕生出的嶄新香味。以「香熟甘藷」所釀造成之本格甘藷燒酎，入口散發荔枝般的華麗香氣，甜而圓潤的口感及短喉韻為特色。DAIYAME的酒質是以餐酒為設計，適合細細品飲，加入氣泡水，香氣更華麗迷人。



得獎紀事：

- 2019リヨン国際コンクール (LWC) 烈酒部門 金賞
- 2019ロサンゼルス国際スピリッツコンペティション(LAISC) 烈酒部門 金賞

薩州魂

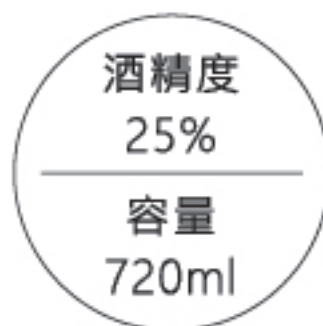
釀酒廠：濱田酒造株式會社

產地：鹿兒島縣

原料：麥、麥麩

〔產品介紹〕

透過獨家製法，將帶有酒麴特殊香味的本格燒酎與美國白橡木桶結合，是一款可品嚐到比例均衡的香草甜香、圓潤甜味及濃郁鮮味的日本烈酒。除了直接品飲，也可加冰、加水、加氣泡水。



得獎紀事：

- 2020全国酒類コンクール 麦焼酎部門 第一名
- TWSC (東京ウイスキー & スピリッツコンペティション) 2020 焼酎部門：Silver

麥汁

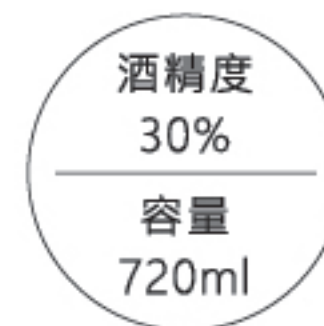
釀酒廠：豐永酒造株式會社

產地：熊本縣

原料：麥、麥麴

〔產品介紹〕

使用100%日本國產裸麥的麥燒酎。特色是不經過濾，將麥燒酎中頂級的優質香氣保留，風味非常圓潤且能感受麥的甘甜。適合搭配唐揚炸雞等炸物、肉類或披薩料理，夏季時很推薦加入氣泡水品飲。



得獎紀事：

- International Taste Institute Superior Taste Award

殘波 Premium

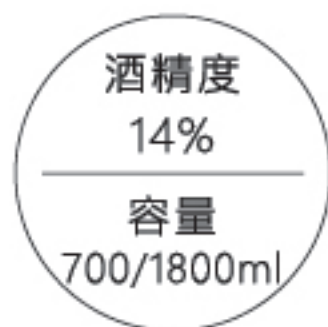
釀酒廠：有限會社比嘉酒造

產地：沖繩縣

原料：米、黑麴

〔產品介紹〕

從耗費五年時間熟成的古酒中，精心挑選出來。帶有酒窖堅持的獨特風味和歲月累積而成的香氣與味道，再經由釀酒師的絕妙釀酒技術，呈現出最頂尖的泡盛酒。



得獎紀事：
• フェミナリーズ世界ワインコンクール 2020
日本リキュール 金賞

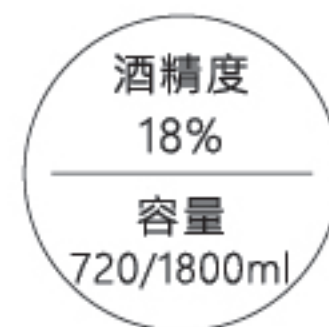
小正梅酒

釀酒廠：小正釀造株式會社

產地：鹿兒島縣
原料：梅子果實、正宗燒酎（麥、米、甘藷）、糖類、蜂蜜

〔產品介紹〕

使用王隱堂農園的現採青梅和蜂蜜、正宗燒酎，並採以手工釀製而成的梅子酒，無使用任何色素或香料。



得獎紀事：
• 全国梅酒品評会2019
本格焼酎梅酒部門 銅賞



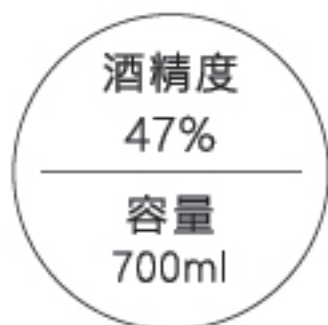
十八番梅酒

釀酒廠：株式會社紅乙女酒造

產地：福岡縣
原料：本格燒酎、梅、糖類

〔產品介紹〕

為一款在芝麻燒酎中浸泡的梅酒。將風味濃厚的古城梅，浸泡在香氣逼人的芝麻燒酎中，口感稠密且帶著香氣濃厚的風味。



得獎紀事：

- World Whiskies Awards 2020 Japanese Blended Malt Non-age Bronze

AMAHAGAN Edition No.1

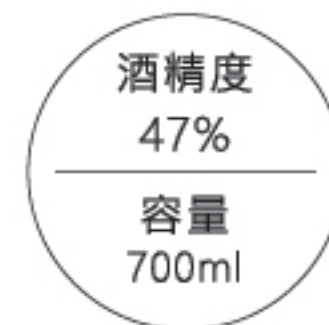
釀酒廠：長濱浪漫啤酒公司

產地：滋賀縣

原料：麥芽

〔產品介紹〕

為精心調配的第一批新酒與海外精選的威士忌。帶有柑橘、巧克力、香草、堅果香氣，與來自長濱新酒的烘焙麥芽香、中等且滑順的尾韻。



得獎紀事：

- World Whiskies Awards 2020 Japanese Blended Malt Non-age Gold

AMAHAGAN Edition No.2

釀酒廠：長濱浪漫啤酒公司

產地：滋賀縣

原料：麥芽

〔產品介紹〕

以Edition No.1為基底，絕妙地調和葡萄乾和莓果等紅酒原本的風味、長濱獨特的麥芽味，餘韻可感受清爽的橘皮風味。



酒精度
47%

容量
700ml

得獎紀事：

- World Whiskies Awards 2020 Japanese Blended Malt Non-age Category Winner

AMAHAGAN Edition No.3

釀酒廠：長濱浪漫啤酒公司

產地：滋賀縣

原料：麥芽

〔產品介紹〕

淡琥珀色澤，杯中滿溢長濱麥芽的獨特甘甜香氣，可品嚐橘子口味的烤餅乾或黑糖焦香風味，在甜味之後，留下苦味巧克力在口中漸漸溶化般的豐富餘韻。



木村飲料
水果風味汽水
使用日本當地水果



果汁<10%

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

台灣職業圍棋棋士 俞俐均
第6屆健喬盃女子圍棋最強戰 冠軍



日本酒與生活藝術空間「酒之庭USE SAKE Garden」於2019年10月16日開幕，系由致力於推廣日本酒造文化的友士公司，歷經多時籌備打造。

整體設計結合現代與日本傳統職人的風格，由「超級全能住宅改造王」建築設計師西濱浩次先生，帶領COMPASS建築工坊首次海外改造，運用實木、石材裝飾各個角落，在城市的一隅，構築寧靜氛圍，提供您享受美酒聯繫情誼、學習藝文美學與感受用心服務的空間！

我們的服務

- ◆ 日本酒服務：單杯套酒 / 酒款推薦 / 簡單調酒 / 日本酒販售
- ◆ 餐飲業服務：提供餐飲業餐酒服務與諮詢，歡迎長期合作
- ◆ 配送服務：滿3000元享免運費，未滿3000元依配送距離酌收配送費用
- ◆ 日本酒主題品飲會舉辦
- ◆ 文化推廣：每月定期圍棋文化活動推廣-棋士之夜
- ◆ 藝文展覽：備前燒展售
- ◆ 租借空間

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障