

CATALOGUE 2023



白鶴

HAKUTSURU



02-214-1479



@SKLIQUOR



info@skliquor.com



www.skliquor.com



SK LIQUOR

TENKU YAMADA NISHIKI

天空 純米大吟醸 山田錦

Junmai Daiginjo ★★★★★

สาเกพรีเมียมที่ใช้วิธีการผลิตดั้งเดิมตั้งแต่ล้างข้าวไปจนถึงการบรรจุขวด คราฟสาเกที่มีความพิถีพิถันทุกขั้นตอนใช้วิธี “ฟุคุโระ ชูริ” หรือการผูกถุงไว้และปล่อยให้สาเกค่อยๆไหลลงมาเอง หรือ โดยวิธีนี้จะทำให้น้ำสาเกนั้นมีรสชาตินุ่มนวลยิ่งขึ้นผลิตด้วยวัตถุดิบคุณภาพสูงประกอบไปด้วย ข้าวะมะคะบิชิก ซึ่งขึ้นชื่อว่าเป็นข้าวที่ดีที่สุดในการผลิตสาเก และน้ำแร่มียามิกิสี ทำให้มีรสชาติครายเล็กน้อย และ นุ่มเป็นอย่างมาก นิยมดื่มคู่กับปลาเนื้อแดง

連綿と受け継ぐ技と志から醸した、香り豊かで繊細かつ深い味わいの白鶴が誇るシンボリック商品です。至高の酒米兵庫県産山田錦を高度に削り、長期間低温でじっくりと発酵させました。低温下で袋吊りを行うことで、林檎や洋梨様のフルーティーな香りとともに、「山田錦」からもたらされるシャープで繊細な味わいを余すことなく引き出しています。

6 bottles / Case 720 ml



SPEC

Rice: Yamada Nishiki Alc: 16% Body: Slightly Light
Polish rate: 38% S.M.V: +1 Acidity: 1.4

TASTE

Sweet ● ● ● ● ○ Dry
Light Body ● ● ○ ○ ○ Full Body



Food Pairing: Light-taste Food

◎ Sushi ◎ Tempura ◎ Sashimi ◎ Fish ◎ Shrimp

Recommended: ★★★★★ Chilled ★★ Room Temperature

TENKU HAKUTSURU NISHIKI

天空 純米大吟醸 白鶴錦

Junmai Daiginjo ★★★★★

สาเกพรีเมียมที่ใช้วิธีการผลิตดั้งเดิมตั้งแต่ล้างข้าวไปจนถึงการบรรจุขวด คราฟสาเกที่มีความพิถีพิถันทุกขั้นตอนใช้วิธี “ฟุคุโระ ชูริ” หรือการผูกถุงไว้และปล่อยให้สาเกค่อยๆไหลลงมาเอง โดยวิธีนี้จะทำให้น้ำสาเกนั้นมีรสชาติ นุ่มนวลยิ่งขึ้นผลิตด้วยวัตถุดิบคุณภาพสูงประกอบไปด้วยข้าวะมาคุซุชิมิซึ ซึ่งเป็นพี่น้องของยะมะคะบิชิกและมีลักษณะแบบโล่บอดี้เมื่อเทียบกับข้าวะมะคะบิชิกน้ำแร่มียามิกิสี ทำให้มีรสชาติ ครายเล็กน้อย และ นุ่มเป็นอย่างมาก นิยมดื่มคู่กับปลาเนื้อขาว

連綿と受け継ぐ技と志から醸した、香り豊かで繊細かつ深い味わいの白鶴が誇るシンボリック商品です。山田錦の兄弟酒米である「白鶴錦」を高度に削り、長期間低温でじっくりと発酵させました。低温下で袋吊りを行い、林檎や洋梨様のフルーティーな香りとともに、「白鶴錦」からもたらされる繊細で丸味のある味わいを余すことなく引き出しています。"手洗い(洗米)"、"限定吸水(浸漬)"、昔ながらの手作業による蓋漉法、圧力をかけずに自然に滴り落ちる雫酒のみを集めた渾身の純米大吟醸です。

6 bottles / Case 720 ml



SPEC

Rice: Hakutsuru Nishiki Alc: 16% Body: Light
Polish rate: 38% S.M.V: +1 Acidity: 1.3

TASTE

Sweet ● ● ● ● ○ Dry
Light Body ● ● ○ ○ ○ Full Body



Food Pairing: Light-taste Food

◎ Sushi ◎ Tempura ◎ Sashimi ◎ Fish ◎ Shrimp

Recommended: ★★★★★ Chilled ★★ Room Temperature

Junmai Daiginjo Hakutsuru Nishiki

SAKE 純米大吟醸 白鶴錦

Junmai Daiginjo ★★★★★

Slightly Dry, Smooth, Fruity Aroma

ฮาคุซุชิ นิชิกิ เป็นพี่น้องของข้าวะมะคะบิชิก ซึ่งขึ้นชื่อว่าเป็นข้าวที่มีคุณภาพมากที่สุดในการผลิตสาเก สาเกนี้เป็นสาเกแบบโล่บอดี้ มีความครายเล็กน้อยมีอาฟเตอร์ เทสที่นุ่มเป็นพิเศษ มีโรมาที่หอมดอกไม้ และผลไม้ทำให้เป็นสาเกที่มีกลิ่นหอมเป็นอย่างมากสามารถดื่มได้ในทุกโอกาส 白鶴酒造が独自に開発した酒造好適米「白鶴錦」を100% 使用し、華やかさと爽やかな香りをあわせもち、ふくらみのある味わいが特長の純米大吟醸です。「白鶴錦」は酒米の最高峰「山田錦」の兄弟にあたる品種です。



6 bottles / Case 720 ml

SPEC

Rice: Hakutsuru Nishiki Alc: 15.5% Body: Light
Polish rate: 50% S.M.V: +4 Acidity: 1.4

TASTE

甘口 Sweet ● ● ● ● ○ 辛口 Dry
Light Body ● ● ○ ○ ○ Full Body

Food Pairing: Light-taste Food

◎ Sushi ◎ Tempura ◎ Sashimi ◎ Fish ◎ Shrimp

Recommended: ★★★★★ Chilled ★★ Room Temperature

Sho Une

SAKE 純米大吟醸 翔雲 山田錦

Junmai Daiginjo ★★★★★

Slightly Dry, Smooth, Fruity Aroma

สาเกพรีเมียมที่ใช้ข้าวะมะคะบิชิก 100% มีกลิ่นหอม ผลไม้ตั้งแต่เลมอน แก้ว มีรสชาติหวานต้นและมื่ออาฟเตอร์ เทสที่นุ่ม รสชาติครายเล็กน้อยอย่างลงตัว เหมาะเป็นอย่างมากหากนำมาดื่มกับซูชิ หรือ ซาซิมิ 酒米の最高峰である「兵庫県産山田錦」を100%使用し、精米歩合50%まで磨き上げ、「丹波杜氏」伝統の技で丹精込めて醸した純米大吟醸です。香り高く、気品ある芳醇な味わいはまさに清酒の極み、心ゆくまでご賞味ください。



12 bottles / Case 300 ml

6 bottles / Case 720 ml

SPEC

Rice: Yamada Nishiki Alc: 15.5% Body: Light
Polish rate: 50% S.M.V: +2 Acidity: 1.3

TASTE

甘口 Sweet ● ● ● ● ○ 辛口 Dry
Light Body ● ● ○ ○ ○ Full Body

Food Pairing: Light-taste Food

◎ Sushi ◎ Tempura ◎ Sashimi ◎ Fish ◎ Shrimp

Recommended: ★★★★★ Chilled ★★ Room Temperature

Sho Une Junmai Daiginjo

SAKE 翔雲 純米大吟醸(自社栽培白鶴錦)

Junmai Daiginjo ★★★★★

Light Body, Smooth, Fruity Aroma

สาเกพรีเมียมที่หมักด้วยข้าวฮาคุซุรุบิชิกที่ถูกปลูกขึ้นโดยทาง
แบรนด์เอง มีกลิ่นหอมของผลไม้เช่นพีช และ สับปะรด
มีรสชาติหวานเล็กน้อยในตอนต้นและปลายเล็กน้อยใน
อาฟเตอร์ทอส

270年以上にわたる伝統の技と最新技術で一滴一滴に想い
を込めて醸した、白鶴渾身の純米大吟醸酒です。パイナップル
やピーチを思わせる華やかな果実香があり、エレガントで
ふくよかな甘味と穏やかな酸味がなめらかに調和。余韻では
果実香とナッツ様の芳醇な香りが感じられます。



6 bottles / Case 720 ml

SPEC

Rice: Hakutsuru Nishiki Alc: 16% Body: Light
Polish rate: 50% S.M.V: +1 Acidity: 1.5

TASTE

甘口 Sweet ● ● ● ● ○ 辛口 Dry
Light Body ● ● ● ○ ○ Full Body

Food Pairing: Light-taste Food

◎ Sushi ◎ Tempura ◎ Sashimi ◎ Fish ◎ Shrimp

Recommended: ★★★★★ Chilled (5-10c)

Hakutsuru Daiginjo

SAKE 特撰 大吟醸

Daiginjo ★★★★★

Medium Dry, Smooth, Fruity Aroma

สาเกพรีเมียมที่มีฟรุ๊ตตี้โอโรมา และ มีรสชาติที่ดรายเล็ก
น้อยอบอุ่นอยู่ในปาก พร้อมด้วยความนุ่มที่โดดเด่น
เป็นอย่างมาก แนะนำดื่มแบบเย็นเพื่อรสชาติที่ดีที่สุด

じっくり丁寧な麹づくりによって、豊かな香りと透明感のある
味わいを'実現しました。様々な料理と相性の良い酒質です。
フルーティーな吟醸香と辛口の後味が特長のお酒です。



12 bottles / Case 300 ml

SPEC

Rice: Yamada Nishiki Alc: 16% Body: Light
Polish rate: 50% S.M.V: +3 Acidity: 1.3

TASTE

甘口 Sweet ● ● ● ● ○ 辛口 Dry
Light Body ● ● ○ ○ ○ Full Body

Food Pairing: Light-taste Food

◎ Sushi ◎ Tempura ◎ Sashimi ◎ Fish ◎ Shrimp

Recommended: ★★★★★ Chilled

Premium Sho Un Junmai Ginjo

SAKE 翔羽 純米吟醸白鶴錦

Junmai Ginjo ★★★★★

Medium Body, Crisp, Fruity Aroma

สาเกพรีเมียมที่หมักด้วยข้าวฮาคุซุรุ บิชิก จึงทำให้มีกลิ่นโอโรมา
ของผลไม้เช่น แอปเปิ้ล เมล่อน สาเกพรีเมียม มีรสชาติหวานในช่วงต้น
มีอาฟเตอร์ทอสที่ดรายเล็กน้อย และให้รสชาติคล้ายสาเกแบบฟูสบอดี
ริงโกะหรือเมล่อนที่หวานและ上新粉のような香り。
まろやかな甘味、爽やかな酸味と旨味による芳醇な味わい。
果実香とビターチョコ様の香りのやさしい余韻。



6 bottles / Case 720 ml

SPEC

Rice: Hakutsuru Nishiki Alc: 16% Body: Medium
Polish rate: 55% S.M.V: +1 Acidity: 1.6

TASTE

甘口 Sweet ● ● ● ● ○ 辛口 Dry
Light Body ● ● ● ○ ○ Full Body

Food Pairing: Light-taste Food or Strong-Taste Food

◎ Sushi ◎ Sashimi ◎ Fish ◎ Shrimp ◎ Yakiniku ◎ Yakitori

Recommended: ★★★★★ Chilled (5-10c)

Awayuki

SPARKLING SAKE 淡雪スパークリング

Sparkling Sake ★★★★★

Sweet, Light Body & Refreshing

สปาร์กลิงสาเก อawayuki มีรสชาติหวาน หอมกลิ่นผลไม้
เมืองร้อน วนิลา โอโรมาของดอกไม้ และ กลิ่นจากข้าวในตอนท้าย
มีบอดี้แบบไลท์จึงทำให้สามารถดื่มได้เรื่อยๆ อีกทั้งยังเหมาะกับการ
ดื่มได้ในทุกโอกาสอีกด้วย แนะนำดื่มแบบเย็นเท่านั้น

Tempting flavors of tropical fruits, banana cream,
hazelnut, vanilla and honeycomb with floral, fruity
and mellow rice aromas.

Rank #1 in 2019



12 bottles / Case 300 ml

SPEC

Rice: n/a Alc: 5% Body: Light
Polish rate: n/a S.M.V: -58 Acidity: 3.2

TASTE

甘口 Sweet ● ● ● ○ ○ 辛口 Dry
Light Body ● ○ ○ ○ ○ Full Body

Food Pairing: Light-taste Food or Strong-Taste Food

◎ Sushi ◎ Sashimi ◎ Fish ◎ Shrimp ◎ Yakiniku ◎ Yakitori

Recommended: ★★★★★ Chilled

Junmai Ginjo Yamada Nishiki

SAKE

純米吟醸 山田錦

Junmai Ginjo ★★★★★

Slightly Dry & Fruity Aroma

ใช้ข้าวะมะะนิชิกิ 100% ซึ่งเป็นข้าวที่ขึ้นชื่อว่าเป็นข้าวที่ดีที่สุด ในการผลิต และเป็นสาเกที่มีกลิ่นหอมโรมาแบบฟรุ๊ตตี้ มีรสชาตินุ่ม ทำให้ง่ายเป็นอย่างมาก

最高峰の酒米 兵庫県産山田錦を100%使用した純米吟醸酒です。気品のある吟醸香が山田錦特有のコクを優しく包み込み、豊かな旨味となって喉の奥に消えていきます。



6 bottles / Case 720 ml

SPEC

Rice: Yamada Nishiki Alc: 16% Body: Medium
Polish rate: 60% S.M.V: +3 Acidity: 1.4

TASTE

甘口 Sweet ● ● ● ● ○ 辛口 Dry
Light Body ● ● ● ○ ○ Full Body

Food Pairing: Light-taste Food

◎ Sushi ◎ Tempura ◎ Sashimi ◎ Fish ◎ Shrimp

Recommended: ★★★★★ Chilled ★★ Room Temperature

Junmai Ginjo

SAKE

純米吟醸

Junmai Ginjo ★★★★★

Light, Very Smooth, Fruity Aroma

จนโมกินโจวถูกผลิตด้วยวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมและวิธีการหมักในอุณหภูมิที่ต่ำในระยะเวลาอันยาวนาน ช่วยให้สาเกมีกลิ่นหอมฟรุ๊ตตี้มากยิ่งขึ้น มีรสชาติที่ ลมตัว และมีอาฟเตอร์เทสที่นุ่มนวลอยู่ในปากได้ง่าย

厳選されたお米だけを使用し、六甲の伏流水で仕込んだ純米吟醸酒。伝統的な方法で丁寧に醸造したお酒は華やかな香りとやわらかくバランスのとれた味わいが特長です。



12 bottles / Case 300 ml

SPEC

Rice: n/a Alc: 14.5% Body: Light
Polish rate: 60% S.M.V: +3 Acidity: 1.3

TASTE

甘口 Sweet ● ● ● ● ○ 辛口 Dry
Light Body ● ○ ○ ○ ○ Full Body

Food Pairing: Light-taste Food

◎ Sushi ◎ Tempura ◎ Sashimi ◎ Fish ◎ Shrimp

Recommended: ★★★★★ Chilled ★★ Room Temperature

Junmai Yamada Nishiki

SAKE

特別純米酒 山田錦

Tokubetsu Junmai ★★★★★

Light Aroma & Dry Taste

ใช้ข้าวะมะะนิชิกิ 100% ซึ่งขึ้นชื่อว่าเป็นข้าวที่ดีที่สุดในการผลิตสาเกเช่นเดียวกับจนโมกินโจวะมะะนิชิกิ เพียงแต่สาเกชนิดนี้ถูกขัดข้าวออกปองจนเหลือ 70% ทำให้มีรสชาติเผ็ดยิ่งขึ้นและมีเอกลักษณ์

最高峰の酒米 兵庫県産山田錦を100%使用した特別純米酒です。滑らかでやさしい口当たりから山田錦らしいコクがふくらみ、後口は軽快に切れていきます。



12 bottles / Case 300 ml

6 bottles / Case 720 ml

SPEC

Rice: Yamada Nishiki Alc: 15% Body: Medium
Polish rate: 70% S.M.V: +3 Acidity: 1.5

TASTE

甘口 Sweet ● ● ● ● ○ 辛口 Dry
Light Body ● ● ● ○ ○ Full Body

Food Pairing: Strong-taste Food

◎ Yakitori ◎ Tempura ◎ Yakiniku ◎ Grilled Fish ◎ Shabu shabu

Recommended: ★★★★★ Chilled ★★ Room Temperature ★★★★★ Hot

Sayuri

SAKE

純米にごり酒 さゆり

Junmai x Nigori ★★★★★

Sweet, Refreshing & Full bodied

ซา Yuri หรือสาเกแบบนิโกริที่ผ่านการกรองแบบหยาบๆทำให้ยังคงเหลือกากข้าวที่มีสีวางนุ่นในน้ำสาเก มีรสชาติหวาน ฟูลบอดี้ และมีโมโรมาที่หอมสดชื่นมีวัตถุดิบหลักคือข้าวและโคจิเท่านั้น

厳選されたお米を使用し、六甲の伏流水で仕込んだ純米にごり酒です。爽やかな甘味とすっきりとした後味が特長のお酒です。



12 bottles / Case 300 ml

SPEC

Rice: n/a Alc: 12.5% Body: Full
Polish rate: 70% S.M.V: -11 Acidity: 1.6

TASTE

甘口 Sweet ● ○ ○ ○ ○ 辛口 Dry
Light Body ● ● ● ● ○ Full Body

Food Pairing: Light & Strong-taste Food

◎ Sushi ◎ Thai Food ◎ Italy Food ◎ Seafood ◎ Udon

Recommended: ★★★★★ Chilled ★★ Room Temperature

Tanrei Junmai

淡麗純米

SAKE

Junmai ★★

Taste varies depending on the temperature

สาเกนี้ถูกหมักด้วยข้าวฮากุซุรุบิซึกิจากจังหวัดฮิโระโกะ และนะกะตะชินเซนบอน จากจังหวัดยะมะงุจิ ด้วยความผสมผสานที่ลงตัวนี้เองจึงทำให้สาเกนี้มีรสชาติแตกต่างอย่างลงตัวเมื่อดื่ม ในแบบร้อนและแบบเย็น โดยสาเกนี้มีรสชาตินุ่มนวลเมื่อดื่มแบบเย็น และ เข้มข้นเมื่อดื่มแบบร้อน

原料米に産地・品種を指定した国産の契約栽培米を使用。酒造りで最も重要と言われる麴米を「山田錦」の兄弟品種である兵庫県産「白鶴錦」、掛米には山口県産「中生新千本」を使用。厳選された米と六甲の自然水、白鶴独自の酵母（新のぞみ酵母）で仕込み。

20 bottles / Case 180 ml

6 bottles / Case 1800 ml



SPEC

Rice:	Nakata Shinsenbon & Hakutsuru Nishiki	Alc:	14.0%	Body:	Light
Polish rate:	70%	S.M.V:	+4	Acidity:	1.3

TASTE

甘口 Sweet	●	●	●	●	○	辛口 Dry
Light Body	●	○	○	○	○	Full Body

Food Pairing: Light Taste & Strong Taste Food

◎ Sushi ◎ Nabe ◎ Sashimi ◎ Fish ◎ Shrimp ◎ Yakiniiku ◎ Meats

Recommended: ★★★★★ Chilled ★★ Room Temperature ★★★★★ Hot

Chika Sake Cup

チカ酒カップ

SAKE

Junmai ★★

Light Aroma & Body & Slightly dry

นุ่มและสดชื่นตั้งแต่หายดแรก มีโอโรมาเล็กน้อยคล้ายน้ำผึ้ง อัลมอนต์ในโน้ตแรก และมีโอโรมาแฝงคล้าย ลูกพรุน ช็อคโกแลตในตอนท้าย

Smooth and refreshing from start to finish. Light aroma of honey and sugarcane, layered with roasted almonds. The flavor profile has subtle hints of pear, grapefruit, aniseed and dark chocolate.



30 bottles / Case 200 ml

SPEC

Rice:	n/a	Alc:	13.5%	Body:	Light
Polish rate:	78%	S.M.V:	+4	Acidity:	1.4

TASTE

Sweet	●	●	●	●	○	Dry
Light Body	●	●	○	○	○	Full Body

Food Pairing: Light Taste & Strong Taste Food

◎ Sushi ◎ Yakiniiku ◎ Seafood ◎ Fish ◎ Shabu Shabu

Recommended: ★★★★★ Chilled ★★ Room Temperature ★★★★★ Hot

Standard Jyosen

上撰 白鶴

SAKE

Honjozo ★★

Traditionally brewed in-house sake

สาเกดาร์คโจวเซนเป็นสาเกคลาสสิกและมีชื่อเสียงและสร้างชื่อให้กับฮากุซุรุมายาวนานกว่า 270 ปี ด้วยการผลิตแบบดั้งเดิม ทำให้สาเกนี้มีคุณภาพมาตรฐานของสาเกในปัจจุบันสาเกนี้มีรสชาติและบอดี้ที่ให้ความเป็นกลางสูงมาก

飲むほどに親しみがわく、飲み飽きしないさらりと深い味わい。



6 bottles / Case 1800 ml

SPEC

Rice:	n/a	Alc:	15%	Body:	Medium
Polish rate:	70%	S.M.V:	+1	Acidity:	1.4

TASTE

甘口 Sweet	●	●	●	○	○	辛口 Dry
Light Body	●	●	●	○	○	Full Body

Food Pairing: Strong-taste Food

◎ Yakitori ◎ Tempura ◎ Yakiniiku ◎ Grilled Fish ◎ Shabu ◎ Udon

Recommended: ★★★★★ Chilled ★★ Room Temperature ★★★★★ Hot

Karakuchi

上撰 きりっと辛口

SAKE

Honjozo ★★

Men's Sake ! (Very Dry)

คาราคุชิ มักถูกเรียกว่าเป็นสาเกลูกผู้ชาย เนื่องจากสาเกชนิดนี้มีความคล้ายคลึงกับสาเกทั่วไปเป็นอย่างมาก

灘の日本酒は男酒と呼ばれ、昔から辛口酒の代表として有名です。きりっと辛い味わいが料理の味を一層引き立てます。



6 bottles / Case 1800 ml

SPEC

Rice:	n/a	Alc:	15%	Body:	Light
Polish rate:	70%	S.M.V:	+5	Acidity:	1.4

TASTE

甘口 Sweet	●	●	●	●	●	辛口 Dry
Light Body	●	○	○	○	○	Full Body

Food Pairing: Strong-taste Food

◎ Yakitori ◎ Tempura ◎ Yakiniiku ◎ Grilled Fish ◎ Shabu ◎ Udon

Recommended: ★★★★★ Chilled ★★ Room Temperature ★★★★★ Hot

Premium Pure Rice Junmai Sake

SAKE プレミアム 純米酒

Premium Junmai ★★

Medium Body & Off dry

มีบอดี้ปานกลางถึงมาก มีความหวานธรรมชาติเล็กน้อยจากข้าว
มีรสชาติคล้ายซีเรียลบั้ง และมีรสชาติครายในตอนท้าย

A medium-full-bodied off dry junmai with robust
flavors of toasted cereal, natural rice sweetness and
a dry finish.



6 Packs / Case 1800 ml

SPEC

Rice: n/a Alc: 15% Body: Medium
Polish rate: 70% S.M.V: +4 Acidity: 1.4

TASTE

甘口 Sweet ● ● ● ● ○ 辛口 Dry
Light Body ● ● ● ○ ○ Full Body

Food Pairing: Light Taste & Strong Taste Food

◎ Sushi ◎ Yakiniku ◎ Seafood ◎ Fish ◎ Shabu Shabu

Recommended: ★★★★★ Chilled ★★★★★ Room Temperature ★★★★★ Hot

Nama Sake

SAKE 生貯蔵酒

Draft Sake ★★

Thailand's No.1 Best Seller



นามาเกสาเกหรือสาเกสดที่ไม่ได้ผ่านการพาสเจอร์ไรส์เพื่อให้ยัง
คงความสดของสาเก มีลักษณะแบบโลว์บอดี้ นุ่ม และ ดื่มง่าย
เป็นอย่างมาก เหมาะสำหรับผู้ที่เพิ่งเริ่มหัดดื่มสาเก เหมาะสำหรับ
ดื่มคู่กับของสด เช่น ซูชิ ซาชิมิ เป็นต้น
冷やして美味しい生貯蔵酒は、幅広い料理と相性がよ
いお酒です。しぼりたての風味をそのまま瓶詰した、蔵
出しの新鮮な味が冴える、淡麗でやや辛口の生貯蔵酒
です。六甲山系の伏流水で仕込んだ原酒を限外ろ過。
生の風味をそのまま低温貯蔵しました。

20 bottles / Case 300 ml

SPEC

Rice: n/a Alc: 14 % Body: Light
Polish rate: 70% S.M.V: +2 Acidity: 1.2

TASTE

甘口 Sweet ● ● ● ● ○ 辛口 Dry
Light Body ● ○ ○ ○ ○ Full Body

Food Pairing: Light Taste & Strong Taste Food

◎ Sushi ◎ Yakiniku ◎ Seafood ◎ Fish ◎ Shabu Shabu

Recommended: ★★★★★ Chilled ★★★★★ Room Temperature

Maru

SAKE まる

Futsushu ★

Japan's No.1 Best Seller



ใช้ยีสต์ที่คัดค้นโดยฮาคุซุรุ เป็นสาเกแบบโลว์บอดี้รสชาติ
หวานเล็กน้อย และ นับเป็นสาเกที่มีความคุ้มค่าเป็นอย่างมาก
すっと飲める軽快な口当たりと、しっかりとした押し味が特
長です。バランスの良い味わいだからこそ、
幅広い料理と相性が良く、料理そのものの
美味しさを引き立てます。



6 packs / Case 640 ml

6 packs / Case 2000 ml

SPEC

Rice: n/a Alc: 14% Body: Light
Polish rate: n/a S.M.V: +1 Acidity: 1.2

TASTE

甘口 Sweet ● ● ● ○ ○ 辛口 Dry
Light Body ● ● ○ ○ ○ Full Body

Food Pairing: Light Taste & Strong Taste Food

◎ Sushi ◎ Nabe ◎ Sashimi ◎ Fish ◎ Shrimp ◎ Yakiniku ◎ Meats

Recommended: ★★★★★ Chilled ★★★★★ Room Temperature ★★★★★ Hot

Maru Karakuchi

SAKE まる 辛口

Futsushu ★

Super Dry & Light bodied

ด้วยความประสบความสำเร็จของมารุและเทรนของครายสาเก
ในประเทศญี่ปุ่นทำให้ มารุคาราคุชิจึงกำเนิดขึ้นมีรสชาติที่ครายมาก
เป็นพิเศษแต่ยังคง ความโลว์บอดี้จึงทำให้สามารถดื่มได้ในทุกโอกาส
冴えるうまさ、辛口ならではのキレが特長です。うまさ
とキレのある洗練された味わいは、幅広い料理の美味しさを
引き立てます。



6 packs / Case 2000 ml

SPEC

Rice: n/a Alc: 14% Body: Light
Polish rate: n/a S.M.V: +6 Acidity: 1.3

TASTE

甘口 Sweet ● ● ● ● ● 辛口 Dry
Light Body ● ○ ○ ○ ○ Full Body

Food Pairing: Light Taste & Strong Taste Food

◎ Sushi ◎ Nabe ◎ Sashimi ◎ Fish ◎ Shrimp ◎ Yakiniku ◎ Meats

Recommended: ★★★★★ Chilled ★★★★★ Room Temperature ★★★★★ Hot

Umeshu Genshu

梅酒原酒

Umeshu

Undiluted Plum Wine ★★★★★

Strong, Sweet & Sour



12 bottles / Case 300 ml

6 bottles / Case 720 ml

6 bottles / Case 1800 ml

อุเมะชูเกนชู คือเหล้าบ๊วยแบบเข้มข้นที่ไม่ได้ผสมน้ำ จึงมีความเข้มข้น มีรสชาติหวานอมเปรี้ยวกลมกล่อม ใช้ลูกบ๊วยจากจังหวัด คิซู 100%ซึ่งเป็นบ๊วยที่มีคุณภาพสูงเหมาะสำหรับนำไปทำเป็น ค็อกเทล หรือ จะดื่มแบบออนเดอะร็อกก็อร่อยไม่แพ้กัน

一粒一粒丁寧に手で摘み取った紀州南高梅を100%使用しています。昔ながらの製法を用い、じっくり漬け込んだ梅酒本来の味わいを原酒のまま瓶詰した蔵元仕込みの本格梅酒です。原酒ならではの、香り高く濃醇な味わいが特長です。

SPEC

Alc: 20% Body: Full

Tasting Note : Strong, Well-balanced, Sweet&Sour, Refreshing

HOW TO DRINK

★★ Straight ★★ On the Rocks ★★ with Water or Soda

Umeshu

梅酒

Umeshu

Plum Wine ★★★★★

Refreshing & Medium



6 bottles / Case 1800 ml

อุเมะชู ใช้บ๊วยจากจังหวัดคิซู 100% ผ่านการผลิตด้วยวิธีดั้งเดิม มีโอโรมาที่หอมสดชื่น บอดีปานกลาง และมีรสชาติที่บางเบากว่าเมื่อ เทียบกับ อุเมะชูเกนชู

一粒一粒丁寧に手で摘み取った紀州梅を100%使用しています。伝統的な製法による本格的な梅酒。爽やかな香りとまろやかな口当たりをお楽しみください。

SPEC

Alc: 14% Body: Medium

Tasting Note : Refreshing & Sweet

HOW TO DRINK

★★ Straight ★★ On the Rocks ★★ with Water or Soda

Nigori Yuzu

Citrus まるごと搾りにごりゆず酒

Citrus ★★★★★

Light, Refreshing, Sweet & Sour



6 bottles / Case 720 ml

นิโกริ ยูซุ คือเหล้าส้มยuzuซึ่งมีสายพันธุ์เดียวกับเลมอน ถูกนำไปผลิตพร้อมเปลือกผล ส้มยuzuโดยผ่านการกรองแบบหยาบเพื่อให้ได้รสชาติหวานเปรี้ยวจากส้มยuzuแท้ๆ มีรสชาติหวานอมเปรี้ยวอย่างลงตัว และ มีกลิ่นหอมสดชื่นจากส้มยuzu 柚子の果汁と果皮をまるごと使用した、にごりタイプのゆず酒。果皮成分由来の苦味とコク味のバランスがよく、香り高く濃醇な味わい。"ゆずをまるごと搾った"感じの味わいが特長です。香料や着色料は一切使用しておりません。

SPEC

Alc: 11% Body: Full

Tasting Note : Refreshing, Light, Sweet & Sour

HOW TO DRINK

★★ Straight ★★ On the Rocks ★★ with Water or Soda

Purupuru Jelly Sake

Jelly Sake ふるふる スパークリングゼリー

Sparkling Jelly Sake ★★★★★

Refreshingly Sweet & Fruity Aroma

Alc : 3% 5% 5%



PEACH PLUM APPLE

30 cans / Case 190 ml

พูรุพูรุ สปาร์คกิ้งซากะเอลส์ ดื่มง่าย คล้ายน้ำผลไม้ ผสมผสานกับ เนื้อมะลิ้นปู๊นๆ พร้อมกลิ่นหอมจาก พืช บ๊วย แอปเปิ้ล ช่วยทำให้ร่างกายสดชื่น อร่อยด้วยรสชาติซากะเอลส์แท้จากประเทศญี่ปุ่น

ふるふるシリーズはゼリー、炭酸、アルコールという新感覚のリキュールで、梅酒・林檎酒・桃酒の3種展開です。よく冷やして10回振ってから お飲みください。

SPEC

Alc: 3% | 5% | 5% Body: Full

Tasting Note : Sweet, Refreshing, Fruity Aroma

HOW TO DRINK

★★ Straight ★★ On the Rocks

Thai Mirin タイみりん

Mirin

Mirin ★★★★★

ALC: 15.0%



1 Case 18 L

ไทยมิริน บริษัทที่ก่อตั้งโดยคุณชูชู ซึ่งเล็งเห็นความสำคัญของการเติมโตของเครื่องปรุงอาหารในประเทศไทย จึงได้ก่อตั้งบริษัทมิรินขึ้นมา ทำให้ได้มิรินที่รสชาติใกล้เคียงกับของญี่ปุ่นเป็นอย่างมาก ซึ่งมีความเข้มข้นและหอมรองจากยอนมิริน ช่วยเพิ่มรสชาติให้อาหารได้เป็นอย่างดี เหมาะกับอาหารประเภทเนื้อ หรือ เทริยากิเป็นต้น

A Sweet Rice Wine for cooking-use. Best for Teriyaki and Meat products. Adds flavors to the food.

Kuradashi 蔵出し

SAKE

Drinking-Grade Cooking Sake ★★★★★

Soften the Food with important acids

1 Case 18 L



สาเกปรุงอาหารเกรดพรีเมียม เติมน้ำน้อย เหมาะเป็นอย่างยิ่งสำหรับการปรุงอาหารประเภทเนื้อเช่น เนื้อวัว เนื้อหมู และเนื้อไก่ เนื่องจากสาเกนี้มีกรดจำเป็นหลายประเภทอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งกรดเหล่านั้นประกอบไปด้วย กรดมาลิก กรดซิตริก เป็นต้นมีคุณสมบัติหลายประการเช่น ลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ใน เนื้อสัตว์ เพิ่มความนุ่มให้น้ำสัตว์ และ ยังช่วยยืดเวลาอายุสินค้า ได้อีกด้วย

清酒中に含まれる豊富な有機酸(クエン酸、コハク酸)が魚や肉の臭みを消し、風味よく仕上げ、コクと旨みが付与されます。余分な味が付かず、素材の味を活かします。

SPEC

Alc:	14%	Body:	Light
Acidity:	1.3	SMV:	+3

TASTE

Slightly Dry

Hon Mirin 本みりん

Mirin

Hon Mirin ★★★★★

ALC: 14.5%



20 bottles / Case 500 ml

6 bottles / Case 1800 ml

1 Case 18 L

ฮอนมิรินเกรดพรีเมียม สำหรับอาหารซึ่งมีสรรพคุณที่ดีต่ออาหารเช่นช่วยเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ช่วยเพิ่มหน้าตาอาหารให้ดูดียิ่งขึ้นและช่วยลดกลิ่น ไม่พึงประสงค์ในเนื้อสัตว์ มีลักษณะเป็นน้ำช่วยคงความสมดุลของความหวานและความเค็มได้เป็นอย่างดี

Koji Tappuri Cooking Sake

SAKE

麴たっぷりの料理の清酒

Cooking Sake ★★★★★

1 Case 18 L



ALC: 13-14%

สาเกปรุงอาหารเกรดพรีเมียม ที่ใช้ข้าวโคจิเยอะกว่าปกติถึง 1.5x ทำให้เกิดกรดเยอะกว่าสาเกทั่วไป จึงช่วยเพิ่มรสชาติให้อาหารได้เป็นอย่างดีเหมาะเป็นอย่างยิ่งสำหรับการปรุงอาหารประเภทเนื้อเช่น เนื้อวัว เนื้อหมู และเนื้อไก่เนื่องจากสาเกนี้มีกรดจำเป็นหลายประเภทอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งกรดเหล่านั้นประกอบไปด้วย กรดมาลิก กรดซิตริก เป็นต้นมีคุณสมบัติหลายประการเช่น ลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ใน เนื้อสัตว์ เพิ่มความนุ่มให้น้ำสัตว์ และ ยังช่วยยืดเวลาอายุสินค้า ได้อีกด้วย

麴由来のアミノ酸や旨み成分が、料理をおいしく仕上げます。豊富な有機酸(コハク酸)が食材の生臭みを取り、料理にコクを与えます。

* 麴歩合: 30%【当社清酒比1.5倍】

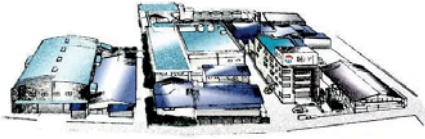
* コハク酸・・・有機酸の1つ。貝類などに含まれる旨み成分。

CRAFT SAKE

桃川

Japan's Prefectures

Aomori
青森県



桃川

SAKE

MOMOKAWA GINJO JUNMAI

โมโมกาวา กิโนโจ จุนไม

桃川 吟醸純米酒 やや辛口・淡麗

Craft Sake carefully brewed in Aomori. A rich fragrance and a mellow taste that can be enjoyed either chilled or warm

คราฟต์สาเกที่ถูกผลิตขึ้นอย่างพิถีพิถันทั้งมีรสชาติตรงใจเล็กน้อยแต่ นุ่ม และ ดื่มง่ายเป็นอย่างมาก

Food Pairing: Light Taste Food. For example, Oden, Sushi & Soba

How to Drink: ★★★★★ Chilled ★★ Room Temperature

Rice: Masshigura **Alc:** 16 % **Body:** Light

Polish rate: 60% **S.M.V:** +2 **Acidity:** 1.4



12 bottles / Case 300 ml

6 bottles / Case 720 ml

青森県産酵母と奥入瀬川水系の軟水の仕込みで醸した吟醸純米酒
腹部たる香りと爽やかな飲み応えのある桃川杜氏会心の逸品



SAKE

MOMOKAWA JUNMAI

โมโมกาวา จุนไม

桃川 純米酒 やや辛口・淡麗

Craft Sake carefully brewed in Aomori. Slightly Dry but surprisingly smooth and easy to drink.

คราฟต์สาเกที่ถูกผลิตขึ้นอย่างพิถีพิถันทั้งมีรสชาติตรงใจเล็กน้อยแต่ นุ่ม และ ดื่มง่ายเป็นอย่างมาก

Food Pairing: Strong Taste Food. For example, Oden, Yakitori & Fish.

How to Drink: ★★★★★ Chilled ★★ Room Temperature ★★★★★ Hot

Rice: Masshigura **Alc:** 16 % **Body:** Light

Polish rate: 65% **S.M.V:** +2 **Acidity:** 1.4



12 bottles / Case 300 ml

6 bottles / Case 720 ml

米の旨味を十分に活かした
まろやかでコクと旨さが楽しめる純米酒



SAKE

MOMOKAWA YUKI APPLE

โมโมกาวา ยูกิ แอปเปิ้ล

桃川 雪りんご



Coarse-filtered craft sake mixes with apple juices from a well-known prefecture for apple, Aomori. Sweet and slightly sour with apple aroma.

คราฟต์สาเกที่ถูกผลิตขึ้นแบบนิโอรุผสมแอปเปิ้ลจากจังหวัดชื่อดังอย่าง อาโอโมริจึงมีกากข้าวหลงเหลืออยู่ในขวด มีรสชาติหวานผสมเปรี้ยว หอมกลิ่นแอปเปิ้ล

Food Pairing: Strong Taste and Desserts ie. Sushi, Thai & Italian Food.

How to Drink: ★★★★★ Chilled

Rice: n/a **Alc:** 7.5%

Polish rate: n/a **Body:** Light

12 bottles / Case 500 ml

酸味と甘みのバランスに優れた青森県産雪りんご果汁でフルーティーで飲みやすいリキュールをつくりました。



YAMASA SOY SAUCE

PRICE LIST

Product Name	Yamasa Soy Sauce Standard Grade 20L & 3L		Soy Sauce
Price	B	B	
Size	20 L	3 L	
Packaging	1 Carton	2 Bottles / Carton	
Ingredients	Soy bean, wheat, salt and water		
Pairing	Noodle Soup, Tempura, Ramen base, Marinade		
Description	Standard-taste soy sauce suitable for use with Various food. A large volume usage restaurant is highly recommended.		

Product Name	Yamasa Soy Sauce Premium Grade 20L & 3L		Soy Sauce
Price	B	B	
Size	20 L	3 L	
Packaging	1 Carton	2 Bottles / Carton	
Ingredients	Soy bean, wheat, salt and water		
Pairing	Sushi, Sashimi, Teriyaki, Kabayaki		
Description	A Full and stronger taste compared to Standard Grade. Very recommended for directly dipping food especially Sashimi and Sushi.		

Product Name	Yamasa Soy Sauce Umami Grade 3L	
Price		
Size	3 L	
Packaging	2 Bottles / Carton	
Ingredients	Soy bean, wheat, salt, modified starch, sodium benzoate and water	
Pairing	Sushi, Sashimi and Yakitori	
Description	Using Premium-Grade Yamasa soy sauce as a base with sweetness and thickness added to the taste. Very recommended for Sushi, Sashimi, Yakitori and as a Table bottle.	

Product Name	Yamasa Sushi & Sashimi Sauce		Soy Sauce
Price			
Size	200 ml	2 L	
Packaging	24 Bottles / Carton	6 Bottles / Carton	
Ingredients	Soy bean, sugar, mirin, flavour enhancer, dried bonito and lactic acid		
Pairing	Sushi and Sashimi		
Description	Ready to eat, Sushi & Sashimi soy sauce with fish enhancer, is suitable for restaurants that need fast-serving like Izakaya, or restaurants with multiples branches to remain their quality at all branches.		

Product Name	Yamasa Wafu Dressing		Dressing
Price			
Size	230g	2.4kg	
Packaging	24 Bottles / Carton	6 Bottles / Carton	
Ingredients	Sugar, Water, Soy Sauce, Salt, Vegetable Oil, Acids, Sesame Seeds and Flavour Enhancer		
Pairing	Salad		
Description	Wafu dressing literally means "Japanese-style dressing" is an aromatic, incredibly flavorful combination of classic ingredients and is very popular in Japan as well as Thailand.		

Product Name	Yamasa Sesame Dressing		Dressing
Price			
Size	220g	2.25 kg	
Packaging	24 Bottles / Carton	6 Bottles / Carton	
Ingredients	Salt, Sugar, Distilled Vinegar, Soy Sauce, Syrub, Sesame Oil, Sesame, Mirin, Stabilizer, Yeast Extract, Lactid Acid		
Pairing	Salad Dressing, Shabu Shabu, Hiyashi Chuka		
Description	A soy sauce based salad dressing with Sesame oil. A well known dressing in Japan, where sometimes known as Goma dressing as Goma means Sesame in Japanese. Sesame seeds have a slightly sweet flavour.		

Product Name	Yamasa Yakiniku Sauce		Yakuniku Sauce 
Price			
Size	245g	2.45kg	
Packaging	24 Bottles / Carton	6 Bottles / Carton	
Ingredients	Sugar, Water, Soy Sauce, Salt, Vegetable Oil, Acids, Sesame Seeds and Flavour Enhancer		
Pairing	As a dipping and marinate for Meats products and stir fried menus		
Description	Enhancing ginger and garlic flavor. Can be used for both marinate and as a dipping sauce. Best with meat products.		

Product Name	Yamasa Tonkatsu Sauce		Tonkatsu Sauce
Price			
Size	230g	2.25 kg	
Packaging	24 Bottles / Carton	6 Bottles / Carton	
Ingredients	Sugar, Water, Vegetables, Salt, Syrub, Stabilizer, Acids, Food Colors, Yeast Extracts and Spices		
Pairing	Tonkatsu, Okonomiyaki, Hamburg Steak, Takoyaki and Padthai		
Description	Can be used for both cooking and dipping.		

Product Name	Yamasa Tsuyu		Soup Stock
Price			
Size	200 ml	2L	
Packaging	24 Bottles / Carton	6 Bottles / Carton	
Ingredients	Fish and Kombu Extract, Soy Sauce, Syrub, Sugar, Salt, Alcohol, Flavour Enhancer and Lactic Acid		
Pairing	Soba, Udon, Tempura Sauce, Niku Jaga		
Description	Dilutable soy sauce which can be used in various menus depending on the chief's recipe.		

Product Name	Yamasa Ponzu		Ponzu
Price			
Size	200 ml	2L	
Packaging	24 Bottles / Carton	6 Bottles / Carton	
Ingredients	Soy Sauce, Water, Distilled Vinegar, Brewed Vinegar, Syrup, Mirin, Kelp and Fish Extract, Salt, Acetic Acid, Yuzu juice, Flavor Enhancer, Yeast Extract		
Pairing	Grilled fish, Shabu Shabu & Sukiyaki		
Description	Not only authentic fermented soy sauce, this sauce contains well-balanced UMAMI from yuzu juice, fish and kelp extract.		

Product Name	Yamasa Teriyaki	Teriyaki 
Price		
Size	2.45kg	
Packaging	6 Bottles / Carton	
Ingredients	Soy bean, sugar, Water, Syrup, Stabilizer, Caramel, Yeast Extract, Acidity	
Pairing	Chicken Teriyaki & Roll Sushi / Maki	
Description	YAMASA Teriyaki Sauce presents a unique tang that will sweeten up in a dish and add a delightful flavor that complements any type of rice or meat.	



Product Name	Yamasa SUSHI SASHIMI SHOYU 5ML	Soy Sauce 
Price		
Size	5 ML	
Packaging	1,400 pieces / Carton	
Ingredients	Soy bean, sugar, mirin, flavour enhancer, dried bonito and lactic acid	
Pairing	Sushi & Sashimi	
Description	Soy Sauce for Sushi & Sashimi. A very convenience soy suace especially for TAKE AWAY.	



Product Name	Yamasa Sachet Soy Sauce 5ml	Soy Sauce 
Price		
Size	5 ML	
Packaging	1400 pieces / Carton	
Ingredients	Soybeans, Wheat, Salt, Water, Sodium Benzoate	
Pairing		
Description	We have got Halal Certificate issued by one and only Halal certifying body in Thailand, CICOT. Basically, the specification is following Yamasa Standard Grade Soy Sauce, however, please be careful that this product contains Sodium Benzoate as preservative. At this very moment, we are developing Halal soy sauce which does not contain Sodium Benzoate.	



Product Name	Senya Issui 本格麦焼酎 千夜一酔	Barley Shochu  Origin: Miyazaki
Price / Bottle		
Size	720 ML	
Packaging	6 Bottles / Carton	
Raw Materials	Barley Shochu	
Servings	★ Straight ★ On the Rock ★ with Soda/Water/Hot Water	
Tasting Notes	Full Body & Smooth	
B	4, 500 / Carton	
Description	โซจูข้าวบาร์เลย์จากจังหวัดมิยาซากิ ผ่านการกลั่นและกรองด้วยอุณหภูมิต่ำทำให้มีกลิ่นหอมจากข้าวบาร์เลย์ และมิอาฟเตอร์เทส ที่นุ่มเป็นโซจูแบบฟูลบอดี้ที่ใช้น้ำแร่ธรรมชาติจากมิยาซากิในการผลิต	



Origin: Miyazaki



Oi Ocha Green Tea อิโต เอน ชาเขียว

An aromatic and mild tasting tea drink.
ชาเขียวสูตรออริจินอล (ไม่หวาน)

24 blts / case 500 ml



Mugicha (Barley Tea) อิโต เอน ชาข้าวบาร์เลย์

ชาข้าวบาร์เลย์ ไม่มีคาเฟอีน

24ขวด / ลัง 500 ml



Sweetened Jasmine Green Tea อิโต เอน ชาเขียวกลิ่นมะลิรสหวาน

Enjoy the sweet fragrance of jasmine and sweet refreshing taste of Japanese green tea.
ชาเขียวกลิ่นมะลิ สูตรหวาน

24 blts / case 500 ml



Unsweetened Jasmine Green Tea อิโต เอน ชาเขียวกลิ่นมะลิ รสธรรมชาติ

ชาเขียวกลิ่นมะลิ ให้รสสัมผัสชาเขียวแท้จากต้นตำรับ
สูตรไม่เติมน้ำตาล

24ขวด / ลัง 500 ml



ITO EN Powder Green Tea อิโต เอน ชาเขียวชนิดผง

ชาเขียวญี่ปุ่นปรุงสำเร็จชนิดผง 40กรัม ไม่ผสมน้ำตาล
ละลายง่าย ไม่ตกตะกอน ผสมได้ทั้งน้ำร้อนและเย็น

30 ถุง / ลัง 40 g



ITO EN IMPORTED GREEN TEA 2L อิโต เอน ชาเขียว(นำเข้า)

An aromatic and mild tasting tea drink.
ชาเขียวสูตรออริจินอล (ไม่หวาน) นำเข้าจากญี่ปุ่น

6ขวด / ลัง 2 L



WHISKY



SHINJU WHISKY (ชินจู วิสกี้)

神樹 ウィスキー

Premium Blended Whisky aged more than 3 years with Oak Barrel by using 100% natural water from Mt. Fuji. Caramel like taste in the first note with dry finish with good flavor at the end. Highly recommended to drink this Japanese whisky with non-sugar soda or as "High Ball"

เบลนด์วิสกี้พรีเมียมที่บ่มมานานกว่า3ปีในถังโอ๊คพร้อมกลิ่นน้ำแร่จากภูเขาไฟฟูจิ มีรสชาติคล้ายคาราเมลในตอนต้นและ
มีรสชาติตอนปลายที่ดรายเล็กน้อย

12 btls / Case

700 ml

WHISKY



AZABU PURE MALT WHISKY (อาซะบุ เพียวมอลต์ วิสกี้)

麻布 ピュアモルトウイスキー

Azabu Pure Malt comes to us all the way from Japan, featuring peated malt and Fujisan water aged in bourbon barrels and finished in sherry casks. It packs a light, fragrant flavour profile with flashes of freshly ground spices.

อาซะบุเพียวมอลต์วิสกี้ที่ญี่ปุ่นที่ใช้มอลต์ที่เผาผ่านPeatพร้อมกลิ่นน้ำแร่จากภูเขาไฟฟูจิบ่มในถังเบอรันและถังเชอร์รี่
มีกลิ่นสโมกที่อ่อนๆ และมีรสชาติเข้มข้น

ハイランド・スเปイスایدの10箇所以上の蒸留所でブレンドし、シェリー樽で4年熟成したモルトをベースにハイランドの蒸留所のバーボン樽で3年熟成させたヘビーピートモルトを富士山の伏流水を使用しバッチング。スモーキーかつ甘い香り、口当たりは濃厚で芳醇、フルーティな仕上がりとなっております。

12 btls / Case

700 ml

WHISKY



AZABU AGED 12 YEARS WHISKY (อาซะบุ วิสกี้บ่ม12ปี)

麻布 12年 ピュアモルトウイスキー

Azabu Pure Malt being aged for 12 Years - Combine with water from Yoro Moutain in Gifu prefecture. It has a gorgeous aroma and a mellow taste, and enjoyable in any situations.

อาซะบุเพียวมอลต์วิสกี้ วิสกี้ญี่ปุ่นที่บ่มมาขึ้นต่ำ12ปี ใช้น้ำจากภูเขาไฟจังหวัดกิฟุในการผลิต มีโรมาที่หอมมาก และมี
รสชาติกลมกล่อมอย่างลงตัว สามารถดื่มได้ในทุกโอกาส

12年以上熟成されたモルトを日本酒にも使用されている養老山系の伏流水でバッチング。
華やかな香りと芳醇な味わいで癖がなく飲みやすいのが特徴。

6 btls / Case

700 ml

WHISKY



AZABU AGED 18 YEARS WHISKY (อาซะบุ วิสกี้บ่ม18ปี)

麻布 18年 ピュアモルトウイスキー

Azabu Pure Malt being aged for 18 Years - Combine with water from Yoro Moutain in Gifu prefecture. With well aged whisky makes it taste richer and mellow spreadout through your mouth with smoky aroma.

อาซะบุเพียวมอลต์วิสกี้ วิสกี้ญี่ปุ่นที่ใช้มอลต์ที่เผาผ่านPeatพร้อมกลิ่นน้ำแร่จากภูเขาไฟฟูจิบ่มในถัง มีกลิ่นสโมกที่ชัดเจน
และมีรสชาติที่นุ่ม สด ยิ่งกว่าในดับเบิ้ล12ปี

18年以上熟成されたモルトを日本酒にも使用されている養老山系の伏流水で仕上げました。
若い原酒に感じるアルコールの刺激は熟成により緩和され、凝縮されていた旨みや風味が広がります。口当たりは豊潤でまろやか。

12 btls / Case

700 ml

KOBE WINE



โกเบ ไวน์



Kobe Winery started grape cultivation for the purpose of promoting agriculture in Kobe. Kobe wine is made from only grapes in Kobe. Kobe is warm, has long hours of sunshine, and is blessed with plenty of sunshine. The company have been making their own wine grapes harvested from its own vineyards and contract farmers in the city since 1983. All picking and sorting is done by hand. Pure Japanese wine nurtured by the passion of the producers, the light and wind of Kobe, and the earth. Currently, it is cultivated in a total of about 40 hectares in the dedicated fields in West side and North side and the field in "Kobe Winery".

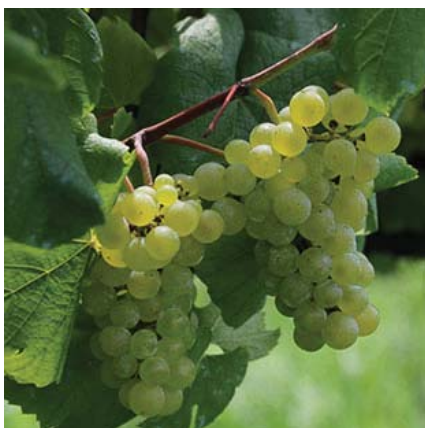
โกเบไวน์ก่อตั้งเพื่อส่งเสริมการเกษตรในโกเบ โดยใช้องุ่นที่ปลูกในโกเบเท่านั้นในการผลิต โกเบเป็นเมืองอุ่น และมีแสงแดดที่นาน โกเบไวน์ได้ใช้องุ่นที่ปลูกโดยโกเบไวน์เนอร์และชาวนาใกล้เคียงตั้งแต่ปี 1983 โดยองุ่นที่ใช้ขึ้นถูกเก็บโดยมือทั้งหมด ปัจจุบัน โกเบไวน์เนอร์มีพื้นที่รวมประมาณ 40 เฮกตาร์ ในทุ่งเฉพาะทางฝั่งตะวันตก ทางทิศเหนือ และทุ่งนาใน "โรงบ่มไวน์โกเบ"



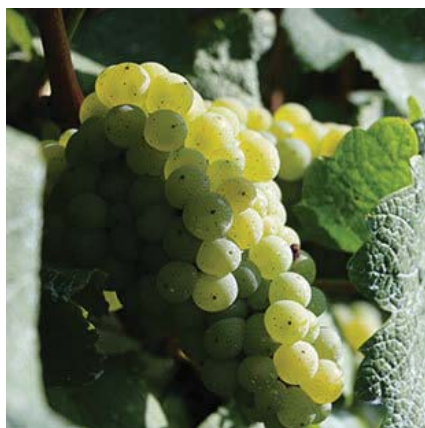
Cabernet Sauvignon
Native Origin : Bordeaux, France



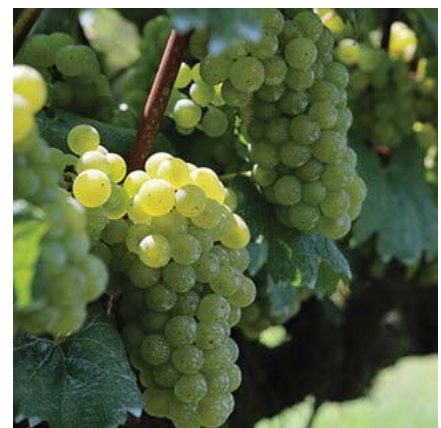
Merlot
Native Origin : Bordeaux, France



Chardonnay
Native Origin : Burgundy, France



Riesling
Native Origin : Germany



Shinano Riesling
Chardonnay x Riesling
Native Origin : Japan

KOBE WINE

WINE

KOBE WINE EXTRA (RED)

โกเบไวน์ เอ็กซ์ตรา เรด
神戸ワイン エクストラ・赤



The strong astringency and body of Cabernet Sauvignon and the soft astringency and gorgeous aroma of Merlot are beautifully harmonized and complex. Features a graceful harmony of the gorgeous aroma of Merlot and the body of Cabernet Sauvignon.

ไวน์แดงที่ผสมผสานระหว่าง กาเบรียน โซวญอง ซึ่งได้รับสมญานามว่า "King of Red Wine Grapes" และ เมอร์ลอต โดยนำความเข้มข้น ฟูลบอดี้ จาก กาเบรียน โซวญอง ผสมกับ ออร์มาที่หอมจากเมอร์ลอต ทำให้เกิดเป็นไวน์ เอ็กซ์ตรา เรด

12 btls / Case 750 ml

KOBE WINE EXTRA (WHITE)

โกเบไวน์ เอ็กซ์ตรา ไวท์
神戸ワイン エクストラ・白



A slightly dry wine aged in French Oak barrels with spicy accents like white pepper and lemon peel. It has an aromas of apple and tropical fruits, white flowers.

ไวน์ชาร์ดอแน มีรสชาติดีดรายเล็กน้อย คล้ายเปลือกเลมอน และพริกไทยขาว พร้อมกลิ่นหอมอโรมาจาก แอปเปิ้ล ผลไม้เมืองร้อน และดอกไม้ขาว

12 btls / Case 750 ml

FRUIT SPARKLING WINE

PEACH SPARKLING WINE

พีช สปาร์คกิ้งไวน์

神戸ワインスプリングワイ もも

A blend of Kobe's white wine (Chardonnay) and peach juice from Japan. Elegant and freshness from Peach with pleasant aroma of peach.

สปาร์คกิ้งไวน์ที่ผสมผสานน้ำพีชและไวน์ขาว(ชาร์ดอแน) จากโกเบไวน์ มีอโรมาที่หอมกลิ่นพีช สดชื่น มีรสชาติที่หวานเล็กน้อยจากพีช

12 btls / Case 500 ml

APPLE SPARKLING WINE

แอปเปิ้ล สปาร์คกิ้งไวน์

神戸ワインスプリングワイン りんご

A blend of Kobe's white wine (Chardonnay) and apple juice from Japan. Sweet and Sour from the apple with fresh aroma.

สปาร์คกิ้งไวน์ที่ผสมผสานน้ำแอปเปิ้ลและไวน์ขาว(ชาร์ดอแน) จากโกเบไวน์ มีอโรมาที่หอมกลิ่นแอปเปิ้ล สดชื่น มีรสชาติเปรี้ยวผสมหวานจากน้ำแอปเปิ้ล

12 btls / Case 500 ml

UME SPARKLING WINE

บิวย(อุเมะ) สปาร์คกิ้งไวน์

神戸ワインスプリングワイ うめ

A blend of Kobe's white wine (Chardonnay) and plum from Japan. A refreshing acidity with slightly sweet taste.

สปาร์คกิ้งไวน์ที่ผสมผสานน้ำบิวยและไวน์ขาว(ชาร์ดอแน) จากโกเบไวน์ มีรสชาติที่หวาน เปรี้ยว จากน้ำบิวย

12 btls / Case 500 ml



Kobe Wine

Led from the beginning by the brothers Pico and Vitaliano Maccario, the winery is a symbol of modernity both in the vineyards management and the production of wines: the goal is that of reaching the highest possible quality, that, thanks to a precious teamwork, begins in the vineyard, continues to the cellar, and arrives to every corner in the world. The wines are aged in stainless steel, large barrels, tonneaux or barriques, always in pursuit of the highest quality and respect for the original traits of the grapes. For this reason, Pico Maccario Winery dedicates itself to technological innovation and research in the vineyard, as innovative technology, if well-calibrated, is the main road for obtaining the highest productive quality.



バルベラー ダスティ ラヴィニョーネ LAVIGNONE BARBERA D'ASTI DOCG



Classification	DOCG	Barcode	8033501070090
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Barbera	Vintage	2021
Place	Piemonte, Italy		
Body	Full	Taste	Dry

Steel vats for a period of 9 months and 4 months refinement in the bottle. Intense and charming with aromas of cherry, plum and red berries. Complex, of good structure, harmonic with long lasting finish.

บ่มในถังสแตนเลส 8 เดือน และ อีก 4 เดือนในขวด
มีโรมาที่เข้มข้นและมีกลิ่นหอมของเชอร์รี่ พลัม และ ผลเบอร์รี่สีแดง
ให้รสชาติที่ซับซ้อนอย่างน่าหลงใหล และมีอายุการเก็บที่ยาว

バルベラー นิตซ์ซา TRE ROVERI NIZZA DOCG (Barbera d'Asti Superiore)



Classification	DOCG	Barcode	8033501071080
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Barbera	Vintage	2020
Place	Nizza, Monferrato, Piemonte, Italy		
Body	Full	Taste	Dry

12 months in barrels between small and big sizes. Complex and delightful bouquet. Variegated scent with dominant ripe fruits and vanilla. Surprisingly soft and smooth with long lasting finish.

บ่มในถังไม้โอ๊กถึงเล็กและถึงใหญ่กว่า 12 เดือน
มีความซับซ้อนน่าหลงใหลกับโอโรมาที่หลากหลายเช่น ผลไม้สุก และ
วนิลา เป็นดื่ม มีรสชาติที่นุ่ม ดื่มง่าย และมีอายุการเก็บที่ยาวและ
นุ่มเป็นอย่างมาก

บาร์โรรอ BAROLO DOCG



Classification	DOCG	Barcode	8033501071318
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Nebbiolo	Vintage	2018
Place	Barolo, Piemonte, Italy		
Body	Medium-Full	Taste	Dry

Aged for 18 months in 2500L-3500L Slavonian oak barrel and additional 12 months refinement in the bottle before release. Complex and Intense with deep floral aromas including Lavender and cherry. Elegant, characterized by its completeness, balance and longevity.

บ่มในถังสลาวอนิอันโอ๊กขนาด 2500L-3500L เป็นเวลากว่า 18
เดือน และ บ่มอีก 12 เดือนในขวด
มีโรมาที่เข้มข้นและโดดเด่นของดอกไม้เช่น ลาเวนเดอร์ และ เชอร์รี่
เปรี้ยว มีรสชาติที่น่าหลงใหล มีกลิ่นของธรรมชาติที่กลมกลืนกับ
แทนนินที่นุ่ม และมีอายุการเก็บที่ยาว

บาร์บาสโค BARBARESCO DOCG



JS91 (V2019)

Classification	DOCG	Barcode	8033501071301
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Nebbiolo	Vintage	2020
Place	Barbaresco, Piemonte, Italy		
Body	Medium	Taste	Dry

Aged for 9-10 months in 2500L-3500L Slavonian oak barrel and additional 12 months refinement in the bottle before release. Fresh, rich of fruity and floral fragrances with strong and warm spices scents. Elegant, characterized by its completeness, balance and longevity.

บ่มในถังสลาวอนิอันโอ๊กขนาด 2500L-3500L เป็นเวลา 9-10 เดือน
และ บ่มอีก 12 เดือนในขวด
มีกลิ่นที่สดชื่นและเต็มไปด้วยอโรมาของผลไม้ และ ดอกไม้
พร้อมกับกลิ่นของสมุนไพรต่างๆ ให้รสชาติที่น่าหลงใหล มีกลิ่นของ
ธรรมชาติที่กลมกลืนกับแทนนินที่นุ่ม และมีอายุการเก็บที่ยาว

ลาวินิญอเน บาร์เบร่า ดาสตี โรซาโต LAVIGNONE PIEMONTE ROSATO DOC



Classification	DOC	Barcode	8033501071318
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Barbera	Vintage	2021
Place	Piemonte, Italy		
Acidity	Light & Refreshing	Taste	Dry

Grape picking once completely ripened and with the balanced ratio between acidity/sugar. Short contact between the skins and the most, immediate separation and fermentation at 15°C. Intense, full with relevant freshness and fruity notes. Smooth, well balanced and silky taste.

เก็บองุ่นเมื่อสุกดี และ/หรือได้ความบาลานซ์ของแอซิดิตี้และ น้ำตาล
หมักในอุณหภูมิ 15°C และนำเปลือกองุ่นไปสัมผัสกับน้ำองุ่นเป็นระยะเวลา
สั้นๆ เพื่อให้ได้สัมผัสกับผิวขององุ่นซึ่งจะเพิ่มรสชาติและสีของไวน์
มีโรมาที่สดชื่นและโดดเด่นของดอกไม้ มีรสชาติที่บาลานซ์ และ นุ่ม
อย่างน่าหลงใหล

มอสคาร์ต-ดาสตี DOLCEVITA MOSCATO D'ASTI DOCG



Classification	DOCG	Barcode	8033501071301
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Moscato	Vintage	2021
Place	Piemonte, Italy		
Acidity	Refreshing	Taste	Sweet

Few hours spent on skins, the separates must ferments at low temperatures in pressured tank where the secondary fermentation starts. Intense, typically aromatic with floral and honey notes. Fresh and fruity. Harmonious and elegant structure that gives a pleasant minerality.

หมักองุ่นในอุณหภูมิต่ำ และหมักให้มีความเข้มข้นแอลกอฮอล์ประมาณ 5%
เพื่อไม่ต้องการเปลี่ยนน้ำตาลให้กลายเป็นแอลกอฮอล์หมด
จึงทำให้ไวน์นี้มีรสชาติหวานกว่าไวน์ทั่วไปและมีฟองเล็กน้อย
มีโรมาที่โดดเด่นของดอกไม้และน้ำผึ้ง มีรสชาติที่หวานเล็กน้อย
สดชื่นเป็นอย่างมาก

Led from the beginning by the brothers Pico and Vitaliano Maccario, the winery is a symbol of modernity both in the vineyards management and the production of wines: the goal is that of reaching the highest possible quality, that, thanks to a precious teamwork, begins in the vineyard, continues to the cellar, and arrives to every corner in the world. The wines are aged in stainless steel, large barrels, tonneaux or barriques, always in pursuit of the highest quality and respect for the original traits of the grapes. For this reason, Pico Maccario Winery dedicates itself to technological innovation and research in the vineyard, as innovative technology, if well-calibrated, is the main road for obtaining the highest productive quality.



バルベラ ダスティ ラヴィニョーネ LAVIGNONE BARBERA D'ASTI DOCG

92
Wine Spectator



Classification	DOCG	Barcode	8033501070090
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Barbera	Vintage	2021
Place	Piemonte, Italy		
Body	Full	Taste	Dry

Steel vats for a period of 9 months and 4 months refinement in the bottle. Intense and charming with aromas of cherry, plum and red berries. Complex, of good structure, harmonic with long lasting finish.

บ่มในถังสแตนเลส 8 เดือน และ อีก 4 เดือนในขวด
มีโรสที่เข้มข้นและมีกลิ่นหอมเชอร์รี่ พลัม และ ผลเบอร์รี่สีแดง
ให้รสชาติที่ซับซ้อนอย่างน่าหลงใหล และมีอาฟเตอร์เทสต์ที่ยาว

バルベラ นิตซ์ซา TRE ROVERI NIZZA DOCG (Barbera d'Asti Superiore)

90
Gambero Rosso



Classification	DOCG	Barcode	8033501071080
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Barbera	Vintage	2020
Place	Nizza, Monferrato, Piemonte, Italy		
Body	Full	Taste	Dry

12 months in barrels between small and big sizes. Complex and delightful bouquet. Variegated scent with dominant ripe fruits and vanilla. Surprisingly soft and smooth with long lasting finish.

บ่มในถังไม้โอ๊คทั้งเล็กและถังใหญ่กว่า 12 เดือน
มีความซับซ้อนน่าหลงใหลกับโรสที่มีหลากหลายเช่น ผลไม้สุก และ
วานิลลา เป็นต้น มีรสชาติที่นุ่ม ดื่มง่าย และมีอาฟเตอร์เทสต์ที่ยาวและ
นุ่มเป็นอย่างมาก

บาร์โอร BAROLO DOCG

92
Wine Spectator



Classification	DOCG	Barcode	8033501071318
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Nebbiolo	Vintage	2018
Place	Barolo, Piemonte, Italy		
Body	Medium-Full	Taste	Dry

Aged for 18 months in 2500L-3500L Slavonian oak barrel and additional 12 months refinement in the bottle before release. Complex and Intense with deep floral aromas including Lavender and cherry. Elegant, characterized by its completeness, balance and longevity.

บ่มในถังสลาโวนีขนาดใหญ่ขนาด 2500L-3500L เป็นเวลากว่า 18
เดือน และ บ่มอีก 12 เดือนในขวด
มีโรสที่เข้มข้นและโดดเด่นของดอกไม้เช่น ลาเวนเดอร์ และ เชอร์รี่
เปรี้ยว มีรสชาติที่น่าหลงใหล มีกลิ่นของดอกไม้สดพร้อมกับ
แทนนินที่นุ่ม และมีอาฟเตอร์เทสต์ที่ยาว

บาร์บาสโค BARBARESCO DOCG

JS91 (V2019)



Classification	DOCG	Barcode	8033501071301
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Nebbiolo	Vintage	2020
Place	Barbaresco, Piemonte, Italy		
Body	Medium	Taste	Dry

Aged for 9-10 months in 2500L-3500L Slavonian oak barrel and additional 12 months refinement in the bottle before release. Fresh, rich of fruity and floral fragrances with strong and warm spices scents. Elegant, characterized by its completeness, balance and longevity.

บ่มในถังสลาโวนีขนาดใหญ่ขนาด 2500L-3500L เป็นเวลา 9-10 เดือน
และ บ่มอีก 12 เดือนในขวด
มีกลิ่นที่สดชื่นและเต็มไปด้วยโรสของผลไม้ และ ดอกไม้
พร้อมกับกลิ่นของสมุนไพรต่างๆ ให้รสชาติที่น่าหลงใหล มีกลิ่นของ
ความสดชื่น พร้อมกับแทนนินที่นุ่ม และมีอาฟเตอร์เทสต์ที่ยาว

ลาวินิญอเน บาร์เบร่า ดาสตี โรสато LAVIGNONE PIEMONTE ROSATO DOC



Classification	DOC	Barcode	8033501071318
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Barbera	Vintage	2021
Place	Piemonte, Italy		
Acidity	Light & Refreshing	Taste	Dry

Grape picking once completely ripened and with the balanced ratio between acidity/sugar. Short contact between the skins and the most, immediate separation and fermentation at 15°C. Intense, full with relevant freshness and fruity notes. Smooth, well balanced and silky taste.

เก็บองุ่นเมื่อสุกดี และ/หรือได้ความสมดุลของกรดดีและ น้ำตาล
หมักในอุณหภูมิ 15°C และนำเปลือกองุ่นไปสัมผัสกับน้ำองุ่นเป็นระยะเวลา
สั้นๆ เพื่อให้ได้สีชมพูเหมือนไวน์ขาวจากพันธุ์องุ่นของประเทศฝรั่งเศส
มีโรสที่สดชื่นและโดดเด่นของดอกไม้ มีรสชาติที่บาลานซ์ และ นุ่ม
อย่างน่าหลงใหล

มอสคาร์โต ดาสตี DOLCEVITA MOSCATO D'ASTI DOCG



Classification	DOCG	Barcode	8033501071301
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Moscato	Vintage	2021
Place	Piemonte, Italy		
Acidity	Refreshing	Taste	Sweet

Few hours spent on skins, the separates must ferments at low temperatures in pressured tank where the secondary fermentation starts. Intense, typically aromatic with floral and honey notes. Fresh and fruity. Harmonious and elegant structure that gives a pleasant minerality.

หมักองุ่นในอุณหภูมิต่ำ และหมักให้มีระดับแอลกอฮอล์ประมาณ 5%
เพื่อไม่ต้องมีการเปลี่ยนน้ำตาลให้กลายเป็นแอลกอฮอล์หมด
จึงทำให้ไวน์นี้มีรสชาติหวานกว่าไวน์ทั่วไปและมีฟองเล็กน้อย
มีโรสที่โดดเด่นของดอกไม้และน้ำผึ้ง มีรสชาติหวานเล็กน้อย
สดชื่นเป็นอย่างมาก

MASSERIA BORGO DEI TRULLI

||มัสเซเรีย บอร์ก เดย์ ตรุลลี



MASSERIA BORGO DEI
TRULLI



Traditional Puglian Stone Huts

Masseria Borgo dei Trulli is a winery in Puglia, southern Italy. The name of the winery, "Trulli", is a traditional Puglian dry stone huts which were mainly used as field shelters or storehouses by Saracen populations hundreds of years ago. The town of houses built in the 16th century has been designated as a World Heritage Site because of its fairytale-like scenery.

Trulli owns a total of 45 hectares of land, including 26 hectares of vineyards.

Masseria Borgo dei Trulli's wines are characterized by their high cost performance that can be enjoyed from beginners to connoisseurs, the wines that meet the needs of today's consumers will surely win the hearts and minds of the wine fans.



ORIGINS

ITALY

MASSERIA BORGO DEI TRULLI

มาสเตอร์รี่ บอร์ก เดย์ ตรุลลี

Masseria Borgo dei Trulli is a winery in Puglia, southern Italy. The name of the winery, "Trulli", is a traditional Puglian dry stone huts which were mainly used as field shelters or storehouses by Saracen populations hundreds of years ago. The town of houses built in the 16th century has been designated as a World Heritage Site because of its fairytale-like scenery.

Trulli owns a total of 45 hectares of land, including 26 hectares of vineyards.

Masseria Borgo dei Trulli's wines are characterized by their high cost performance that can be enjoyed from beginners to connoisseurs, the wines that meet the needs of today's consumers will surely win the hearts and minds of the wine fans.



Alc: 17.5%

MASSERIA BORGO DEI TRULLI

MIREA PRIMITIVO DI MANDURIA [DOP]

(Natural Appassimento | Alberello Pugliese)

มีเรีย

Grape : 100% Primitivo (Manduria)

Avg. Yield : 600g/plant | 60-70 Years old vines

Aroma: Dried fruit, exotic spices, white pepper, chocolate, sandalwood and figs

PALATE: Big and intense, rich and warm, well balanced. Complex and mouth-filling layers of soft, elegant tannins, with hints of vanilla, prunes, raisins, coffee and honey. Very long, persistent and full, with a hint of sweetness from the first and second passage of French oak aging for 10 months.

FOOD PAIRING: Ideal on its own as a "meditation wine"

ซับซ้อนไปกับรสชาติที่เต็มไปด้วยความอ่อนและน่าดึงดูดจาก Tannin, Hint จาก วนิลา ลูกพรุน ลูกเกด กาแฟ และน้ำผึ้ง มีอาฟเตอร์เทสต์ที่หนักแน่นและยาวนาน พร้อมกับความหวานเล็กน้อยจากการบ่มในถังโอ๊คใหม่ที่ใช้มาไม่เกิน 1 ครั้งหรือไม่เคยใช้เลย

750ml x 6 Bottles



Alc: 16.5%

MASSERIA BORGO DEI TRULLI

LIALA NEGROAMARO SALENTO [IGP]

(Natural Appassimento | Alberello Pugliese)

ลิอาลา

Grape : 100% Negroamaro (Salento)

Avg. Yield : 700g/plant | 80 Years old vines

Aroma: Rich and complex aromas, with notes of red fruits such as redcurrant, cherry and black cherry

PALATE: A full-bodied wine, soft and harmonious, rich in tannins, with a pleasant, long finish. The spicy notes of cinnamon, coffee and vanilla make it particularly enveloping, velvety and elegant.

FOOD PAIRING: A meditation wine, which is also delicious with game and mature cheeses.

มีรสชาติเข้มข้น พร้อมกับอโรมาที่ซับซ้อน น่าค้นหาจากผลไม้สีแดง และ สีดำนํ ฟูลบอดี้ นุ่ม Tannin สูง และให้อาฟเตอร์เทสต์ที่ยาวนาน มีรสชาติคล้ายชินนาม่อน กาแฟ และ วนิลา ทำให้รสชาติกลมกล่อม ซื่นซ้อน น่าหลงใหล

750ml x 6 Bottles



Alc: 14.5%

MASSERIA BORGO DEI TRULLI

PRIMITIVO DI MANDURIA [DOP]

ปริมิทีโว ดี มานดูเรีย

Grape : 100% Primitivo (Manduria)

Avg. Yield : 1.8 kg/plant | 25-35 Years old vines

Aroma: Dark scent of currants and ripe blackberries

PALATE: Sun-baked fruit flavours mingle with a slight herbaceousness for a powerful burst of flavour.

FOOD PAIRING: Grilled red meat and savoury first courses

มีอโรมาคล้ายเชอร์รี่ดำ และ แบล็กเบอร์รี่สุก มีรสชาติผลไม้ตากแดดคลุกเคล้ากับสมุนไพรเล็กน้อยเพื่อให้ได้รสชาติอันทรงพลัง

750ml x 6 Bottles



Alc: 14.5%

MASSERIA BORGO DEI TRULLI

PRIMITIVO LUCALE (Appassimento) [IGP]

ปริมิทีโว ลูกล อาฟาสิเมนโต

Grape : 100% Primitivo (Avetrana and Manduria)

Avg. Yield : 1.4 kg/plant | 25-35 Years old vines

Aroma: Cherries, raspberries and redcurrants

PALATE: Full-bodied, supple, well-balanced, with layers of dark fruit, fine tannins and a long and lingering finish.

FOOD PAIRING: Roasted red meats, game & hard cheeses.

มีอโรมาคล้ายเชอร์รี่ ราสเบอร์รี่ ลูกเกดสีแดง ฟูลบอดี้ มีบาลานซ์ที่ดี Tannin ปานกลาง แต่นุ่มลึก และ มีอาฟเตอร์เทสต์ที่ยาวนาน

750ml x 6 Bottles

MASSERIA BORGO DEI TRULLI



แมสซารี บอร์ก เดย์ ตรุลลี

Appassimento



*Traditional Stone Hut (Trulli)



Alc: 13.5%



MASSERIA BORGO DEI TRULLI SALICE SALENTINO



ชาธิส ซาเลนต์โน
Grape : 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera
Avg. Yield : 2.3 kg/plant | 15-25 Years old vines

Aroma: Blackcurrants, vanilla and chocolate

PALATE: Velvety, elegant and complex;
Well-balanced, persistent finish

FOOD PAIRING: Pasta dishes with meat sauces,
roasted meats

มีรสเผ็ดคล้ายแบล็คเคอแรนจ์ วนิลา และช็อกโกแลต
มีรสชาติซับซ้อน แต่ยังคงมีบาลานซ์ที่ดี นุ่ม
และอาฟเตอร์เทสที่หนักแน่น

750ml x 6 Bottles



Alc: 14.0%



MASSERIA BORGO DEI TRULLI PRIMITIVO SALENTO



ปริมิทีโว ซาเลนต์โน
Grape : 100% Primitivo (Salento)
Avg. Yield : 2.3 kg/plant | 15-25 Years old vines

Aroma: Black cherries, prunes, spice & white pepper

PALATE: Full-bodied, velvety and elegant, with soft
yet firm tannins and a long, lingering finish.

FOOD PAIRING: Pizza, pasta with rich meat sauces,
lamb and mature cheeses.

มีรสเผ็ดคล้ายเชอร์รี่ดำ พรุน เครื่องเทศ และ
พริกไทยขาว ฟูลบอดี้ นุ่ม พร้อมกับTannin
ที่เบาแต่ปริมาณที่มาก และมีอาฟเตอร์เทสที่ยาวนาน

750ml x 6 Bottles



Alc: 13.5%



MASSERIA BORGO DEI TRULLI NEGROAMARO SALENTO



เนโกรามาร์ ซาเลนต์โน
Grape : 100% Negroamaro
Avg. Yield : 2.3 kg/plant | 15-25 Years old vines

Aroma: Plums, wild strawberries and black pepper

PALATE: Full-bodied, with hints of liquorice and
nutmeg, well-balanced tannins and a long and
persistent finish.

FOOD PAIRING: Chicken dishes, grilled vegetables,
lamb and soups with vegetables and meat.

มีรสเผ็ดคล้ายบ๊วย สตรอเบอร์รี่ป่า และพริกไทยดำ
ฟูลบอดี้ มีรสชาติคล้าย ชะมด และ ลูกจันทน์
แทนนินที่สมดุลและมีอาฟเตอร์เทสที่ยาวนาน

750ml x 6 Bottles



Alc: 13.0%



MASSERIA BORGO DEI TRULLI FICHETO BIANCO



ฟิเชโต
Grape : 33% Malvasia, 33% Sauvignon, 33% Fiano
Avg. Yield : 2-2.5 kg/plant | 15-25 Years old vines

Aroma: Citrus fruit, peaches and acacia flowers in perfect
balance with the sweet and spicy notes of vanilla.

PALATE: Subtle and vibrant and elegant, characterized by
mineral sensations and light notes of tropical fruit.

FOOD PAIRING: Pasta dishes with fish, white meat &
on its own.

มีรสเผ็ดคล้ายยูซุ พีช และ ดอกกระถินเทศอย่างลงตัว
พร้อมกับกลิ่นหอมหวานจาก วนิลา มีรสชาติละเอียดอ่อน
มีชีวิตชีวา และสง่างาม โดดเด่นด้วยความรู้สึกรสของแร่
ธาตุ และกลิ่นอ่อนๆของผลไม้เมืองร้อน

750ml x 6 Bottles

È GÒT

เอ ก๊อต

è gòt

È gòt is the typical glass of wine in Romagna dialect. It contains the unit of measurement par excellence for the tasting of a good wine; generous to allow passage of the aromas, but not too spacious, leaving the taster with the desire to drink right down to the last sip. Romagna is an area of the north of Italy near the Adriatic Sea and is famous for wine and traditional dishes such as piadina and for the cultural and bathing tourism in some known international cities of the Riviera such as Rimini.



Alc: 12.0%

È GÒT

MERLOT SANGIOVESE [IGP]



Grape : Merlot & Sangiovese

Aroma: Intense bouquet, vinous, delicate scent with violet sensations

PALATE: Harmonic taste, rightly tannic, with Harmonic taste & rightly tannic

FOOD PAIRING: Roasted and grilled meats

RESIDUAL SUGAR: 8 gr/Lt.

มีรสชาติของช่อดอกไม้ที่เข้มข้น กลิ่นหอมเย้ายวน ละเลียดอ่อนด้วยกลิ่นไวโอลิน มีรสชาติกลมกล่อมด้วย Tannin ที่พอดี

750ml x 6 Bottles



Alc: 11.5%

È GÒT

TREBBIANO CHARDONNAY [IGP]



Grape : Trebbiano & Chardonnay

Aroma: Fresh scent, pleasant and delicately fruity.

PALATE: Fresh taste, harmonic, slips down easily.

FOOD PAIRING: With starters, goes well with light first dishes, fish courses and cold dishes.

RESIDUAL SUGAR: 10 gr/Lt.

มีรสชาติสดชื่นและมีของผลไม้เล็กน้อย มีรสชาติสดชื่นดื่มง่ายเป็นอย่างมาก

750ml x 6 Bottles

ROMANDIOLA

โรมันดิโอลา



ROMANDIOLA
ANTICHE TERRE

Romandiola is located in Northern Italy, Romagna. The peacock, the paradisiacal bird, symbol of immortality and resurrection, is a symbol of Romagna as shown by the mosaics of the Basilica of San Vitale in Ravenna. The lands and vineyards of winemakers in an area where the vine has lived for over two millennia. A large basin dedicated to the cultivation of vines, which extends from the rolling hills of the Tuscan-Romagnolo Apennines to the sea, where structured, elegant and refined wines with Controlled Designation of Origin are produced. The strong link with the territory is found in the brand itself Romandiola, the ancient name of Romagna originated at the time of the barbarian invasions, as the land of the Romans, the ancient growers of the vine.



Alc: 12.5%

ROMANDIOLA

NOVILUNIO SUPERIORE SANGIOVESE [DOC]



Grape : 100% Sangiovese

Aroma: vinous, refined, with a delicate scent that recalls the viola odorata along with a distant vanilla sensation.

PALATE: Dry taste, engaging, harmonic, slightly tannic, with almond's aftertaste.

FOOD PAIRING: First dishes, roasts, grilled meat and cheeses.

RESIDUAL SUGAR: 2 gr/lt.

มีโรมาที่หอมละมุน ชวนให้นึกถึงสวิตไวโอลิต และ วนิลา
มีรสชาติสดชื่น Tannin เล็กน้อย และ อาฟเตอร์เทส
ของอัลมอนด์

750ml x 6 Bottles



NAKANO SAKE BREWERY (KUNIZAKARI)



คุนิซาการิ



Kunizakari was established in 1844 in Handa City, Aichi. Handa City is situated on the Chita peninsula, about 380km south-west of Tokyo.

Handa experiences consistent warm weather (average temperature is 15.5 degree per year) and has lots of natural water under the city. During winter, this warmth assists develop the completion of the Moromi very well. Kuni means 'country' and sakari means 'prosperity', so Kunizakari roughly translates as 'flourishing along with the growth of Japan'. Nakano Sake Brewery (Kunizakari) consistently follows the idea of "creating a rich food culture through Japanese sake". The brewmasters strive to create high-quality Japanese sake that not only adhere to tradition but introducing new methods to create a new distinct type of sake.

คุนิซาการิ ก่อตั้งเมื่อปี 1844 ในเมืองฮานดะ จังหวัดไอจิ ฮานดะอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ และ ห่างจากโตเกียว ประมาณ 380กิโล เมืองฮานดะมีอุณหภูมิค่อนข้างคงที่ อยู่ที่ประมาณ 15.5 องศา และมีน้ำธรรมชาติอยู่ใต้เมือง คุนิ แปลว่า "ประเทศ" และ ซาการิ แปลว่า "ความเจริญรุ่งเรือง" ซึ่งพอรวมเป็นชื่อบริษัทแล้ว คือการเติบโตไปพร้อมกับประเทศ ญี่ปุ่นนั่นเอง โดยทางบริษัทมุ่งเน้นการส่งเสริมอาหารญี่ปุ่นผ่านสาเกญี่ปุ่นตลอดมา

Japan's Prefectures

Aichi
愛知県



KUNIZAKARI

KUNIZAKARI CHITA UMESHU

Umeshu

คุนิซาการิ ชิต้า อูเมะชู



Using Handpicked 3 kinds of Nanko Ume(Plum) from Kunizakari own-farm for a balanced and best mixes.
1. Ripe red Nanko Plum for Fruity Aroma
2. Red Nanko Plum for a Full Body taste
3. Green Nanko Plum for Crisp acidity and good aftertaste

ใช้บ๊วย 3 ชนิดจากนันโศ จังหวัดวากายามา ด้วยการเด็ดด้วยมือจากฟาร์ม บ๊วยของทางคุนิซาการิ

1. บ๊วยสุกลีแดงเพื่อให้มีฟรุ๊ตตี้โอโรมา
2. บ๊วยสีแดง เพื่อรสชาติที่เข้มข้น
3. บ๊วยสีเขียว เพื่อให้ได้รสชาติ acidity ที่สดชื่นและปลายที่นุ่ม

知多梅酒には、栽培方法や熟度の異なる3種の南高梅を贅沢に使用。完熟紅南高梅のフルーティな香り、紅南高梅の濃くと深さ、南高青梅のきりっとした酸味と後味のよさ。それぞれの梅の個性が絶妙にからみあった“ベストミックス”の味わいです。

Alc: 14% 6 btls / Case 720 ml

KUNIZAKARI UNFILTERED CHITA UMESHU

Umeshu

คุนิซาการิ ชิต้า อูเมะชู (ไม่กรอง)



Using Nanko Ume(Plum) from Kunizakari inhouse-farm with unfiltered technique for a rich flavour.

ใช้บ๊วยจากนันโศ จังหวัดวากายามา จากฟาร์มบ๊วยของทางคุนิซาการิ ไม่ได้ผ่านการกรอง จึงทำให้มีรสชาติที่เข้มข้นกว่าปกติ

國盛FARMで育てた梅を使用した漬けあがりの梅酒をお楽しみ頂けるよう無濾過で瓶詰めしました。

Alc: 14% 12 btls / Case 300 ml

KUNIZAKARI KOKUSAN NANKO-UME UMESHU

Umeshu

คุนิซาการิ โคคุซัน นันโศอูเมะ อูเมะชู



Using Nanko Ume(Plum) 100% from Wakayama. A calories off by 30% series Umeshu. Semi-Sweet Umeshu that can be enjoyed at any times.

ใช้บ๊วย จากนันโศ จังหวัดวากายามา สูตรลดแคลอรี่ลง 30% โคลกับอดี และมึรสชาติหวานเล็กน้อย สามารถดื่มได้เรื่อยๆ

蔵元直送 国産梅100%使用。梅の味わいを生かした甘さ すっきり梅酒です。人口甘味料不使用。アルコール分 8%でエネルギー30%オフ。

Alc: 8% 6 Packs / Case 2000 ml

KUNIZAKARI UMESHU

Umeshu

คุนิซาการิ อูเมะชู



Using Nanko Ume(Plum) 100% from Wakayama. With 100% plum taste and 8% of Alcohol. Can be enjoyed straight, mixes with soda or water and on thr rock.

ใช้บ๊วยจากนันโศ จังหวัดวากายามา ให้รสชาติบ๊วยแบบเต็มๆ มีแอลกอฮอล์ต่ำ(8%) สามารถดื่มแบบเพียว ผสมโซดาหรือน้ำ และแบบออนเดอะร็อกได้

国産梅 100%使用。酸味とコクのある味わいのストレートタイプの梅酒です。人工甘味料は利用していません。

Alc: 8% 12 Packs / Case 500 ml

KUNIZAKARI TANREI YUZU SAKE

Citrus

คุนิซาการิ ทังเร ยูซุ สาเก



Tanrei Yuzu Sake - Due to a low alcohol percentage, this also can be enjoy straight. Have an aroma of yuzu, a refreshing with slightly sweet yuzu sake taste.

ทังเรยู่ซุสาเก แอลกอฮอล์ต่ำ สามารถดื่มแบบเพียวได้เลย มีโอโรมาหอมจากยูซุ สดชื่น และหวานเล็กน้อย

ゆずのさわやかな香りが広がるすっきりとした甘さのお酒です。

100ml - 72 kcal

Alc: 7% 6 Packs / Case 1000 ml

KUNIZAKARI YUZU SAKE

Citrus

คุนิซาการิ ยูซุ สาเก



Yuzu Sake - Due to a low alcohol percentage, this also can be enjoy straight. Have an aroma of yuzu, a refreshing with slightly sweet yuzu sake taste.

ยูซุสาเก แอลกอฮอล์ต่ำ สามารถดื่มแบบเพียวได้เลย มีโอโรมาหอมจากยูซุ สดชื่น และหวานเล็กน้อย

ゆずのさわやかな香りが広がるすっきりとした甘さのお酒です。

Alc: 7% 12 Packs / Case 500 ml

KUNIZAKARI WANOKOKORO NO YUZU SAKE

SAKE คูนีซาการิ วานโคโนโคโร โนะ ยูซุ ซากะ



Premium Yuzu Sake with high percentage of Yuzu juice. A full body, refreshing acidity with a balance between sweet and sour. Full aroma of Yuzu with sake base resulting in a long, but smooth finish.

พริ้มเยิ้มยูซุซากะที่ใช้ผลยูซุในการผลิตสูงกว่าทั่วไป ทำให้มีรสชาติเข้มข้น บาลานซ์ระหว่างความหวาน และ ความเปรี้ยวได้เป็นอย่างดี เป็นสาเกยูซุแบบฟูลบอดี้ มี acidity ที่สดชื่น ให้อาฟเตอร์เทสที่นานและนุ่มเป็นอย่างมาก

国産のゆず果汁を贅沢に使用し、國盛の純米酒で仕上げました。酸味際立つ、濃醇でまろやかな味わいです。

Alc: 7%

12 Btls / Case 500 ml

KUNIZAKARI OBAA-CHAN NO YUZUSHU

Citrus คูนีซาการิ โอบ้าจัง โนะ ยูซุซุ



This bright yuzushu features 100% all-natural Japanese Yuzu bursting with sweet, tart acidity, citrus aromas of white grapefruit, lemon, and a kiss of peel bitterness. Best served chilled or with ice.

ใช้ยูซุจากญี่ปุ่น100% มีรสชาติหวาน และ เปรี้ยวจากกรดเล็กน้อย ให้โอโรมากคล้ายเกรปฟรุ๊ตสีขาว เลมอน และ ยูซุ

国産ゆずを100%使用したゆずの風味が効いたお酒です。香料・酸味料・着色料無添加。こだわりのおばあちゃんのゆず酒です。

Alc: 7%

12 Btls / Case 300 ml

6 Btls / Case 720 ml

KUNIZAKARI PEAR NO OSAKE

SAKE คูนีซาการิ ซากะ รสลูกแพร์



Alc: 7%

100% Asian Pear is the foundation of this deliciously pure beverage. Crisp with aromas of pear, lemon, melted butter, and Gala apples, it's like biting into freshly picked fruit!

ใช้ลูกแพร์ 100% ทำให้มีรสชาติที่กลมกล่อม สดชื่น มีโอโรม่าหอมคล้าย ลูกแพร์ เลมอน เนยที่ละลาย และ แอปเปิ้ล

国産の和梨果汁と和梨ピューレを使用した、さっぱりとした瑞々しい香り豊かな梨のお酒です。梨果汁50%、

12 Btls / Case 300 ml

6 Btls / Case 720 ml

KUNIZAKARI PEACH NO OSAKE

SAKE คูนีซาการิ ซากะ รสพีช



Alc: 7%

With gorgeous aromas and flavours of ripened white peach juice in a luscious purée, this makes for a refreshing beverage any way you slice it! Whether sipped chilled, on the rocks, or mixed with soda. It's drenched with notes of fresh cut peaches, roses, and citrus. Delicious!

สาเกรสพีชที่มีโอโรม่าที่หอมคล้ายพีช กุหลาบ และ ยูซุ เป็นอย่างมาก มีรสชาติคล้ายพีชสุก สดชื่น สามารถดื่มแบบเย็น อุ่นเดอริค หรือแบบผสมโซดา

国産の白桃果汁と白桃ピューレを使用した、とろりとした食感のもものお酒です。もも果汁50%。

12 Btls / Case 300 ml

6 Btls / Case 720 ml

KUNIZAKARI GRAPE NO OSAKE

SAKE คูนีซาการิ ซากะ รสองุ่น



Alc: 7%

Contains 80% of grape juice. It has a sweet and rich taste. Enjoy this full-bodied deliciousness as if you are biting real fruits. Drink chilled over ice or create beautiful cocktails.

ผสมน้ำองุ่นถึง80% และมีรสชาติหวานและเข้มข้นมาก เป็นสาเกองุ่นแบบฟูลบอดี้คล้ายกินองุ่นจริงๆ แนะนำดื่มผสมโซดา หรือดื่มแบบเพียว

アメリカ産コンコードぶどう果汁と国産の巨峰果汁を使用し、ぶどう果汁80%を実現した、ぶどうのお酒です。果汁リッチの濃醇な美味しさをお楽しみください。ストレート、ロック、ソーダ割りなどお好みの飲み方でご賞味ください。

12 Btls / Case 300 ml

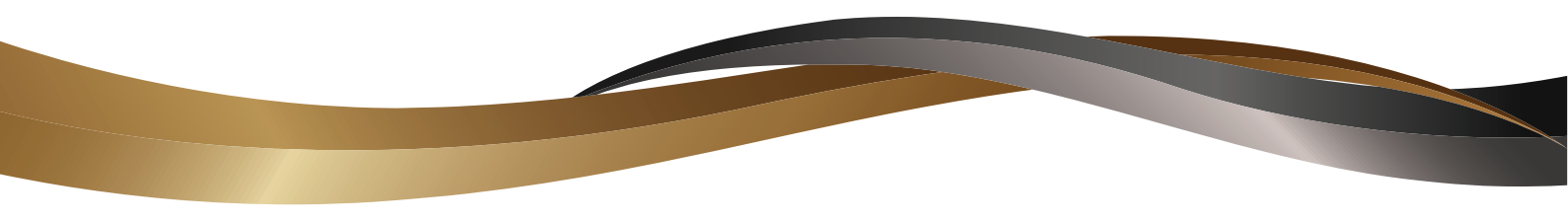
6 Btls / Case 720 ml



ASA
MARKETING

CATALOGUE 2022

165/4 Charoenmuang Rd, Rongmuang Pathumwan, Bangkok 10330 Thailand



A.S.A. MARKETING'S PRICE LIST



Product Name	ASAHI Draft Beer 30L アサヒ 生ビール 30L	Beer Alc. 5% 
Price / Keg		
Size	30 L	
Packaging	Per Keg	
Raw Materials	Malted Barley, Hops, Maize, Rice, Yeast	
Servings	★ Chilled	
Tasting Notes	Fresh & Dry	
Description	Japan's #1 Beer. Sophisticated yet congenial character of ASAHI SUPER DRY. Asahi Super Dry has a delicate, yet rich, full-flavoured body with a refreshing dry aftertaste makes it an excellent match for any cuisine.	

Product Name	ASAHI Draft Beer 20L アサヒ 生ビール 20L	Beer 
Price / Keg		
Size	20 L	
Packaging	Per Keg	
Raw Materials	Malted Barley, Hops, Maize, Rice, Yeast	
Servings	★ Chilled	
Tasting Notes	Fresh & Dry	
Description	Japan's #1 Beer. Sophisticated yet congenial character of ASAHI SUPER DRY. Asahi Super Dry has a delicate, yet rich, full-flavoured body with a refreshing dry aftertaste makes it an excellent match for any cuisine.	

Product Name	ASAHI Draft Beer 15L アサヒ 生ビール 15L	Beer 
Price / Keg		
Size	15 L	
Packaging	Per Keg	
Raw Materials	Malted Barley, Hops, Maize, Rice, Yeast	
Servings	★ Chilled	
Tasting Notes	Fresh & Dry	
Description	Japan's #1 Beer. Sophisticated yet congenial character of ASAHI SUPER DRY. Asahi Super Dry has a delicate, yet rich, full-flavoured body with a refreshing dry aftertaste makes it an excellent match for any cuisine.	

Product Name	ASAHI Can アサヒ スーパードライ 缶	Beer
Price / Carton		Alc. 5% 
Size	330 ML	
Packaging	24 Cans / Carton	
Raw Materials	Malted Barley, Hops, Maize, Rice, Yeast	
Servings	★ Chilled	
Tasting Notes	Fresh & Dry	
Description	Japan's #1 Beer. Sophisticated yet congenial character of ASAHI SUPER DRY. Asahi Super Dry has a delicate, yet rich, full-flavoured body with a refreshing dry aftertaste makes it an excellent match for any cuisine.	

Product Name	ASAHI Big Bottle アサヒ スーパードライ大瓶	Beer 
Price / Carton		
Size	620 ML	
Packaging	12 Bottles / Carton	
Raw Materials	Malted Barley, Hops, Maize, Rice, Yeast	
Servings	★ Chilled	
Tasting Notes	Fresh & Dry	
Description	Japan's #1 Beer. Sophisticated yet congenial character of ASAHI SUPER DRY. Asahi Super Dry has a delicate, yet rich, full-flavoured body with a refreshing dry aftertaste makes it an excellent match for any cuisine.	

Product Name	ASAHI Small Bottle アサヒ スーパードライ小瓶	Beer
Price / Carton		
Size	330 ML	
Packaging	24 Bottles / Carton	
Raw Materials	Malted Barley, Hops, Maize, Rice, Yeast	
Servings	★ Chilled	
Tasting Notes	Fresh & Dry	
Description	Japan's #1 Beer. Sophisticated yet congenial character of ASAHI SUPER DRY. Asahi Super Dry has a delicate, yet rich, full-flavoured body with a refreshing dry aftertaste makes it an excellent match for any cuisine.	

Product Name	ASAHI Can アサヒ スーパードライ缶 (大)	Beer
Price / Carton		
Size	490 ML	
Packaging	12 Cans / Carton	
Raw Materials	Malted Barley, Hops, Maize, Rice, Yeast	
Servings	Chilled	
Tasting Notes	Fresh & Dry	
Description	Japan's #1 Beer. Sophisticated yet congenial character of ASAHI SUPER DRY. Asahi Super Dry has a delicate, yet rich, full-flavoured body with a refreshing dry aftertaste makes it an excellent match for any cuisine.	

* Prices do not include VAT

A.S.A. MARKETING'S PRICE LIST



Product Name	Ume No Sake 3 Years Aged 宝山梅乃酒 3年熟成	Umeshu Alc. 12%  Origin: Kagoshima
Price / Bottle		
Size	720 ML	
Packaging	12 Bottles / Carton	
Raw Materials	Plum, Imo Shochu, Sugar	
Servings	★ Straight ★ On the Rock ★ with Soda or Water	
Tasting Notes	Sweet & Sour, Plum like	
Description	UME NO SAKE being aged for 3 years using Sweet Potato Shochu as a base. A Medium - full body, Sweet & Sour with smooth aftertaste umeshu. อูเมะ ไบ: ซากะ หรือเหล้าขมิ้นขมิ้น 3 ปี ที่ใช้ขมิ้นในการผลิตและนำไปหมักต่ออีก 3 ปี มีรสชาติหวานอมเปรี้ยว บอด้ ปานกลาง-ฟูลบอดี้ มีอาฟเตอร์เทสที่นุ่	

Product Name	Umenishiki no Umeshu 梅酒錦の梅酒	Umeshu
Price / Bottle		 Origin: Ehime
Size	720 ML	
Packaging	12 Bottles / Carton	
Raw Materials	Plum	
Servings	★ Straight ★ On the Rock ★ with Soda or Water	
Tasting Notes	Sweet, Mild Aroma, Sake-Base, Easy to Drink	
Description	A Sake-base Plum Umeshu. Using sake as a base, a unique sweetness and mild plum aroma. A revolutionary of plum wine, where sake is being used giving a well-balance plum and sake.	

Product Name	Hakutake Umepon 白岳 うめぽん		 Origin: Kumamoto
Price / Bottle			
Size	300 ml	720 ml	
Packaging	12 Bottles / Carton	6 Bottles / Carton	
Raw Materials	Plum & Orange (Dekopon)		
Servings	★ Straight ★ On the Rock ★ with Soda or Water		
Tasting Notes	Light Body & Sweet		
Description	A perfect combination between plum and Japanese orange, Dekopon. A sweet, smooth, very easy to drink Orange & Plum Wine from Kumamoto. เหล้าขมิ้นผสมส้มคั้นคั้นจากจังหวัดคุมาโมโตะ มีรสชาติหวานจากส้มคั้นคั้น กลิ่นหอม คั้นง่ายเป็นอย่างมาก		

Product Name		Hakutake Yuzumon 白岳 ゆずもん		Yuzu	
Price / Bottle				Alc. 8%  Origin: Kumamoto	
Size		300 ml	720 ml		
Packaging		12 Bottles / Carton	6 Bottles / Carton		
Raw Materials		Yuzu & Lemon			
Servings		★ Straight ★ On the Rock ★ with Soda or Water			
Tasting Notes		Sweet & Sour			
Description		A blend of lemon juice and Japanese grown yuzu, mixed with authentic rice shochu. The subtle bitterness of yuzu and the refreshing sourness of lemons creates a harmonious double citrus liquor. เหล้าขมิ้น จากประเทศญี่ปุ่น ผสมน้ำเลมอนและขมิ้นคั้นจากจังหวัดคุมาโมโตะ มีรสชาติเปรี้ยวหวาน หอม สดชื่น			

Product Name	Hakutake Kumamon 白岳 くまモン	Rice Shochu
Price / Bottle		 Origin: kumamoto
Size	900 ML	
Packaging	6 Bottles / Carton	
Raw Materials	Rice, Rice Koji	
Servings	★Straight ★On the Rock ★with Soda/Water/Hot Water	
Tasting Notes	Smooth, Light taste, Enjoyably Easy to drink	
Description	Kuma Shochu's reputes for "Good tasting, easy to drink and no hangover". It has a Mild Aroma and smooth aftertaste.	

Product Name	Hakutake Shiro 白岳「しろ」	Rice Shochu
Price / Bottle		
Size	720 ML	
Packaging	12 Bottles / Carton	
Raw Materials	Rice, Rice Koji (Vacuum distillation)	
Servings	★Straight ★On the Rock ★with Soda/Water/Hot Water	
Tasting Notes	Mild Aroma, Light Body, Crisp and Smooth Taste	
Description	"Shiro" uses only the highest quality and carefully selected rice and mineral-rich water from the Hitoyoshi Basin. A Light body, Rich & Superior Aroma and Crisp taste.	

Product Name	Hakutake Shiro Silver 白岳「銀しろ」	Rice Shochu
Price / Bottle		 Origin: Kumamoto
Size	720 ML	
Packaging	6 Bottles / Carton	
Raw Materials	Rice, Rice Koji, Ginjo Yeast (Vacuum distillation)	
Servings	★Straight ★On the Rock ★with Soda/Water/Hot Water	
Tasting Notes	Fruity Aroma, Crisp, Light Body, Smooth aftertaste	
Description	Like Hakutake Shiro, but using Ginjo yeast in order to create fruity aroma shochu. A light, crisp and smooth aftertaste shochu.	

Product Name	Hakutake Shiro Gold 白岳「金しろ」	Rice Shochu
Price / Bottle		
Size	720 ML	
Packaging	6 Bottles / Carton	
Raw Materials	Rice, Rice Koji, American white oak barrels, Sherry barrels, Cognac barrels (Vacuum distillation)	
Servings	★Straight ★On the Rock ★with Soda/Water/Hot Water	
Tasting Notes	Aged Shochu, Whisky-like Complex tastes and Smooth	
Description	Like Hakutake Shiro, but being kept in 3 different barrels; American White Oak, Sherry, and Cognac Barrels, creating a aging shochuu aroma of different barrels, yellow color like Whisky with complex tastes, but a smooth aftertaste.	

* Prices do not include VAT



A.S.A. MARKETING'S PRICE LIST



Product Name	Tomino Houzan 富乃宝山		Imo Shochu 
Price / Bottle			
Size	720 ML	1800 ML	
Packaging	12 Bottles / Carton	6 Bottles / Carton	
Raw Materials	Premium Quality Sweet Potato, Yellow Koji		
Servings	★ Straight ★ On the Rock ★ with Soda/Water/Hot Water		
Tasting Notes	Fruity Aroma, Slightly sweet, Smooth		¥10,500 ¥9,300 Per Carton
Description	A Full-Body Sweet Potato and Yellow Koji Shochu was brewed with low-temperature distillation. It has a fruity aroma of Citrus fruits in the top nose follow by an aroma of Muscat with slightly sweet taste from sweet potato. A very smooth aftertaste shochu.		

Product Name	Kiccho Houzan 吉兆宝山		Imo Shochu	
Price / Bottle				
Size	720 ML	1800 ML		
Packaging	12 Bottles / Carton	6 Bottles / Carton		
Raw Materials	Premium Quality Sweet Potato, Black Koji			
Servings	★ Straight ★ On the Rock ★ with Soda/Water/Hot Water			
Tasting Notes	Unique Aroma, Complex Flavour, Pre-eminent aftertaste		¥10,500 ¥9,300 Per Carton	
Description	Carefully selected premium Sweet Potato and Black koji. Best when mixing with hot water as the aroma would stand up directly. A Full-Body Shochu with uniquely beautiful aroma has slightly bitter taste at the back of the tongue giving a complex flavour with pre-eminent aftertaste.			

Product Name	Hakuten Houzan 白天宝山		Imo Shochu  Origin: Kagoshima
Price / Bottle			
Size	720 ML	1800 ML	
Packaging	12 Bottles / Carton	6 Bottles / Carton	
Raw Materials	Premium Quality Sweet Potato, White Koji		
Servings	★ Straight ★ On the Rock ★ with Soda/Water/Hot Water		
Tasting Notes	Crisp, Slightly sweet and Dry		
Description	A carefully selected premium Sweet Potato and White koji shochu. A Full-Body Shochu with mild aroma; crisp and sweet taste at first followed by a slightly dry finish.		

Product Name	Tenshi no Yuwaku 天使の誘惑		Imo Shochu  Origin: Kagoshima
Price / Bottle			
Size	720 ML		
Packaging	12 Bottles / Carton		
Raw Materials	Premium Quality Sweet Potato, Aged Shochu		
Servings	★ Straight ★ On the Rock ★ with Soda/Water/Hot Water		
Tasting Notes	Complex, Rich, Mellow, Smooth		
Description	Using carefully selected light amber-colour premium potato, which has an elegant umami; comes with full potatoes flavour in just a sip. A long-time aging shochu in Oak Barrel with interesting complex tastes and a very smooth aftertaste.		

Product Name	Satsuma Houzan 薩摩宝山		Imo Shochu		
Price / Bottle			 Origin: Kagoshima		
Size	720 ML				
Packaging	12 Bottles / Carton				
Raw Materials	Sweet Potato, White Koji				
Servings	★ Straight ★ On the Rock ★ with Soda/Water/Hot Water				
Tasting Notes	Mild Aroma & Rich Flavour				
Description	This classic Houzan Imo Shochu is brewed using traditional method since 1845 . A mild aroma with rich sweet potatoes flavour.				

Product Name	Satsuma Houzan Kuro Koji 薩摩宝山黒麹		Imo Shochu
Price / Bottle			 Origin: Kagoshima
Size	720 ML		
Packaging	12 Bottles / Carton		
Raw Materials	Sweet Potato, Black Koji		
Servings	★ Straight ★ On the Rock ★ with Soda/Water/Hot Water		
Tasting Notes	Rich Aroma & Rich Flavour		
Description	This classic Houzan Imo Shochu is brewed using traditional method since 1845. A rich aroma uniquely from black koji with slightly sweet taste from sweet potatoes.		

Product Name	Sasshu Houzan 薩州宝山	Imo Shochu
Price / Bottle		 Origin: Kagoshima
Size	900 ML	
Packaging	12 Bottles / Carton	
Raw Materials	Rice, Rice Koji	
Servings	★ Straight ★ On the Rock ★ with Soda/Water/Hot Water	
Tasting Notes	Rich, Mellow, Mild Aroma	
Description	Being slowly fermented then finished with atmospheric distillation causing rich flavour of sweet potatoes spreading on your tongue when shochu is in your mouth.	

Product Name		Hitotsubu no Mugi 一粒の麦 宝山		Mugi Shochu	
Price / Bottle				 Origin: Kagoshima	
Size		720 ML			
Packaging		12 Bottles / Carton			
Raw Materials		Barley (Mugi), Mugi Koji			
Servings		★ Straight ★ On the Rock ★ with Soda/Water/Hot Water			
Tasting Notes		Rich, Complex taste, Mellow, Mild Aroma			
Description		A mild and light aroma Barley shochu. Mellow, rich of umami flavour and a complex but interesting taste. Best drink on the rock.			

* Prices do not include VAT



Product Name	Lento れんと	Brown Sugar Shochu
Price / Bottle		 Origin: Miyazaki
Size	720 ML	
Packaging	12 Bottles / Carton	
Raw Materials	Brown Sugar, Rice Koji	
Servings	★ Straight ★ On the Rock ★ with Soda/Water/Hot Water	
Tasting Notes	Sweet, Smooth, Easy to Drink	
Description	A low-calories shochu, brewed using brown sugar and Thai rice koji. After distillation, it was aged by letting it listen to classical music for 3 months. A mild and light body shochu can be drink with hot water, soda or on the rock. Moreover, it can be a base for Umesu as well.	

Product Name	Thai Mirin タイ みりん	Mirin
Price / Unit		
Size	18 L	
Packaging	Per Unit	
Raw Materials	Rice	
Servings	-	
Tasting Notes	-	
Description	A Sweet Rice Wine for cooking-use. Best for Teriyaki and Meat products. It adds flavours to the food.	

Product Name		Hakutsuru Koji Tappuri Cooking Sake		Cooking Sake
Price / Bottle		฿		
Size		18L		
Packaging		Per Carton		
Raw Materials		Rice, Koji, Alcohol, Acidity		
Alcohol		14%		
Description		สาบปรุงอาหารเกรดพรีเมียม ที่ใช้ข้าวโคจิยอระกว่าปกติถึง 1.5x ทำให้เกิดรสชาติที่ต่างจากทั่วไปจึงช่วยเพิ่มรสชาติให้อาหารได้เป็นอย่างดีเหมาะเป็นอย่างยิ่งสำหรับ การปรุง อาหารประเภทเนื้อเช่น เนื้อวัว เนื้อหมูและเนื้อไก่เนื่องจากสาบนี้มีการดักจับเป็นหลายประเภทอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งกรดเหล่านี้ประกอบไปด้วย กรดมาลิก กรดซิตริก เป็นต้นมีคุณสมบัติหลายประการเช่น ลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ใน เนื้อสัตว์ เพิ่มความนุ่มให้น้ำเนื้อสัตว์ และ ยังช่วยยืดเวลาอายุสินค้าได้อีกด้วย 麹由来のアミノ酸や旨み成分が、料理をおいしく仕上げます。豊富な有機酸(コハク酸)が食材の生臭みを取り、料理にコクを与えます。 *麹歩合:30%【当社清酒比1.5倍】 *コハク酸・・・有機酸の1つ。貝類などに含まれる旨み成分。		

Hakutsuru Hon Mirin 白鶴 本みりん		Mirin	
Product Name			
Price / Bottle			
Size	1.8L		18L
Packaging	6 Bottles / Per Carton		Per Carton
Raw Materials	Rice, Sticky Rice, Koji, Alcohol, Sugar		
Alcohol	14.5%		
Description	สาบปรุงอาหารเกรดพรีเมียม ที่ใช้ข้าวโคจิยอระกว่าปกติถึง 1.5x ทำให้เกิดรสชาติที่ต่างจากทั่วไปจึงช่วยเพิ่มรสชาติให้อาหารได้เป็นอย่างดีเหมาะเป็นอย่างยิ่งสำหรับ การปรุง อาหารประเภทเนื้อเช่น เนื้อวัว เนื้อหมูและเนื้อไก่เนื่องจากสาบนี้มีการดักจับเป็นหลายประเภทอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งกรดเหล่านี้ประกอบไปด้วย กรดมาลิก กรดซิตริก เป็นต้นมีคุณสมบัติหลายประการเช่น ลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ใน เนื้อสัตว์ เพิ่มความนุ่มให้น้ำเนื้อสัตว์ และ ยังช่วยยืดเวลาอายุสินค้าได้อีกด้วย 麹由来のアミノ酸や旨み成分が、料理をおいしく仕上げます。豊富な有機酸(コハク酸)が食材の生臭みを取り、料理にコクを与えます。 *麹歩合:30%【当社清酒比1.5倍】 *コハク酸・・・有機酸の1つ。貝類などに含まれる旨み成分。		

Product Name	Tamanoi Kokumotsu Grain Vinegar タマノイ穀物酢	
Price / Bottle	฿	
Size	20L	
Packaging	Per Carton	
Description	รสชาติกลมกล่อม หอม สดชื่น ละมุน เหมาะสำหรับอาหารทุกประเภท フレッシュな味わいが料理を楽しく美味しく演出します。	



A.S.A. MARKETING
165/4 CHAROENMUANG ROAD PATHUMWAN RONGMUANG 10330
HP: WWW.ASAMARKETING.CO.TH
E: INFO@ASAMARKETING.CO.TH