

CATALOGUE 2023



白鶴

HAKUTSURU



02-214-1479

@SKLIQUOR

info@skliquor.com

www.skliquor.com



SK LIQUOR

Contents



3: SAKE 日本酒



13: LIQUOR リキュール

Umeshu, Yuzu, Fruit Sake & Sparkling Sake Jelly



17: WHISKY ウィースキー

Blended Whisky & Pure Malt Whisky



20: SEASONING リキュール

Cooking Sake, Mirin, Shoy, Vinegar & Sauces



24: GREEN TEA リキュール



26: BEER リキュール



27: Wine ワイン

Italy, France, Chile, Japan

SAKE



Types of Sake

Ingredients		Rice, rice koji	Rice, rice koji, distilled alcohol
rice polishing ratio	 50% or less	Junmai Daiginjo Ginjo production values, characteristic aroma and flavor, and exceptional color and clarity	Daiginjo
	 60% or less	Junmai Ginjo Ginjo production values, characteristic aroma and flavor, and exceptional color and clarity	Ginjo
	60% or less, or made with special production methods (explanation required)	Tokubetsu Junmai Characteristic aroma and flavor, and exceptional color and clarity	Tokubetsu Honjozo
	 70% or less	Junmai-shu Characteristic aroma and flavor, and exceptional color and clarity	Honjozo Characteristic aroma and flavor, and exceptional color and clarity
	 over 70%		

Reference: 1989 Japan National Tax Agency Announcement No.8 "Sake Production Quality Indication Standards" Overview



Fukurozuri Junmai Daiginjo HAKUTSURU TENKU

Ultra Special Select HAKUTSURU TENKU Fukurozuri Junmai Daiginjo has become Hakutsuru's most symbolic product. Re-examining the way sake is made from its very origins, we have poured everything we have into its creation.



Ultra Special Select HAKUTSURU TENKU Fukurozuri Junmai Daiginjo YAMADA NISHIKI

Yamada Nishiki rice from Hyogo Prefecture is milled to a high degree, and the sake mash is suspended in bags to allow the sake to drip naturally at low temperature, in the "fukuro-zuri" method. The sake takes on a fruity aroma reminiscent of apples and pears. A sharp, delicate flavor created by the Yamada Nishiki rice.



GOOD DESIGN
AWARD 2016



Ultra Special Select HAKUTSURU TENKU Fukurozuri Junmai Daiginjo HAKUTSURU NISHIKI

Hakutsuru Nishiki rice is milled to a high degree, and the sake mash is suspended in bags at low temperature to allow the sake to drip naturally, in the "fukuro-zuri" method. The sake takes on a fruity aroma reminiscent of apples and pears. A delicate, well-rounded flavor created by the Hakutsuru Nishiki rice.



Sho Une

SAKE 純米大吟醸 翔雲 山田錦

Junmai Daiginjo ★★★★★

Slightly Dry, Smooth, Fruity Aroma

สาเกพรีเมียมที่ใช้ข้าวระยะมะนิชิ 100% มีกลิ่นหอม
ผลไม้ตั้งแต่แอปเปิ้ล มีรสชาติหวานนุ่มและบิวาฟรุตที่นุ่ม
รสชาติคล้ายเล็กน้อยอย่างลงตัว เหมาะเป็นอย่างมากหากนำมา
ดื่มกับซูชิ หรือ ซาชิมิ

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

Junmai Daiginjo Hakutsuru Nishiki

SAKE 純米大吟醸 白鶴錦

Junmai Daiginjo ★★★★★

Slightly Dry, Smooth, Fruity Aroma

ฮาคุซุรุ นิชิกิ เป็นพี่น้องของข้าวระยะมะนิชิ ซึ่งขึ้นชื่อว่าเป็นข้าว
ที่มีคุณภาพมากที่สุดในการผลิตสาเก สาเกนี้เป็นสาเกแบบไลท์บอดี้
มีความเผ็ดเล็กน้อยมีอาฟเตอร์ 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



HAKUTSURU
NISHIKI

720ml

JUNMAI DAIGINJO

HAKUTSURU NISHIKI

SLIGHTLY SWEET-DRY, SMOOTH & FRUITY

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

สาเกจุ่นไม่โดกิ้นโจวที่ใช้ข้าวฮาคุซุริบิกที่ปลูกขึ้นโดยทาง
แบรนด์เอง มีกลิ่นหอมของผลไม้เช่นพีช และ สับปะรด
มีรสชาติหวานเล็กน้อยในตอนต้นและมีอาฟเตอร์เทสที่คราย
เล็กน้อย

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

สาเกพรีเมียมที่มีฟรุ๊ตตี้โรมา และ มีรสชาติที่ครายเล็ก
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

สาเกพรีเมียมที่มีกลิ่นด้วยข้าวฮาคุซุริบิก จึงทำให้มีโรมา
ของผลไม้เช่น แอปเปิ้ล เมล่อน สาเกพรีเมียม มีรสชาติหวาน
ในช่วงต้น มีอาฟเตอร์เทสที่ครายเล็กน้อย และให้รสชาติคล้าย
สาเกแบบฟูลอติ

りんごやメロンを思わせる果実香と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

สปาร์คกิงสาเก ฮาวายุกิ มีรสชาติหวาน หอม ต้มง่าย
มีบอดี้แบบไลท์จึงทำให้สามารถดื่มได้เรื่อยๆ อีกทั้งยังเหมาะกับการ
ดื่มได้ในทุกโอกาสอีกด้วย แนะนำดื่มแบบเย็นเท่านั้น

白鶴酒造が独自に開発した、シトラス様の香りを出す酵母を用いる
ことで、リラックスタイムにぴったりの香りに。ひと口飲むと、お米
からできたすっきりしたその甘味とさわやかな酸味が、炭酸の
しゅわしゅわ感と一緒に口の中に広がります。ほっと一息ついたと
きやゆっくりしたいとき、淡雪スパークリングで心地よい時間をお楽
しみください。

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 ทำให้ดื่มง่ายเป็นอย่างมาก

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

จนโมเกินใจถูกผลิตด้วยวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมและวิธีการหมักในอุณหภูมิที่ต่ำในระยะเวลาอันยาวนาน ช่วยให้สาเกมีกลิ่นหอมฟรุ๊ตตี้มากยิ่งขึ้น มีรสชาติที่ลงตัว และมีอาฟเตอร์เทสที่นุ่มนวลอยู่ในปากดื่มง่าย

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% ซึ่งเป็นข้าวที่ขึ้นชื่อว่าเป็นข้าวที่ดีที่สุดในการผลิตสาเกเช่นเดียวกับจนโมเกินใจข้าวะมะะนิชิกิ เพียงแต่สาเกชนิดนี้ถูกขัดขาวออกไปจนเหลือ 70% ทำให้มีรสชาติเข้มข้นยิ่งขึ้นและมีเอกลักษณ์

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しだいに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

ชายุริ หรือสาเกแบบนิโกริที่ผ่านการกรองแบบหยาบๆทำให้ยังคงเหลือกากข้าวที่มีสีขาวขุ่นในน้ำสาเก มีรสชาติหวาน ฟูลบอดี้ และมีอโรมาที่หอมสดชื่นมีวัตถุดิบหลักคือข้าวและโคจิเท่านั้น

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 ★★

Special In-House sake (Taste varies depending on the drinking temperature)

สาเกนี้ถูกหมักด้วยข้าวอาคุซุบุชิจากจังหวัดเฮียวโกะ และ นะกะเตะชินเซนบอนจากจังหวัด
ยะมะกุจิ ด้วยความผสมผสานที่ลงตัวนี้เอง จึงทำให้สาเกนี้มีรสชาติแตกต่างอย่างลงตัวเมื่อดื่ม
ในแบบร้อนและแบบเย็น โดยสาเกนี้มีรสชาติเบาเมื่อดื่มแบบเย็น 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(こうじまい)を「山田錦」の兄弟品種である兵庫県産「白鶴錦」
、掛米(かけまい)には山口県産「中生新千本(なかつしんせんぼん)」
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 Packs / Case 1800 ml

6 bottles / Case 1800 ml



SPEC

Rice: Nakata Shinsenbon & Hakutsuru Nishiki
Polish Rate: 70%

Alc: 14%
SMV: +4

Acidity: 1.3
Size: 300 ml, 1800 ml, 1800 ml

TASTE

甘口 Sweet ● ● ● ● ○ 辛口 Dry

Light Body ● ○ ○ ○ ○ Full Body

Food Pairing

Recommended: Chilled

Light Taste Food

◎ Sushi ◎ Tempura ◎ Sashimi ◎ Fish ◎ Shrimp

Room Temperature | Hot

Strong Taste Food

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

Standard Jyosen

上撰 白鶴

SAKE

Honjozo ★★

Traditionally brewed in-house sake

สาเกดาร์ตโจวเซนเป็นสาเกคลาสสิกและมีชื่อเสียงและ
สร้างชื่อให้กับอาคุซุบุมายาวนานกว่า 270 ปี ด้วยการผลิตแบบดั้ง
เดิม ทำให้สาเกนี้มัก ถูกทำมาเป็นมาตรฐานของสาเกในปัจจุบันสาเกนี้
มีรสชาติและบอดี้ที่ให้ความเป็นกลางสูงมาก

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 ◎ Yakiniku ◎ 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 เนื่องจากสาเกชนิดนี้
มีความขรยกว่าสาเกทั่วไปเป็นอย่างมาก

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 ◎ Yakiniku ◎ Grilled Fish ◎ Shabu ◎ Udon

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

Chika Sake Cup チカ酒カップ

SAKE

Junmai ★★

Light Aroma & Body & Slightly dry

นุ่มและสดชื่นตั้งแต่หยดแรก มีโรมาเล็กน้อยคล้ายน้ำผึ้ง
อัลมอนด์ในโน้ตแรก และมิโระมาเผกคล้าย ลูกแพร์
ซีดโกแลตในตอนท้าย

Smooth and refreshing from start to finish. Light
aroma of honey and sugarcane, layered with roaster
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

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 生貯蔵酒

SAKE

Draft Sake ★★

Thailand's No.1 Best Seller



นามาเกสาเกหรือสาเกสดที่ไม่ได้ผ่านการพาสเจอร์ไรส์เพื่อให้ง
คงความสดของสาเก มีลักษณะแบบโลบอดี้ นุ่ม และ ต้มง่าย
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 まる

SAKE

Futsushu ★

Japan's No.1 Best Seller



ใช้ยีสต์ที่คัดค้นโดยฮาคุซุรุ เป็นสาเกแบบโลบอดี้รสชาติด
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 まる 辛口

SAKE

Futsushu ★

Super Dry & Light bodied

ด้วยความประสบความสำเร็จของมารุและเทรนของคิรายาซาก
ในประเทศญี่ปุ่นทำให้ มารุคาราคุชิถือกำเนิดขึ้นมีรสชาติที่คิรายามาก
เป็นพิเศษแต่ยังคง ความโลบอดี้จึงทำให้สามารถดื่มได้ในทุกโอกาส
冴えるうまさと、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

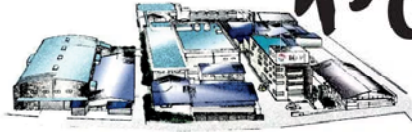
Food Pairing: Light Taste & Strong Taste Food

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

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

CRAFT SAKE

桃川



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

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

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.

คราฟต์สาเกที่ถูกผลิตขึ้นแบบนิโกริผสมแอปเปิ้ลจากจังหวัดชื่อดังอย่าง อาโอโมริจึงมีกลิ่นข้าวหลงเหลืออยู่ในขวด 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

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

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

LIQUOR



Umeshu Genshu

Umeshu

梅酒原酒

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 คิชู 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

Umeshu

梅酒

Plum Wine ★★★★★

Refreshing & Medium



6 bottles / Case 1800 ml

อุเมะชู ใช้บ๊วยจากจังหวัดคิชู 100% ผ่านการผลิตด้วยวิธีดั้งเดิม มีอโรมาที่หอมสดชื่น 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 ส้มยuzuโดยผ่านการกรองแบบหยาบเพื่อให้ได้รส ซาติหวานเปรี้ยวจากส้มยuzuแท้ๆ 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いません。

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 สปาร์คกิ้งซากะเอลลี่ ดื่มง่าย คล้ายน้ำผลไม้ ผสมผสานกับ เนื่อเยลลี่นุ่มๆ พร้อมกลิ่นหอมจาก พีช บ๊วย แอปเปิ้ล ช่วยทำให้ร่างกายสดชื่น อร่อยด้วยรสชาติซากะเอลลี่แท้ๆจากประเทศญี่ปุ่น

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

KUNIZAKARI CHITA UMESHU

Umeshu

คุนิซาการิ ชิตา อูเมชู



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 ชนิดจากนันทโศ จังหวัดวากายามา ด้วยการเด็ดด้วยมือจากฟาร์ม บ๊วยของทางคุนิซาการิ

1. บ๊วยสุกสีแดงเพื่อให้มีฟรุ๊ตตี้โอโรมา
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 ชิตา อูเมชู (ไม่กรอง)



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

ใช้บ๊วยจากนันทโศ 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 อูเมชู



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 จากนันทโศ จังหวัดวากายามา สูตรลดแคลอรี่ลง 30% โคล์บอดี้ และรสชาติหวานเล็กน้อย สามารถดื่มได้เรื่อยๆ

蔵元直送 国産梅100%使用。梅の味わいを生かした甘さ すっきりとした梅酒です。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 อูเมชู



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.

ใช้บ๊วยจากนันทโศ 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.

ทังเรยูซุสาเก 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 คูนิจาการิ วานโคโนโคโร โนะ ยูซุ สาเก



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.

พรีเมียมยูซุสาเกที่ใช้ผลยูซุในการผลิตสูงกว่าทั่วไป ทำให้มีรสชาติเข้มข้น บาลานซ์ระหว่างความหวาน และความเปรี้ยวได้เป็นอย่างดี เป็นสาเกยูซุแบบฟูลบอดี้ มี acidity ที่สดชื่น ให้อาฟเตอร์ทอสที่นานและนุ่มเป็นอย่างมาก

国産のゆず果汁を贅沢に使用し、国産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 คูนิจาการิ 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.

ใช้ยูซุจากญี่ปุ่น 100% มีรสชาติหวาน และ เปรี้ยวจากกรดเล็กน้อย ให้อโรรม่าคล้ายเกรปฟรุ๊ตสีขาว 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 คูนิจาการิ สาเก 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 มีอโรรม่าคล้าย ลูกแพร์ เลมอน เนยที่ละลาย และ แอปเปิ้ล

国産の和梨果汁と和梨ピューレを使用した、さっぱりとして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 คูนิจาการิ สาเก 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!

สาเกรสพีชที่มีอโรรม่าที่หอมคล้ายพีช กุหลาบ และ ยูซุ เป็นอย่างมาก มีรสชาติคล้ายพีชสด สดชื่น สามารถดื่มแบบเย็น ออเนอะริโอก หรือแบบผสมโซดา

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

12 Btls / Case 300 ml

6 Btls / Case 720 ml

KUNIZAKARI GRAPE NO OSAKE

SAKE คูนิจาการิ สาเก 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 เป็นสาเกองุ่นแบบฟูลบอดี้คล้ายกับองุ่นจริงๆ 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

WHISKY

PRODUCT OF JAPAN

THE REVOLUTIONARY OF JAPANESE WHISKY SHINJU WHISKY 3 YEARS AGED

NEW
ARRIVAL

เบลนด์วิสกีพรีเมียมที่บ่มมานานกว่า3
ปีในถังโอ๊คพร้อมกับน้ำแร่จากภูเขาไฟฟูจิ
มีรสชาติคล้ายวนิลา และ คาราเมล
ในตอนต้นและมีปลายที่ดรายเล็กน้อย
เหมาะกับการผสมแบบไฮบอลเป็นอย่างมาก



PURE MALT WHISKY

PURE MALT
麻布

AZABU

LIMITED RELEASE





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.

อาซะบุเพียวมอลต์วิสกี้ที่ญี่ปุ่นที่ใช้น้ำจากภูเขาไฟฟูจิและน้ำแร่จากภูเขาไฟฟูจิบ่มในถังเบอรอนและถังเชอร์รี่ มีกลิ่นที่อ่อนนุ่ม 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 Mountain in Gifu prefecture. It has a gorgeous aroma and a mellow taste, and enjoyable in any situations.

อาซะบุเพียวมอลต์วิสกี้ 12 ปีที่ญี่ปุ่นที่ใช้น้ำจากภูเขาไฟฟูจิและน้ำแร่จากภูเขาไฟฟูจิบ่มในถังเบอรอนและถังเชอร์รี่ มีกลิ่นที่หอมมาก และมีรสชาติกลมกล่อมอย่างลงตัว 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 Mountain in Gifu prefecture. With well aged whisky makes it taste richer and mellow spreadout through your mouth with smoky aroma.

อาซะบุเพียวมอลต์วิสกี้ 18 ปีที่ญี่ปุ่นที่ใช้น้ำจากภูเขาไฟฟูจิและน้ำแร่จากภูเขาไฟฟูจิบ่มในถังเบอรอนและถังเชอร์รี่ มีกลิ่นที่เข้มข้น และมีรสชาติที่นุ่ม ลึก ยิ่งกว่าในตัวอย่างบ่ม12ปี

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



SEASONING



Cooking Sake

SAKE コクと旨味たっぷりの料理酒

Cooking Sake ★★★★★

Mellow, Clear and Full body



ALC: 14%

12 packs/Case 500 ml

เหมาะสำหรับปรุงอาหาร เช่น ไก่กรีกยากิ หมูทงคัสสึ ปลาย่างซีอิ้ว ซาซุ/สุกกี และอาหารประเภทเนื้อต่างๆ

料理をおいしくするために、コクと旨みたっぷりに仕上げました。
魚料理や肉料理など、さまざまな料理にお使いください。
料理研究家の高橋善郎氏のレシピも紹介しています。



Hon Mirin

Mirin 本みりん

Hon Mirin ★★★★★



ALC: 14.5%

20 bottles /Case 300 ml

20 bottles /Case 500 ml

6 bottles / Case 1800 ml

1 Case 18 L

ฮอนมिरินเกรดพรีเมียม สำหรับอาหารซึ่งมีสรรพคุณที่ดีต่ออาหารเช่นช่วย
เพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ช่วยเพิ่มหน้าตาอาหารให้ดูดียิ่งขึ้นและช่วยลดกลิ่น ไม่พึง
ประสงค์ในเนื้อสัตว์ มีลักษณะเป็นน้ำช่วยคงความสมดุลของความหวานและความเค็ม
ได้เป็นอย่างดี

Kuradashi

蔵出し

SAKE

Drinking-Grade Cooking Sake ★★★★★

Soften the Food with important acids



ALC: 14%

1 Case 18 L

สาเกปรุงอาหารเกรดพรีเมียม เติดเล็กน้อย เหมาะเป็นอย่างยิ่งสำหรับการปรุง
อาหารประเภทเนื้อเช่น เนื้อวัว เนื้อหมู และเนื้อไก่ เนื่องจากสาเกนี้มีกรดจำเป็นหลาย
ประเภทอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งกรดเหล่านั้นประกอบไปด้วย กรดมาลิก กรดซิตริก
เป็นต้นมีคุณสมบัติหลายประการเช่น ลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ใน เนื้อสัตว์
เพิ่มความนุ่มให้เนื้อสัตว์ และ ยังช่วยยืดเวลาอายุสินค้า ได้อีกด้วย

清酒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与えます。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

Koji Tappuri Cooking Sake

SAKE 麹たっぷりの料理の清酒

Cooking Sake ★★★★★



ALC: 13-14%

1 Case 18 L

สาเกปรุงอาหารเกรดพรีเมียม ที่ใช้ข้าวโคจิเยอะกว่าปกติถึง 1.5x ทำให้เกิดกรดเยอะ
กว่าสาเกทั่วไป จึงช่วยเพิ่มรสชาติให้อาหารได้เป็นอย่างดีเหมาะเป็นอย่างยิ่งสำหรับ
การปรุง อาหารประเภทเนื้อเช่น เนื้อวัว เนื้อหมู และเนื้อไก่เนื่องจากสาเกนี้มีกรดจำเป็น
หลายประเภทอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งกรดเหล่านั้นประกอบไปด้วย กรดมาลิก
กรดซิตริก เป็นต้นมีคุณสมบัติหลายประการเช่น ลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ใน เนื้อสัตว์
เพิ่มความนุ่มให้เนื้อสัตว์ และ ยังช่วยยืดเวลาอายุสินค้า ได้อีกด้วย

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。

YAMASA SOY SAUCE

PRICE LIST

Product Name	Yamasa Soy Sauce Standard Grade 20L & 3L		
Price			
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			
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		
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 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 
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 becareful 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	
Description	โซจูข้าวบาร์เลย์จากจังหวัดมิยาซากิ ผ่านการกลั่นและกรองด้วยอุณหภูมิต่ำทำให้มีกลิ่นหอมจากข้าวบาร์เลย์ และมีอาฟเตอร์ทอส ที่นุ่มเป็นโซจูแบบฟูลบอดี้ที่ใช้น้ำแร่ธรรมชาติจากมิยาซากิในการผลิต	

GREEN TEA



ITO EN

อันดับ 1
อันดับ

3 ปีซ้อน ตั้งแต่ปี 2018-2020
จาก Guinness World
Records™ 2020

ITO EN®

แบรนด์ชาเขียว
อันดับ 1
ของญี่ปุ่น*

お茶

緑茶

ไออี โออะ
ชาเขียว
สูตรไม่มีน้ำตาล

ปริมาณสุทธิ 500 มล.

ไออี โออะ
ชาเขียวพร้อมดื่ม
ยอดขายอันดับ 1
ของโลก

ITO EN

GREEN TEA



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

24 ขวด / ลัง 500 ml



Sweetened Jasmine Green Tea อิโต เอน ชาเขียวกลิ่นมะลิ สหวน

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

24 ขวด / ลัง 500 ml



ITO EN Powder Green Tea อิโต เอน ชาเขียวชนิดผง

ชาเขียวญี่ปุ่นปรุงสำเร็จชนิดผง 40กรัม ไม่ผสมน้ำตาล
ละลายง่าย ไม่ตกตะกอน ผสมได้ทั้งน้ำร้อนและเย็น

30 ถุง / ลัง 40 g



ITO EN Powder Green Tea [Koicha] อิโต เอน ชาเขียวชนิดผงสูตรเข้มข้น

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

6 ขวด / ลัง 2 L



S.K. LIQUOR

149/5 Charoenmuang Rd, Rongmuang
Pathumwan, Bangkok 10330 Thailand

149/5 ถนนเจริญเมือง แขวงรองเมือง
เขตปทุมวัน กทม 10330



02-214-1479
@SKLIQUOR
info@skliquor.com
www.skliquor.com



ASAHI Draft Beer 30L		เบียร์ Alc 5% 
เบียร์สด อาซาฮี 30L		
ราคา / ถัง		
ขนาด	30 L	
บรรจุ	1 ถัง	
วัตถุดิบ	มอลต์ ยีสต์ ฮอป	
แนะนำดื่ม	★ เย็น	
Tasting Notes	สด & เผ็ด	
ลักษณะ:	ขายดีอันดับ 1 ในประเทศไทย	

ASAHI Draft Beer 20L		เบียร์ Alc 5% 
เบียร์สด อาซาฮี 20L		
ราคา / ถัง		
ขนาด	20 L	
บรรจุ	1 ถัง	
วัตถุดิบ	มอลต์ ยีสต์ ฮอป	
แนะนำดื่ม	★ เย็น	
Tasting Notes	สด & เผ็ด	
ลักษณะ:	ขายดีอันดับ 1 ในประเทศไทย	

ชื่อสินค้า	ASAHI Draft Beer 15L เบียร์สด อาซาฮี 15L	เบียร์ Alc 5% 
ราคา / ถัง		
ขนาด	15 L	
บรรจุ	1 ถัง	
วัตถุดิบ	มอลต์ ยีสต์ ฮอป	
แนะนำดื่ม	★ เย็น	
Tasting Notes	สด & เผ็ด	
ลักษณะ:	ขายดีอันดับ 1 ในประเทศไทย	

ASAHI Cans		เบียร์ Alc 5% 
อาซาฮี เบียร์ กระป๋อง		
ราคา / ถัง		
ขนาด	330 ML	
บรรจุ	24 กระป๋อง / ลัง	
วัตถุดิบ	มอลต์ ยีสต์ ฮอป	
แนะนำดื่ม	★ เย็น	
Tasting Notes	สด & เผ็ด	
ลักษณะ:	ขายดีอันดับ 1 ในประเทศไทย	

ชื่อสินค้า	ASAHI Big Bottle อาซาฮี เบียร์ ขวดใหญ่	เบียร์ 
ราคา / ลิ		
ขนาด	620 ML	
บรรจุ	12 ขวด / ลิ	
วัตถุดิบ	มอลต์ ยีสต์ ฮอป	
แนะนำดื่ม	★ เย็น	
Tasting Notes	สด & เผ็ด	
ลักษณะ:	ขายดีอันดับ 1 ในประเทศไทย	

ชื่อสินค้า	ASAHI Small Bottle อาซาฮี เบียร์ ขวดเล็ก	เบียร์ 
ราคา / ลิ		
ขนาด	330 ML	
บรรจุ	24 ขวด / ลิ	
วัตถุดิบ	มอลต์ ยีสต์ ฮอป	
แนะนำดื่ม	★ เย็น	
Tasting Notes	สด & เผ็ด	
ลักษณะ:	ขายดีอันดับ 1 ในประเทศไทย	

MASSERIA BORGO DEI TRULLI

มาสเตอร์รี่ บอร์ก เดย์ ตรุลลี



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

Puglia

MASSERIA BORGO DEI TRULLI

เมสเซีย 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)

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 วานิลา ลูกพรุน ลูกเกด กาแฟ และน้ำผึ้ง มีอาฟเตอร์เทสต์ที่หนักแน่นและยาวนาน พร้อมกับความหวานเล็กน้อยจากการบ่มในถังโอ๊คใหม่ที่ใช้มาไม่เกิน 1 ครั้งหรือไม่เคยใช้เลย

Alc: 17.5 | 750ml x 6 Bottles



Alc: 16.5%

MASSERIA BORGO DEI TRULLI

LIALA NEGROAMARO SALENTO [IGP] (Natural Appassimento | Alberello Pugliese)

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 พร้อมกับโอโรมาที่ซับซ้อน น่าค้นหาจากผลไม้สีแดง และ สีดำ ฟูลบอดี้ นุ่ม Tannin สูง และให้อาฟเตอร์เทสต์ที่ยาวนาน มีรสชาติคล้ายซินนามอน กาแฟ และ วานิลา ทำให้รสชาติกลมกล่อม ซับซ้อน น่าหลงใหล

Alc: 16.5 | 750ml x 6 Bottles



Alc: 14.5%

MASSERIA BORGO DEI TRULLI

PRIMITIVO DI MANDURIA [DOP]

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

มีโอโรมาคล้ายเชอร์รี่ดำ และ แบล็กเบอร์รี่สุก มีรสชาติผลไม้ตากแดดคลุกเคล้ากับสมุนไพรเล็กน้อยเพื่อให้ได้รสชาติอันทรงพลัง

Alc: 14.5 | 750ml x 6 Bottles



Alc: 14.5%

MASSERIA BORGO DEI TRULLI

PRIMITIVO LUCALE (Appassimento) [IGP]

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.

มีโอโรมาคล้ายเชอร์รี่ ราสเบอร์รี่ ลูกเกดสีแดง ฟูลบอดี้ มีกลิ่นซับซ้อน Tannin ปานกลาง แต่นุ่มลึก และ มีอาฟเตอร์เทสต์ที่ยาวนาน

Alc: 14.5 | 750ml x 6 Bottles

MASSERIA BORGO DEI TRULLI

แมสซาลีเรีย บอร์ก เดย์ ตรุลลี



Appassimento



Alc: 13.5%



MASSERIA BORGO DEI TRULLI SALICE SALENTINO [DOP]

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

มีรสเผ็ดเล็กน้อยลิ้นคอแฉก วนิลา และ
ซ็อกโกแลต มีรสชาติซับซ้อน แต่ยังคงมี
บาลานซ์ที่ดี นุ่ม และอาฟเตอร์ทสท์ที่หนักแน่น

Alc: 13.5 | 750ml x 6 Bottles



Alc: 14.0%



MASSERIA BORGO DEI TRULLI PRIMITIVO SALENTO [IGP]

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.

มีรสเผ็ดเล็กน้อยเชอร์รี่ดำ พริก ฝรั่งเทศ และ
พริกไทยขาว ฟูลบอดี้ นุ่ม พร้อมกับTannin
ที่เบาแต่ปริมาณที่มาก และมีอาฟเตอร์ทสท์ที่ยาวนาน

Alc: 14.0 | 750ml x 6 Bottles



Alc: 13.5%



MASSERIA BORGO DEI TRULLI NEGROAMARO SALENTO [IGP]

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.

มีรสเผ็ดเล็กน้อย สดชื่นเปรี้ยว และพริกไทยดำ
ฟูลบอดี้ มีรสชาติคล้าย ไซมอน และ ลูกจันทน์
แทนนินที่สมดุลและมีอาฟเตอร์ทสท์ที่ยาวนาน

Alc: 13.5 | 750ml x 6 Bottles



Alc: 13.0%



MASSERIA BORGO DEI TRULLI FICHETO BIANCO [IGP]

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.

มีรสเผ็ดเล็กน้อย ฝ้าย และ ดอกกระดังงาอย่างลงตัว
พร้อมกับกลิ่นหอมหวานจาก วนิลา มีรสชาติละเอียดอ่อน
มีชีวิตชีวา และสง่างาม โดดเด่นด้วยความรู้สึกลึกซึ้งของ
แร่ธาตุ และกลิ่นอ่อนๆของผลไม้เมืองร้อน

Alc: 13.0 | 750ml x 6 Bottles



È GÒT



เอ กิโอต

È gòt is the typical glass of wine in Romanga 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 laster 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.



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/lit.

มีโรมาของช่อดอกไม้ที่เข้มข้น กลิ่นหอมเย้ายวน ละเอียดย่นด้วยกลิ่นไวโอเล็ต มีรสชาติกลมกล่อม ด้วย Tannin ที่พอดี

Alc: 12.0% | 750ml x 6 Bottles



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/lit.

มีโรมาที่สดชื่นและมีของผลไม้เล็กน้อย มีรสชาติสดชื่น ดื่มง่ายเป็นอย่างมาก

Alc: 11.5% | 750ml x 6 Bottles



ROMANDIOLA



โรมันดิโอลา

Romandiola is located in Northern Italy, Romangna. 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. he 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.

ROMANDIOLA



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/lit.

มีโรมาที่หอมละมุน ชวนให้นึกถึงสวัทไวโอเล็ต และ วนิลา มีรสชาติดราย Tannin เล็กน้อย และ อาฟเตอร์เทสของอัลมอนด์

Alc: 12.5% | 750ml x 6 Bottles



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.



LAVIGNONE BARBERA D'ASTI DOCG



Classification	DOCG	Barcode	8033501070090
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Barbera	Vintage	2021
Place	Piedmont, 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
มีรสชาติที่เข้มข้นและมีเสน่ห์ของเชอร์รี่ พลัม และ ผลเบอร์รี่สีแดง
ให้รสชาติที่ซับซ้อนอย่างน่าหลงใหล และมีอาฟเตอร์เทสต์ที่ยาว

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 Piedmont, 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.

บ่มในถังไม้โอ๊กถึงสิบและถึงใหญ่กว่า 12 เดือน
มีความซับซ้อนน่าหลงใหลกับรสชาติที่หลากหลาย เช่น ผลไม้สุก และ วานิลลา เป็นต้น
มีรสชาติที่นุ่ม ดื่มง่าย และมีอาฟเตอร์เทสต์ที่ยาวและ นุ่มเป็นอย่างมาก

BAROLO DOCG



Classification	DOCG	Barcode	8033501071318
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Nebbiolo	Vintage	2018
Place	Barolo, Piedmont Italy		
Body	Medium	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.

บ่มในถังสลาโวนีเยนโอ๊กขนาด 2500L-3500L เป็นเวลา 18 เดือน และ บ่มอีก 12 เดือนในขวด
มีรสชาติที่เข้มข้นและโดดเด่นของดอกไม้เช่น ลาเวนเดอร์ และ เชอร์รี่ เปรี๊ยะ
มีรสชาติที่นำหลิงโหล มีกลิ่นของของความสดชื่นพร้อมกับแทนนินที่นุ่ม และ มีอาฟเตอร์เทสต์ที่ยาว

BARBARESCO DOCG



Classification	DOCG	Barcode	8033501071301
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Nebbiolo	Vintage	2020
Place	Barbaresco, Piedmont, 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.

บ่มในถังสลาโวนีเยนโอ๊กขนาด 2500L-3500L เป็นเวลา 9-10 เดือน และ บ่มอีก 12 เดือนในขวด
มีกลิ่นที่สดชื่นและเต็มไปด้วยรสชาติของผลไม้ และ ดอกไม้ พร้อมกับกลิ่นของสมุนไพรต่างๆ ให้รสชาติที่นำหลิงโหล มีกลิ่นของของความสดชื่นพร้อมกับแทนนินที่นุ่ม และ มีอาฟเตอร์เทสต์ที่ยาว

LAVIGNONE PIEMONTE ROSATO DOC



Classification	DOC	Barcode	8033501071318
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Barbera	Vintage	2021
Place	Piedmont, Italy		
Acidity	High & 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 flowery notes. Smooth, well balanced and silky taste.

เก็บองุ่นเมื่อสุกเต็มที่ และ/หรือได้ความสมดุลของกรดซิตตึค: น้ำตาล
หมักในอุณหภูมิ 15°C และนำเปลือกองุ่นไปสัมผัสกับองุ่นเป็นระยะเวลา สั้นๆ
เพื่อให้ได้สีชมพูเหมือนไวน์โรเซ่จากประเทศฝรั่งเศส
มีรสชาติที่สดชื่นและโดดเด่นของดอกไม้ มีรสชาติที่บาลานซ์ และ นุ่มอย่างน่าหลงใหล

DOLCEVITA MOSCATO D'ASTI DOCG



Classification	DOCG	Barcode	8033501071301
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Moscato	Vintage	2021
Place	Piedmont, Italy		
Acidity	High	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 และหมักให้ระดับแอลกอฮอล์ประมาณ 5%
เพื่อไม่ต้องการเปลี่ยนน้ำตาลให้กลายเป็นแอลกอฮอล์หมด
จึงทำให้ไวน์นี้มีความหวานกว่าไวน์ทั่วไปและมีฟองเล็กน้อย
มีรสชาติที่โดดเด่นของดอกไม้และน้ำผึ้ง มีรสชาติหวานเล็กน้อย
สดชื่นเป็นอย่างมาก



Viña Santa Helena was founded in 1942 and boasts over 80 years of history. The winery is located in the Central Valley, the most emblematic valley in Chile.

At the beginning of the 20th century in Chile, a beloved winemaker fell seriously ill. His family and workers dedicated themselves to caring for him, meaning that the estate deteriorated considerably. His daughter Helena, upon seeing how the estate was losing its charm, decided to revive each vine in the valley. With determination and passion she managed to revive its quality, and once her father recovered he decided to name his wines Santa Helena, in honor of his daughter.

Together they finished and perfected their oenological work, whose legacy has remained in place until today with winemaking team, led by Mauricio Gonzalez, dedicated to reaching the qualitative potential of each vineyard.

Trust and quality since 1942



ITALY

FRANCE

CHILE

JAPAN

Gran Reserva Cabernet Sauvignon



Classification	Gran Reserva	Barcode	7804300010263
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Cabernet Sauvignon	Vintage	2021
Place	Rapel Valley, Chile		
Body	Full	Taste	Dry

AROMA: Pronounced and complex aromas such as black fruit, like blackberries and plums, intermingled with spicy notes. There are also notes of vanilla and chocolate and herbaceous hints.

PALATE: Good structure in the mouth with smooth, ripe tannins that give way to a long and pleasant finish.

มีโรมาที่โดดเด่นของผลไม้แดง เช่น เบอร์รี่ต่างๆตามมาด้วยกลิ่นคลื่นฟรุตบีน อบอวลไปกับอโรมาคล้ายช็อกโกแลต วนิลลา และ สมุนไพรเพื่อเพิ่มความซับซ้อนของ ไวน์ เป็นไวน์แบบฟูลบอดี้ ละมุนนุ่มนวลที่นำกลาณชาติเป็นอย่างดี

Gran Reserva Chardonnay



Classification	Gran Reserva	Barcode	7804300010362
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Chardonnay	Vintage	2022
Place	Casablanca Valley, Chile		
Acidity	Full	Taste	Dry

AROMA: Predominated by fresh fruit like peaches, along with hints of nuts and toast.

PALATE: A Full bodied, but refreshing and creamy with good acidity that reflects the aging.

มีโรมาที่โดดเด่นของพีช ถั่ว และ ขนมปังปิ้ง มีความเป็นครีมมี และผลไม้ต่างๆอย่างลงตัว มีแอตซิดปานกลางถึงมากที่ถูกกลาณชมาอย่างลงตัวจากการบ่มในถังไม้โอ๊คและการหมักดองแอลคติก

Reserva Cabernet Sauvignon



Classification	Reserva	Barcode	7804300011512
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Carbnet Sauvignon	Vintage	2022
Place	Central Valley, Chile		
Body	Medium	Taste	Dry

AROMA: Aroma of red fruit aromas like raspberries and cherries, along with hints of mocha and caramel and smoky aromas.

PALATE: Medium-bodied and smooth, this wine reveals balanced acidity and approachable tannins that lead to a pleasant finish.

อโรมาที่โดดเด่นของผลไม้แดง เช่น ราสเบอร์รี่ และ เชอร์รี่ พร้อมกับ มอคค่า คาราเมล และกลิ่นควัน บอดี้ปานกลาง และนุ่มนวล มีแอตซิดที่สมดุล มีแทนนินนุ่มนวลตามมาด้วยรสสัมผัสที่ยืดเยื้อ

Reserva Sauvignon Blanc



Classification	Reserva	Barcode	
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Sauvignon Blanc	Vintage	2023
Place	Central Valley, Chile		
Acidity	High	Taste	Dry

AROMA: Freshness and intensity, with citrus notes of grapefruit and pineapple.

PALATE: Smooth, with a refreshing, balanced acidity.

มีโรมาที่สดชื่นและชัดเจนของ ซิตรัส เช่น เกรปฟรุต์ และ สับปะรด มีรสชาตินุ่ม สดชื่น พร้อมกับ แอตซิดที่นำกลาณชความดราย ความสดชื่นอย่างลงตัว

Gran Reserva Merlot



Classification	Gran Reserva	Barcode	7804300121327
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Merlot	Vintage	2022
Place	Rapel Valley, Chile		
Body	Full	Taste	Dry

AROMA: Complex aromas, especially of red fruit like berries, intermingled with subtle spicy notes like black pepper and notes that reveal the ageing in French oak.

PALATE: Full body with smooth tannins that lend it a long and pleasant finish.

มีโรมาที่ซับซ้อนของผลไม้แดง เช่นเบอร์รี่ต่างๆ สมุนไพรต่างๆคล้ายพริกไทยดำ และวนิลลา จากโอ๊คเป็นต้น ฟูลบอดี้นำกลาณชด้วยแทนนินนุ่มนวล ทำให้มีรสชาติที่นุ่มและ มีอาฟเตอร์เทคที่ดี

Reserva Merlot



Classification	Reserva	Barcode	7804300011437
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Merlot	Vintage	2022
Place	Central Valley, Chile		
Body	Medium	Taste	Dry

AROMA: Red fruit with spicy and herbal hints, as well as a subtle note of toast.

PALATE: Medium body with smooth, rounded tannins that contribute to a long and pleasant finish.

มีโรมาของผลไม้แดงและสมุนไพร พร้อมกับกลิ่นคล้ายขนมปังปิ้งที่ช่วยเพิ่มความซับซ้อนของไวน์ บอดี้ปานกลาง แอตซิดปานกลาง และมีแทนนินนุ่ม ในปริมาณที่เหมาะสม ช่วยดึงให้มีรสชาติลงตัวในตอนท้าย

Reserva Chardonnay



Classification	Reserva	Barcode	7804300011413
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Chardonnay	Vintage	2023
Place	Central Valley, Chile		
Acidity	Medium	Taste	Dry

AROMA: Tropical aromas intermingle harmoniously with toasted notes and hints of nuts.

PALATE: Fresh wine thanks to the balanced acidity and it has a creamy mouthfeel that contributes smoothness, as well as a long and pleasant finish.

มีโรมาของผลไม้เมืองร้อนที่โดดเด่น ตามมาด้วยอโรมาคล้ายขนมปังปิ้ง อัลมอนด์ ช่วยทำให้ไวน์มีความซับซ้อนอย่างน่าหลงใหล มีรสชาติดีน่ม มีกลาณชของแอตซิดที่ดี ช่วยเพิ่มความสดชื่น และมีความครีมมี่เพื่อเพิ่มมิติของรสชาติ

SANTA HELENA



Gran Vino Tinto (Red Blend)



Classification	Blend	Barcode	7804300120467
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Blend	Vintage	NV
Place	Central Valley, Chile		
Body	Medium	Taste	Off Dry

AROMA: Fruit aromas, such as raspberries and strawberries and genta notes of oak.

PALATE: Easy to drink. The tannins are very smooth and provide a pleasant, mouth-filling finish.

มีฟรุ๊ตตี้ของ ราสเบอร์รี่ สตรอเบอร์รี่ องุ่นดำและกลิ่นไม้ มีรสชาติติดหวานเล็กน้อย แทนนินต่ำ นุ่ม ดื่มง่าย

Gran Vino Blanco (White Blend)



Classification	Blend	Barcode	7804300120276
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Blend	Vintage	NV
Place	Central Valley, Chile		
Acidity	Medium	Taste	Off Dry

AROMA: Pronounced aroma of fresh fruits, particularly citrus and tropical aromas (pineapple).

PALATE: Smooth and fruity with acidity that leads through to a long, fresh finish.

มีโรมาของผลไม้เช่น เลมอน สับปะรด และ เกรปฟรุ๊ต มีรสชาตินุ่ม ดื่มง่าย และมีเอดซิดแบบสดชื่น สามารถดื่มได้เรื่อยๆ

Varietal Cabernet Sauvignon



Classification	Varietal	Barcode	7804300010034
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Cabernet Sauvignon	Vintage	2023
Place	Central Valley, Chile		
Body	Medium	Taste	Dry

AROMA: Pronounced aroma of berries, cherry and cassis, harmoniously mingled with hints of vanilla and chocolate.

PALATE: Fresh in palate, with good acidity, improving the fruit taste. Soft tannins and a very pleasant and round finish.

มีโรมาหอมชัดของลูกเบอร์รี่ต่างๆ เชอร์รี่ และ แบล็กเคอร์แรนท์ ผสมผสานกับ อโรมาของ วนิลา ซ็อคโกแลต เป็นไวน์ที่ฟรุ๊ตตี้ สดชื่น เอดซิดที่ดี และแทนนินแบบ นุ่ม ทำให้สามารถเป็นไวน์ที่ดื่มได้ทุกโอกาส

Varietal Merlot



Classification	Varietal	Barcode	7804300120986
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Merlot	Vintage	2022
Place	Central Valley, Chile		
Body	Medium	Taste	Dry

AROMA: An intense, fresh Merlot with aromas of blackberry and plum. Subtle spicy notes also appear, intertwined with sweet vanilla hints.

PALATE: A medium-bodied wine with very smooth tannins and a round finish.

มีโรมาหอมชัดของ แบล็กเบอร์รี่ และ พลัม ผสมผสานกับพริกป่น องุ่นดำกับ วนิลาที่หอมหวาน เป็นไวน์แบบมีเดียมบอดี้ ที่มีแทนนินนุ่มๆ ทำให้มีบาลานซ์ที่ดี

Varietal Chardonnay



Classification	Varietal	Barcode	7804300120993
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Chardonnay	Vintage	2023
Place	Central Valley, Chile		
Acidity	Medium	Taste	Dry

AROMA: Tropical aromas such as peach, pineapple and banana hints combined exquisitely with sweet vanilla notes.

PALATE: The fresh-fruit sensation is enhanced by the wine's perfect acidity, which balances sweetness and gives a long pleasing finish.

มีโรมาของผลไม้เมืองร้อน เช่น พีช สับปะรด และ กล้วย ผสมผสานกับ อโรมาของ หวานคล้ายวนิลา ถูกบาลานซ์ด้วยความหวานเล็กน้อย และเอดซิดได้เป็นอย่างดี ทำให้มีอาฟเตอร์เทสที่ยาว

Varietal Sauvignon Blanc



Classification	Varietal	Barcode	7804300010041
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Sauvignon Blanc	Vintage	2023
Place	Central Valley, Chile		
Acidity	Full	Taste	Dry

AROMA: Herbal notes such as tomato leaf as well as fresh tropical fruit like grapefruit, pineapple and mango.

PALATE: A fresh wine with balanced acidity which brings out the fruity sensation on the palate and gives a long pleasing finish.

มีโรมาต้นของผลไม้เมืองร้อน เช่น เกรปฟรุ๊ต สับปะรด และมะม่วง ผสมผสานกับ กลิ่นสมุนไพร เช่น ใบของมะเขือเทศ เป็นไวน์ที่ให้ความสดชื่นได้เป็นอย่างดีจาก อโรมาของผลไม้เมืองร้อน และ เอดซิดที่ดี



Toro de Piedra wines are produced by Viña Requingua, a family winery located in the Sagrada Familia area, in the Curicó Valley, Chile, which was founded by Santiago Achurra Larraín in 1961. Viña Requingua has stood out over time for being a Chilean wine company that works every day to build a solid foundation of trust, respect, care and appreciation of its clients, collaborators, suppliers and community, with the aim of guaranteeing a friendly production environmentally friendly, economically viable and socially responsible both with collaborators and with the nearby communities.

Benoit Fitte has been the Winemaking Director of Viña Requingua since the year 2001, and responsible for the production of Toro de Piedra wines.

Born and raised in Armagnac, France, Benoit has been involved in wine production from a very young age. As a child, he spent the summer in the vineyard of his grandfather. At the age of 16, Benoit began taking his first courses in oenology, and at the age of 18 he obtained his first degree in oenology BTA (Brevet Agricultural Technicien).



Benoit Fitte

ITALY

FRANCE

CHILE

JAPAN

Grand Reserve Cabernet Sauvignon (Single Vineyard)



Classification	Gran Reserva	Barcode	7802940730701
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Cabernet Sauvignon	Vintage	2021
Place	Colchagua Valley, Chile		
Body	Full	Taste	Dry

AROMA: Pronounced aroma of dark fruits, loam, cedarwood and liquorice.

PALATE: Fresh mouthfeel with generous body, aromas of loam and liquorice accompany the wine until the end.

บ่มในถังไม้โอ๊กฝรั่งเศสและอเมริกัน 12 เดือน (ถังอเมริกันใหม่ 15%) มีโรสปากี่โดดเด่นของผลไม้สีเข้ม ดินร่วน ไม้ซัดาร์ และชะอม ให้รสชาติที่สดชื่น บอดีที่นุ่มนวล และเมื่อโรสปากี่ลายละเอียดในคออย่างลงตัว และนุ่มเป็น อย่างมาก

Grand Reserve Merlot (Single Vineyard)



Classification	Gran Reserva	Barcode	7802940016706
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Merlot	Vintage	2021
Place	Curicó Valley, Chile		
Body	Full	Taste	Dry

AROMA: Strawberry with subtle hint of roasted red pepper, a touch of smoke and chocolate.

PALATE: Soft entrance, well structured with a balanced acidity and a juicy finish.

บ่มในถังไม้โอ๊กฝรั่งเศสและอเมริกัน 12 เดือน (ถังอเมริกันใหม่ 15%) มีโรสปากี่ลายละเอียดของบอดี อ่อนนุ่มไปด้วย พริกแดงทั่ว กลิ่นควินและ ซ็อกโกแลต ให้รสชาติ นุ่มนวลในตอนต้น บาลานซ์ดี แอดซิดที่สมดุล และ จบด้วยรสชาติที่น่าดึงดูด อย่างลงตัวของไม้โอ๊ก

Grand Reserve Carmenere & Cabernet Sauvignon (Single Vineyard)



Classification	Gran Reserva	Barcode	7802940001795
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Carmenere & Cabernet Sau.	Vintage	2021
Place	Maule Valley, Chile		
Body	Full	Taste	Dry

AROMA: Pronounced notes of plum, cassis, spices, loam and cedarwood.

PALATE: Lively mouthfeel, voluminous, ending with silky tannins and hints of spices.

บ่มในถังไม้โอ๊กฝรั่งเศสและอเมริกัน 12 เดือน (ถังอเมริกันใหม่ 15%) มีโรสปากี่โดดเด่นของ ไม้ดของพลัม, แบล็คคอรี่แรนน์, เครื่องเทศ, ดินร่วนและ ไม้ซัดาร์ มีรสชาติที่สดชื่น อิ่มเอิบ ปิดท้ายด้วยแทนนิน ที่นุ่มนวล อ่อนนุ่มไปด้วย กลิ่นของเครื่องเทศ

Grand Reserve Chardonnay (Single Vineyard)



Classification	Gran Reserva	Barcode	7802940001801
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Chardonnay	Vintage	2022
Place	Maule Valley, Chile		
Acidity	Full	Taste	Dry

AROMA: Pronounced aroma of tropical fruits, almond flower and cedarwood.

PALATE: Vibrant acidity that is balanced by its creamy texture.

บ่มในถังไม้โอ๊กที่มีอายุมากกว่า 4 ปี เป็นเวลา 8 เดือน และในขวดอีก 2 เดือน มีโรสปากี่โดดเด่นของผลไม้เมืองร้อน ดอกอัลมอนด์ และไม้ซัดาร์ มีเอสดีดีสูง เล็กน้อย แต่ถูกบาลานซ์ด้วยความครีมอย่างลงตัวที่ได้มาจากการบ่มในถังโอ๊ก และ bottle aging

Reserve Cabernet Sauvignon



Classification	Reserva	Barcode	7802940053275
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Cabernet Sauvignon	Vintage	2021
Place	Central Valley, Chile		
Body	Full	Taste	Dry

AROMA: Pronounced aromas of black cherry, cedarwood and liquorice.

PALATE: Full bodied with a good acidity that carries the fresh mouthfeel to the finish.

85% บ่มพร้อมกับไวน์สส์ 6 เดือนด้วยถังฝรั่งเศส และ บ่ม 15% เป็น เวลา 8 เดือนในถังฝรั่งเศสและอเมริกัน มีโรสปากี่โดดเด่นของเชอร์รี่สีดำ ไม้ซัดาร์ และชะอม ฟูลบอดี้ และมี แอดซิดที่ดี ทำให้รู้สึกสดชื่นจนถึงตอนท้าย

Reserve Sauvignon Blanc



Classification	Reserva	Barcode	7802940053299
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Sauvignon Blanc	Vintage	2022
Place	Central Valley, Chile		
Acidity	Full	Taste	Dry

AROMA: Expressive herbaceous notes of gooseberry, apple, and freshly cut grass.

PALATE: Medium bodied with a fresh acidity to a pleasant finish.

บ่มพร้อมกับไวน์สส์ในถังสแตนเลสจนกว่าจะบรรจุ มีกลิ่นหอมของมะยม แอปเปิ้ล และหญ้าสด มีบอดี้ปานกลางพร้อมกับแอดซิดที่สดชื่น และมิอาฟเตอร์ทาสต์ที่อ่อนโยน



Chile

チリ

TORO D'ORO

WINEMAKING PHILOSOPHY

We wanted to rescue the essence of this drink, with that objective we have developed the line of Toro de Oro looking for wines that are easy to drink on any occasion, especially to share and celebrate with loved ones. These wines are characterized by their abundance in aromas and flavors that never cease to amaze, being the faithful reflection of a traditional productive process that characterizes us.



TORO D'ORO

Cabernet Sauvignon



Classification	Varietal	Barcode	7802940000965
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Cabernet Sauvignon	Vintage	2022
Place	Central Valley, Chile		
Body	Medium	Taste	Dry

AROMA: Dark fruits, liquorice and a hint of chocolate.

PALATE: Medium bodied with friendly tannins and a finish of dark fruits.

มีโอโรมาของผลไม้สีเข้ม ะอม อบอวนไปด้วยกลิ่นช็อกโกแลต
บอดี้ปานกลางพร้อมแทนนินที่เหมาะสมพร้อมด้วยรสชาติของผลไม้สีเข้มใน
ตอนท้าย

Merlot



Classification	Varietal	Barcode	7802940000972
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Merlot	Vintage	2022
Place	Central Valley, Chile		
Body	Medium	Taste	Dry

AROMA: Blackcurrent, spices and a touch of mint.

PALATE: Medium body with soft tannins with soft finish.

มีโอโรมาของแบล็กเคอเรนท์ เครื่องเทศ และใบมินท์ บอดี้ปานกลาง
แทนนินที่นุ่มนวล พร้อมกับอาฟเตอร์เทสที่นุ่มอย่างลงตัว

Sauvignon Blanc



Classification	Varietal	Barcode	7802940000996
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Sauvignon Blanc	Vintage	2022
Place	Central Valley, Chile		
Acidity	Medium+	Taste	Dry

AROMA: Citric notes, green apples with a hint of fresh herbs.

PALATE: Fresh mouthfeel with a good balanced acidity.

มีกลิ่นหอมของซิตริก แอปเปิ้ลเขียว และ สมุนไพรสด ให้รสชาติที่สดชื่น
พร้อมกับแอคซิดที่บาลานซ์อย่างลงตัว

TORO DE ORO | CHILE

ITALY

FRANCE

CHILE

JAPAN



Ever since it was set up as a buying office in Bordeaux in 1883, Maison Sichel has remained, first and foremost, a family business. Since that time, seven generations of the Sichel family have succeeded one another at the company's helm. Owners of CHÂTEAU PALMER, CHÂTEAU ANGLUDET, CHÂTEAU ARGADENS and CHÂTEAU DAVIAUD.



Bordeaux

CHÂTEAU PALMER (Grand Cru Classé)

98



Region	Margaux	Barcode	
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	Vintage	2017
Place	Margaux, Bordeaux, France		
Body	Full	Taste	Dry

Classed as a 3rd Growth in 1855, Château Palmer consistently outperforms its ranking and is universally considered as one of the Médoc's finest wines. Recognised for its outstanding quality by top tasters all over the world, Palmer is a rare and much sought after wine. The Sichel Family are co-owners of Château Palmer.

ALTER EGO DE PALMER (Grand Cru Classé)

96



Region	Margaux	Barcode	
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	Vintage	2019
Place	Bordeaux, France		
Body	Full	Taste	Dry

Produced by the same team and from the same vineyards as Château Palmer, Alter Ego is literally the 'other side' of Palmer, another expression of Palmer. Alter Ego has the distinction and character of Palmer but is made to be drunk much earlier. Merlot is generally the dominant grape variety, making it supple and ready to open within 3 years of the harvest. A great wine with intense fruit, fresh and juicy.

CHATEAU ARGADENS AOC Bordeaux Supérieur

94



Region	Bordeaux Supérieur	Barcode	3394150055070
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Merlot, Cabernet Sauvignon	Vintage	2019
Place	Entre-Deux-Mers, Bordeaux, France		
Body	Full	Taste	Dry

Aroma: Fresh fruit such as red and blackberries accompanied by toasted notes.

PALATE: Structured and elegant and beautifully balanced which gives it a great persistent finish.

มีรสชาติที่เข้มข้นไม่ติดตัว แต่เต็มไปด้วยความซับซ้อนของเบอร์รี่แดง และ ถ้าตามมาด้วยกลิ่นขนมปังปิ้ง มีโครงสร้างที่สวยงาม ภาชนะระหว่างความอร่อย แอดซิด และแทนนินดีมาก

Sichel AOC Margaux (Gran Vin)



Region	Margaux	Barcode	3394150120013
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	Vintage	2020
Place	Margaux, Bordeaux, France		
Body	Medium	Taste	Dry

Aroma: Pleasant bouquet of spicy notes and black fruits.

PALATE: Concentrated, generous without being capricious, very expressive, supported by high quality tannins which sign a persistent finish. An elegant, expressive Grand Vin of great distinction, the product of an exceptional terroir and crafted with care.

มีรสชาติที่โดดเด่นของผลไม้ดำ เช่น แบล็กเบอร์รี่ แบล็กเคอร์แรนท์ และสมุนไพรต่างๆ เป็นไวน์ที่หนักแน่น มีแทนนินที่คุณภาพสูง นุ่มนวล มีโครงสร้างที่สวยงาม ซึ่งทำให้เห็นคุณภาพที่แตกต่างอย่างชัดเจนของกรองแวง

Sichel AOC Bordeaux



Region	Bordeaux	Barcode	3394150040304
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Merlot, Cabernet Sauvignon	Vintage	2020
Place	Bordeaux, France		
Body	Medium	Taste	Dry

Aroma: Charming and expressive bouquet of multiple red fruits mixed with toasted and vanilla notes.

PALATE: fleshy mouth developing with fruit fullness, shaped by attractive tannins as dense as they are harmonious. The mouth perfectly prolongs the feeling of freshness, balance and delicacy enhanced by perfectly controlled wood aging.

มีรสชาติที่นำหลากรสจากผลไม้แดงต่างๆ และ ขนมปังปิ้ง แลควินิลา สดชื่นกับผลไม้ต่างๆ และ แทนนินที่นำดีดุด ที่เข้ากันได้เป็นอย่างดี

Sichel AOC Sauternes



Region	Sauternes	Barcode	3394150040304
Pack Size	375ml x 12 bottles	Price	
Variety	Sémillon, Sauvignon Blanc	Vintage	2020
Place	Sauternes, Bordeaux, France		
Acidity	High	Taste	Sweet

Aroma: Remarkable complexity of ripe apricots, pineapple, mango and honey.

PALATE: A smooth, rich and refined liquor instantly invades the palate with a great freshness.

มีรสชาติที่โดดเด่นของผลไม้ เช่น แอปเปิ้ลอบสุก มะม่วง สับปะรด และน้ำผึ้ง เข้มข้นอย่างลงตัว และนุ่มนวลอย่าง มาก ช่วยดับน้ำย่อย และ ปิดท้ายได้เป็นอย่างดี

SIRIUS AOC Bordeaux Red by MAISON SICHEL

90



Region	Bordeaux	Barcode	3394150052680
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Vintage	2020
Place	Bordeaux, France		
Body	Full	Taste	Dry

Aroma: Aroma of finely roasted, evokes warm scents of spices, dried figs, black berries and blackcurrant.

PALATE: The round palate, warm and powerful. The material is rich and suave on the attack, accompanied by expressive fruit, on well-balanced and perfectly well-coated tannins which confer beautiful length to this wine.

มีรสชาติของการคั่ว หอม อบอุ่นของเครื่องเทศ ลูกฟิกแห้ง แบล็กเบอร์รี่ และแบล็กเคอร์แรนท์ กลมกล่อมไปด้วยรสชาติของผลไม้ต่างๆ มีภาชนะและแทนนินที่เนียน นุ่มนวล

SIRIUS AOC Bordeaux White by MAISON SICHEL

90



Region	Bordeaux	Barcode	3394150055650
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Sémillon and Sauvignon	Vintage	2022
Place	Bordeaux, France		
Acidity	High	Taste	Dry

Aroma: Charming and expressive bouquet of multiple red fruits mixed with toasted and vanilla notes.

PALATE: 6 months in French oak and Malolactic fermentation. Predominated by fresh fruit like peaches, along with hints of nuts and toast. A Full bodied, but refreshing and creamy with good acidity that reflects the aging.

มีรสชาติที่โดดเด่นของ พีช อบอบลิกับกลิ่นอบของถั่ว และ ขนมปังปิ้ง ฟูกลมดีพร้อมกับความสดชื่นและครีมมี่ จากการบ่ม



CHATEAU LA GRAULA

This property is located in Landerrouat, at the eastern end of the Bordeaux region. It has belonged to the Bessette family since 1971. Jean-Paul and Alice are devoted to their vineyard and their production. Their son Mathieu, holder of a BTS in viticulture, joins them to perpetuate the family know-how, to perpetuate the quality of the work and to bring a new impetus. Thanks to the perfect care given to cultivation, harvesting and vinification, the resulting wines have character.



Bordeaux

Chateau La Graula AOC Bordeaux



Region	Bordeaux	Barcode	3394150057043
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	Vintage	2019
Place	Bordeaux, France		
Body	Full	Taste	Dry

Aroma: Elegant bouquet of black fruits with a hint of vanilla

PALATE: On the palate the wine is supple, rich and full with good length.

มีรสมาจากผลไม้ดำอย่างเข้มข้นไปกับกลิ่นของผลไม้ที่ได้จากการบ่มในถังไม้ เป็นไวน์ที่มีความซับซ้อน ลงตัว เนื้อเนียนนุ่ม ฟูลบอดี้



(Grand Cru Classé)

CHATEAU CLERC MILON

Château Clerc Milon is a winery in the Pauillac appellation of the Bordeaux region of France. The wine produced here was classified as one of eighteen Cinqüèmes Crus in the Bordeaux Wine Official Classification of 1855.



PAUILLAC, Bordeaux

CHATEAU CLERC MILON (Grand Cru Classé)

JS96, WS94, RP94



Region	Pauillac	Barcode	
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Bordeaux Blend	Vintage	2015, 2016
Place	Pauillac, Bordeaux, France		2019
Body	Full	Taste	Dry

A wine with considerable ageing potential made in the traditional Médoc way, Château Clerc Milon is the result of a particularly successful marriage between gravel and clay-limestone terroirs and Cabernet Sauvignon and Merlot grapes. Powerful, tannic, full-bodied and rich in fruit, it also has all the typical elegance of the finest Pauillac wines.

PASTOURELLE DE CLERC MILON (Grand Cru Classé)



Region	Pauillac	Barcode	
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Bordeaux Blend	Vintage	2016
Place	Pauillac, Bordeaux, France		
Body	Full	Taste	Dry

From an exceptional terroir, Pastourelle de Clerc Milon is the second wine of Château Clerc Milon, an 1855 Classified Growth at Pauillac. Made with grapes from selected vines on the famous estate, it is made and bottled with the same painstaking care. The grapes are harvested in small open crates then fermented in the Château Clerc Milon vat house and the wines are matured in oak barrels in the traditional manner. The particular attraction of Pastourelle de Clerc Milon, a round and supple wine, lies in the rich elegance of its aromas and flavours.

CHATEAU d'ARMAILHAC



(Grand Cru Classé)

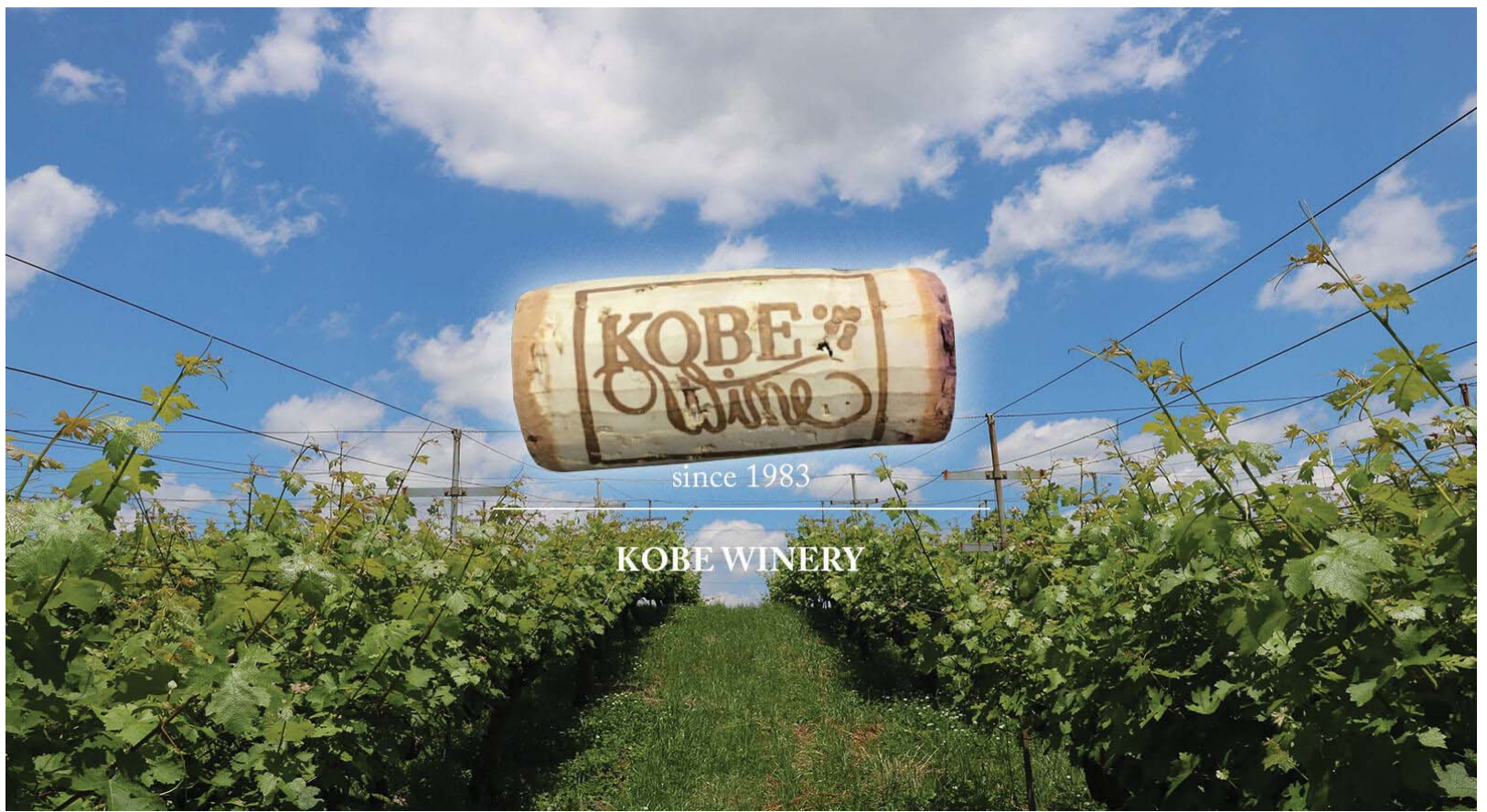
Acquired by Baron Philippe in 1933 and previously known as Mouton d'Armailhacq, the château was subsequently called Mouton Baron Philippe then Mouton Baronne Philippe before part of its original identity was restored in 1989, when it was renamed Château d'Armailhac.

CHATEAU d'ARMAILHAC (Grand Cru Classé)



Region	Pauillac	Barcode	
Pack Size	750ml x 6 bottles	Price	
Variety	Bordeaux Blend	Vintage	2016
Place	Pauillac, Bordeaux, France		
Body	Full	Taste	Dry

Produced by the same team and from the same vineyards as Château Palmer, Alter Ego is literally the 'other side' of Palmer, another expression of Palmer. Alter Ego has the distinction and character of Palmer but is made to be drunk much earlier. Merlot is generally the dominant grape variety, making it supple and ready to open within 3 years of the harvest. A great wine with intense fruit, fresh and juicy.



KOBE WINE

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) จากโทเบไวน์ มีอโรมาที่หอมกลิ่นพีช สดชื่น มีรสชาติที่หวาน เล็กน้อยจากพีช

12 btls / Case 500 ml



APPLE SPARKLING WINE

แอปเปิ้ล สปาร์คกิ้งไวน์

神戸ワインスプリングไวน์ 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) จากโทเบไวน์ มีอโรมาที่หอมกลิ่นแอปเปิ้ล สดชื่น มีรสชาติเปรี้ยว ผสมหวานจากน้ำแอปเปิ้ล

12 btls / Case 500 ml



UME SPARKLING WINE

บ๊วย(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.

สปาร์คกิ้งไวน์ที่ผสมผสานน้ำบ๊วยและไวน์ขาว(ชาร์ดอแน) จากโทเบไวน์ มีรสชาติที่หวาน เปรี้ยว จากน้ำบ๊วย

12 btls / Case 500 ml



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 ผสมกับอโรม่าที่หอมจากเมอร์ลอต 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 มีรสชาติตรงรายเล็กน้อย คล้ายเปลือกเลมอน และพริกไทยขาว พร้อมกลิ่นหอมอโรมาจาก แอปเปิ้ล ผลไม้เมืองร้อน และดอกไม้ขาว

12 btls / Case 750 ml

SPARKLING WINE

SWEET KOBE SPARKLING WINE (WHITE)

โกเบไวน์ สปาร์คกิ้งไวน์ (หวาน)
神戸スパークリング 甘口

A refreshing and sweet white sparkling wine that tastes like green apple and peach with aroma of apple and pineapple. Well paired with blue cheese, tempura and creme sauce pasta

สปาร์คกิ้งไวน์ขาว มีรสชาติหวานคล้ายแอปเปิ้ลเขียวและพีช มีกลิ่นหอมอโรมาคล้ายแอปเปิ้ล เหมาะกับอาหารเช่น บลูชีส เทมปุระ และ พาสต้าซอสครีม

12 btls / Case 720 ml

DRY KOBE SPARKLING WINE (WHITE)

โกเบไวน์ สปาร์คกิ้งไวน์ (ดราย)
神戸スパークリング 辛口

A dry, crisp flavour with strong acidity like lemon peel. Has aroma of refreshing citrus, apple and hazelnut. Well paired with sashimi and mozzarella cheese.

สปาร์คกิ้งไวน์ขาว รสชาติดราย มีบอดี้ และมีรสชาติเปรี้ยวเล็กน้อยคล้ายเปลือกเลมอน กลิ่นอโรมาหอมจากผลไม้คล้าย ส้มยูซุ แอปเปิ้ล และ เฮซลนัท เหมาะกับอาหารเช่น ซาชิมิ มอสซาเรลล่าชีส ได้เป็นอย่างดี

12 btls / Case 720 ml

ROSÉ SPARKLING WINE

KOBE ROSÉ SPARKLING WINE

โกเบไวน์ โรเซ่ สปาร์คกิ้งไวน์
神戸スパークリング ロゼ

Well balanced rosé sparkling with clear fruit flavour with soft acidity combine with raspberry aroma. A very to drink sparkling wine.

โรเซ่สปาร์คกิ้งไวน์ มีอโรมาคล้ายราสเบอร์รี่ รสชาติกลมกล่อม ดื่มง่ายเป็นอย่างมาก

12 btls / Case 720 ml

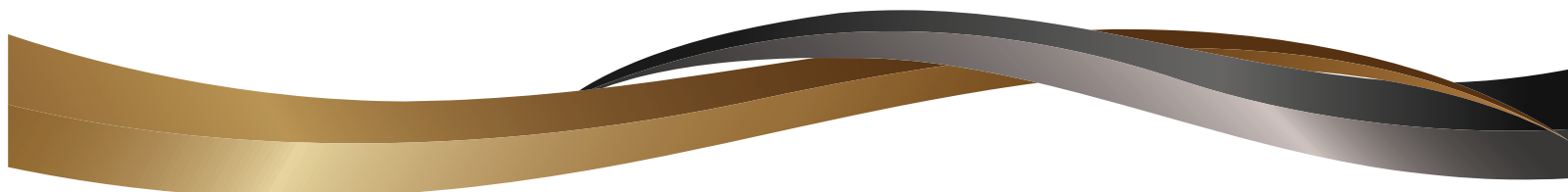




ASA
MARKETING

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 
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		
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 Alc. 5% 
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.	

Product Name	Tsukusu Craft Gin 尽 クラフト ジン	Gin
Price / Bottle		  Origin: Kagoshima
Size	750 ML	
Packaging	6 Bottles / Carton	
Raw Materials	Juniper berry, Yuzu, Kabosu, Sudachi, Shekwasar, Meyer lemon, Angelica root, Lemon peel, Mint, Coriander seed, Liquorice, Cinnamon, Chinese cassia & another 11 botanicals	
Servings	★★★★ For Cocktails	
Tasting Notes	Yuzu, Juniper berry aroma	
Description	Kagoshima is the birthplace of distillation on mainland Japan. Nishi Shuzo here has around for 170 years. 尽くす ("Tsukusu") is a Japanese verb that means "to devote" or "to exhaust," depending on the context. Tsukusu contains 24 different botanicals (amongst others). A hint of Yuzu in the first note and aftertaste. A unique Gin from Japan.	

* 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
Price / Bottle		 Alc. 12% Origin: Kagoshima
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. อุเมะ ไน: สาเก หรือเหล้าขมิ้น 3 ปี ที่ใช้ขมิ้นในการผลิตและนำไปบ่มต่ออีก 3 ปี มีรสชาติหวานอมเปรี้ยว บอด้ ปานกลาง-ฟูลบอดี้ มีอาฟเตอร์เทสที่นุ่ม	

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		Umeshu Alc. 10%   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. เหล้าขมิ้นผสมส้มคั้นเคปอง จากจังหวัดคุมาโมโตะ มีรสชาติหวานจากส้มเคปอง กลิ่นหอม ดั่งง่ายดื่มเป็นอย่างดี		

Product Name	Hakutake Yuzumon 白岳 ゆずもん		Yuzu  Origin: Kumamoto
Price / Bottle			
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 ผสมน้ำเลมอนและโซจูที่ผลิตจากข้าวญี่ปุ่น 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		 Origin: Kumamoto
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		 Alc. 25% 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		 Alc. 25% Origin: Kumamoto
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				 Origin: Kagoshima	
Size		720 ML1800 ML			
Packaging		12 Bottles / Carton6 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			
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  Alc. 25% Origin: Kagoshima
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		
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 tounge 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  Alc. 25%  Origin: Kagoshima
Price / Bottle		
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

A.S.A. MARKETING'S PRICE LIST

Product Name	Lento れんと	Brown Sugar Shochu  Origin: Miyazaki
Price / Bottle		
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 Umeshu 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 麹たっぷり料理の清酒		Cooking Sake	
Price / Bottle					
Size					18L
Packaging					Per Carton
Raw Materials					Rice, Koji, Alcohol, Acidity
Alcohol					14%
Description		สาเกปรุงอาหารเกรดพรีเมียม ที่ใช้ข้าวโคจิเยอะกว่าปกติถึง 1.5x ทำให้เกิดกรดอะมิโนที่ช่วยเพิ่มรสชาติให้อาหารได้เป็นอย่างดีเหมาะเป็นอย่างยิ่งสำหรับการปรุง อาหารประเภทเนื้อเช่น เนื้อวัว เนื้อหมูและเนื้อไก่เนื่องจากสาเกนี้มีกรดจำเป็น หลายประเภทอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งกรดเหล่านั้นประกอบไปด้วย 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		Hakutsuru Hon Mirin 白鶴 本みりん		Mirin
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		สาเกปรุงอาหารเกรดพรีเมียม ที่ใช้ข้าวโคจิเยอะกว่าปกติถึง 1.5x ทำให้เกิดกรดอะมิโนที่ช่วยเพิ่มรสชาติให้อาหารได้เป็นอย่างดีเหมาะเป็นอย่างยิ่งสำหรับการปรุง อาหารประเภทเนื้อเช่น เนื้อวัว เนื้อหมูและเนื้อไก่เนื่องจากสาเกนี้มีกรดจำเป็น หลายประเภทอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งกรดเหล่านั้นประกอบไปด้วย 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。		