

商品規格書 (PRODUCT SPECIFICATIONS)

成保酒販株式会社(SEIHO LIQUOR INC.)

蔵元名 brewery name	関原酒造 SEKIHARA	産地 region	新潟県 Nagaoka city, Niigata			
商品名 product name	純米吟醸 越後 ブルー Junmai Ginjo Echigo Blue					
特定名称 classification	純米吟醸酒 Junmai Ginjo					
原材料 raw material	米 (国産)、米こうじ (国産米) Rice, Rice Koji					
使用米 rice cultivar	国産米 Japanese Rice					
精米歩合(rice-polishing rate)	60%					
日本酒度(sake meter value)	-1					
酸度(acidity)	1.6					
アミノ酸度(amino acid content)	1.4					
アルコール度数(ALC)	15%					
賞味期間(expiration date)	12M					
保存方法(storage method)	常温(room temperature)					
特徴 features	ドイツのJAPAN FOOD EXPRESS GmbH様が販売する 関原酒造様で製造したOEM商品です。辛口ながら芳醇な味わいがあり、口に入れると米のふくよかさを感じることができ、飲み心地がスッキリした、キレの良い美味しいお酒です。 This is an OEM product manufactured by Sekihara Sake Brewery and sold in Europe by Germany's JAPAN FOOD EXPRESS GmbH. It has a dry but mellow taste, and when put in your mouth, you can feel the plumpness of the rice, making it a refreshing and delicious drink.					
主な受賞歴 awards						
飲み方 way of drinking	オンザロック・冷酒 on the rock · cold	常温 room temperature	ぬる燗 warm	熱燗 hot		
	●	●	●	●		
容量(volume)	720ml		300ml			
入数(quantity)	12本入り		24本入り			
JAN CD	4934994001667		4934994001674			
Price (€)	19.80€(NETTO) + MwSt.19%		8.60€(NETTO) + MwSt.19%			
Size	bottle	case	bottle	case	bottle	case
縦(W) (mm)	75	200	56	295		
横(D) (mm)	75	285	56	435		
高さ(H) (mm)	286	305	185	210		
重量(weight) (Kg)	1.2	15.0	0.56	14.0		
備考 note						

商品規格書 (PRODUCT SPECIFICATIONS)

成保酒販株式会社(SEIHO LIQUOR INC.)

蔵元名 brewery name	関原酒造 SEKIHARA	産地 region	新潟県 Nagaoka city, Niigata			
商品名 product name	純米 越後 Junmai Echigo					
特定名称 classification	純米酒 Junmai					
原材料 raw material	米 (国産)、米こうじ (国産米) Rice, Rice Koji					
使用米 rice cultivar	国産米 Japanese Rice					
精米歩合(rice-polishing rate)	70%					
日本酒度(sake meter value)	+3					
酸度(acidity)	1.7					
アミノ酸度(amino acid content)	1.8					
アルコール度数(ALC)	14%					
賞味期間(expiration date)	12M					
保存方法(storage method)	常温(room temperature)					
特徴 features	ドイツのJAPAN FOOD EXPRESS GmbH様が販売する関原酒造様で製造したOEM商品です。やや辛口で芳醇な味わいの純米酒。冷やしても燗でも、どちらでも楽しめるお酒です。 This is an OEM product manufactured by Sekihara Sake Brewery and sold in Europe by Germany's JAPAN FOOD EXPRESS GmbH. Junmai sake with a slightly dry and mellow taste. It is a sake that can be enjoyed either chilled or warmed.					
主な受賞歴 awards						
飲み方 way of drinking	オンザロック・冷酒 on the rock · cold	常温 room temperature		ぬる燗 warm	熱燗 hot	
	●	●		●	●	
容量(volume)	1.8L		720ml		300ml	
入数(quantity)	6本入り		12本入り		24本入り	
JAN CD	4934994001322		4934994001520		4934994001506	
Price (€)	32.00€(NETTO) + MwSt.19%		14.90€(NETTO) + MwSt.19%		6.45€(NETTO) + MwSt.19%	
Size	bottle	case	bottle	case	bottle	case
縦(W) (mm)	110	235	75	200	56	295
横(D) (mm)	110	345	75	285	56	435
高さ(H) (mm)	420	423	29	305	185	210
重量(weight) (Kg)	2.75	17.00	1.20	15.00	0.56	14.00
備考 note						

商品規格書 (PRODUCT SPECIFICATIONS)

成保酒販株式会社(SEIHO LIQUOR INC.)

蔵元名 brewery name	米鶴酒造 YONETSURU	産地 region	山形県東置賜郡 Higashiokitama, Yamagata			
商品名 product name	米鶴 生もと純米 Yonetsuru(Grateful Cranes) Kimoto Junmai					
特定名称 classification	純米酒 Junmai					
原材料 raw material	米(国産)・米麹(国産米) Rice, Rice Koji					
使用米 rice cultivar	国産米 Japanese rice					
精米歩合(rice-polishing rate)	65%					
日本酒度(sake meter value)						
酸度(acidity)						
アミノ酸度(amino acid content)						
アルコール度数(ALC)	15%					
賞味期間(expiration date)	12M					
保存方法(storage method)	常温(room temperature)					
特徴 features	<p>江戸時代に完成した、現代日本酒醸造の原型ともいえる「生もと酒母」で造る純米酒です。酒のよし悪しを大きく左右する麹米には山形県産酒造好適米を、掛け米にも山形産の酒造用に開発された米を使用し、コストパフォーマンスの高い純米酒に仕上げました。辛口ながら旨味もしっかり出した、万人向けの純米酒です。日本酒GI山形認証商品。</p> <p>This Junmai sake is made with "kimoto yeast starter," which was perfected during the Edo period and can be said to be the prototype of modern sake brewing. The koji rice, which greatly affects the quality of the sake, is made from Rice Suitable for Sake Brewing grown in Yamagata, and the rice used for the kake rice is also made from rice grown in Yamagata that was developed specifically for sake brewing, resulting in a Junmai sake with excellent cost performance. This Junmai sake is dry but with a strong umami flavor, suitable for every kind of needs. This product is certified by the Japanese Sake GI Yamagata.</p>					
主な受賞歴 awards	純米酒大賞2016金賞 Junmaishu Grand Prix 2016 Gold Award					
飲み方 way of drinking	オンザロック・冷酒 on the rock・cold	常温 room temperature	ぬる燗 warm	熱燗 hot		
	●	●	●	●		
容量(volume)	720ml	1800ml				
入数(quantity)	12	6				
JAN CD	4951046084690	4951046084683				
Price (€)	18.70€(NETTO) + MwSt.19%	-				
Size	bottle	case	bottle	case	bottle	case
縦(W) (mm)	80	256	100	270		
横(D) (mm)	80	355	100	395		
高さ(H) (mm)	300	316	405	435		
重量(weight) (Kg)	1.14	14.10	2.75	19.00		
備考 note						

商品規格書 (PRODUCT SPECIFICATIONS)

成保酒販株式会社(SEIHO LIQUOR INC.)

蔵元名 brewery name	米鶴酒造 YONETSURU	産地 region	山形県東置賜郡 Higashiokitama, Yamagata			
商品名 product name	米鶴 スパークリング Yonetsuru(Grateful Cranes) Sparkling					
特定名称 classification	純米酒 Junmai					
原材料 raw material	米・米麴・炭酸ガス含有 Rice, Rice Koji, Carbonic acid					
使用米 rice cultivar	国産米 Japanese rice					
精米歩合(rice-polishing rate)						
日本酒度(sake meter value)						
酸度(acidity)						
アミノ酸度(amino acid content)						
アルコール度数(ALC)	9%					
賞味期間(expiration date)	12M					
保存方法(storage method)	常温(room temperature)					
特徴 features	<p>シャンパーニュにも負けない、泡の日本酒を造りたい。そんな思いから生まれた「よねつるスパークリング」。ラベルに記したハートと稲は、米鶴の米作りと酒造りにかける情熱を表します。特許を取得した酵母を使用し、アルコール度数低めでも飲みごたえのある味味を実現。甘すぎないバランスの良さで、食中酒として使える、泡の日本酒です。原材料は米、米こうじのみ。炭酸ガス充てんによる発泡日本酒でコストパフォーマンスにも優れています。</p> <p>日本酒GI山形認証商品。</p> <p>We want to make a sparkling sake that rivals champagne. "Yonezuru Sparkling" was born from that idea. The heart and rice on the label represent Yonezuru's passion for rice cultivation and sake brewing. Patented yeast is used to achieve a satisfying taste despite the low alcohol content. This sparkling sake is not too sweet and well-balanced, making it suitable for drinking with meals. The only ingredients are rice and rice koji. This sparkling sake is filled with carbon dioxide gas, making it excellent value for money. GI Yamagata certified sake.</p>					
主な受賞歴 awards	ワイングラスでおいしい日本酒アワード2019金賞 Fine Sake Award 2019 Gold Medal					
飲み方 way of drinking	オンザロック・冷酒 on the rock · cold ●(～10℃)	常温 room temperature ×	ぬる燗 warm ×	熱燗 hot ×		
容量(volume)	750ml	375ml				
入数(quantity)	6	12				
JAN CD	4951046083785	4951046085345				
retail price in Japan	¥1,635	¥1,000				
Size	bottle	case	bottle	case	bottle	case
縦(W) (mm)	90	295	70	230		
横(D) (mm)	90	200	70	325		
高さ(H) (mm)	325	360	245	275		
重量(weight) (Kg)	1.60	10.00	0.90	11.00		
備考 note						

商品規格書 (PRODUCT SPECIFICATIONS)

成保酒販株式会社(SEIHO LIQUOR INC.)

蔵元名 brewery name	國暉酒造 KOKKI	産地 region	島根県松江市 Matsue city, Shimane			
商品名 product name	國暉 BEIGE KOKKI BEIGE					
特定名称 classification	純米大吟醸 Junmai Daiginjo					
原材料 raw material	米(国産)・米麹(国産米) Rice, Rice Koji					
使用米 rice cultivar	国産米 Japanese rice					
精米歩合(rice-polishing rate)	50%					
日本酒度(sake meter value)						
酸度(acidity)						
アミノ酸度(amino acid content)						
アルコール度数(ALC)	15%					
賞味期間(expiration date)	12M					
保存方法(storage method)	常温(room temperature)					
特徴 features	甘くフルーティーな香り、心地よい酸味、純米の醸し出す甘味が特徴。口の中でふくよかに広がる旨味の余韻はキレもよく、様々な料理とペアリングしていただける逸品になります。 It is characterized by a sweet and fruity aroma, a pleasant sourness, and the sweetness of pure rice. The umami that spreads in your mouth has a nice lingering aftertaste, making it a masterpiece that can be paired with a variety of dishes.					
主な受賞歴 awards	クラマスタ-2023プラチナ賞・ファイナリスト賞 ワイングラスでおいしい日本酒アワード2024ゴールド賞 Kuramaster 2023 Platinum Award/Finalist Award Oishii Sake in Wine Glass Award 2024 Gold Award					
飲み方 way of drinking	オンザロック・冷酒 on the rock・cold	常温 room temperature	ぬる燗 warm	熱燗 hot		
	●	▲				
容量(volume)	720ml		1800ml			
入数(quantity)	12		6			
JAN CD	4932892635434		4932892635205			
retail price in Japan	¥1,350		¥2,700			
Size	bottle	case	bottle	case	bottle	case
縦(W) (mm)	87	298	106	345		
横(D) (mm)	87	328	106	235		
高さ(H) (mm)	305	385	410	425		
重量(weight) (Kg)	1.30	16.00	2.80	17.60		
備考 note						

商品規格書 (PRODUCT SPECIFICATIONS)

成保酒販株式会社(SEIHO LIQUOR INC.)

蔵元名 brewery name	國暉酒造 KOKKI	産地 region	島根県松江市 Matsue city, Shimane			
商品名 product name	國暉 DARK RED KOKKI DARK RED					
特定名称 classification	純米大吟醸 Junmai Daiginjo					
原材料 raw material	米(国産)・米麹(国産米) Rice, Rice Koji					
使用米 rice cultivar	国産米 Japanese rice					
精米歩合(rice-polishing rate)	50%					
日本酒度(sake meter value)						
酸度(acidity)						
アミノ酸度(amino acid content)						
アルコール度数(ALC)	14%					
賞味期間(expiration date)	12M					
保存方法(storage method)	常温(room temperature)					
特徴 features	<p>ライチ、マスカットを思わせる爽やかで瑞々しいフルーティーな香りです。嗅覚で感じていただいた印象にマッチした柔らかな甘みと程よい酸味のバランスを口いっぱいでお楽しみいただけます。</p> <p>ドライな飲み口は辛口好きのお客様からも好評です。</p> <p>A refreshing, fresh, fruity scent reminiscent of lychee and muscat. Enjoy the balance of soft sweetness and moderate acidity that matches your sense of smell with every mouthful.</p> <p>The dry taste is popular among customers who like dry drinks.</p>					
主な受賞歴 awards						
飲み方 way of drinking	オンザロック・冷酒 on the rock・cold	常温 room temperature	ぬる燗 warm	熱燗 hot		
容量(volume)	720ml					
入数(quantity)	12					
JAN CD	4932892637438					
retail price in Japan	¥1,800					
Size	bottle	case	bottle	case	bottle	case
縦(W) (mm)	87	298				
横(D) (mm)	87	328				
高さ(H) (mm)	305	385				
重量(weight) (Kg)	1.30	16.00				
備考 note						