

THE  
MIYAZAKI SHOCHU  
COCKTAILS

宮崎焼酎 カクテル

## 目次 CONTENTS

|     |  |
|-----|--|
| 003 | Miyazaki Shochu Mixup 焼酎カクテルの新たな可能性<br>Miyazaki Shochu Mixup Unlocking the Potential of Shochu Cocktails                         |
| 005 | 「焼酎をグローバルへ」 Miyazaki Shochu Mixupの歩み<br>“Bringing Shochu to the World” The Journey of Miyazaki Shochu Mixup                      |
| 008 | ～焼酎を世界の宝に～<br>～ Making shochu a global treasure ～  |
| 010 | 宮崎の本格焼酎とは<br>What is Authentic Shochu from Miyazaki ?  |
| 012 | 本格焼酎の造り方<br>The Process of Making Authentic Shochu   |
| 014 | 麴・酵母・芋の違いを知ってもっと宮崎焼酎を楽しもう!<br>Learn the differences between koji, yeast, and sweet potato<br>to enjoy Miyazaki shochu even more! |
| 018 | 本格焼酎のおいしい飲み方<br>How to Enjoy Authentic Shochu  |
| 020 | ～本格焼酎の <sup>いま</sup> 時を未来に向けて～<br>～ Shochu's time shine is now ～   |
| 022 | 宮崎県焼酎蔵元MAP<br>Miyazaki Shochu Maker Map  |
| 041 | オリジナル 宮崎焼酎カクテルレシピ<br>Original Miyazaki Shochu Cocktail Recipes   |
| 138 | オリジナル 宮崎焼酎カクテルレシピ 考案者一覧<br>List of Contributors  |



# Miyazaki Shochu Mixup

## 焼酎カクテルの新たな可能性

Miyazaki Shochu Mixupは、宮崎県が主催する焼酎を活用したイベントの総称です。焼酎は、日本が誇る國酒であり、長い歴史と独自の製法を持つ蒸留酒です。その焼酎が持つカクテルとしての可能性にいち早く着目し、新たな価値を見出したのが宮崎県と宮崎の焼酎業界でした。

従来、カクテルといえば洋酒をベースとするのが主流でしたが、「焼酎を世界のスピリッツへ」、「Shochu Cocktailをグローバルへ」というスローガンのもと、Miyazaki Shochu Mixupは数々のイベントを通じて焼酎の魅力を広め、その価値を追求してきました。

特に2020年に開催された「Shochu Mix Up」は、日本を代表し、世界に通じる唯一無二のミクソロジストである南雲主于三の総合監修のもと、革新的なイベントとして高く評価されました。その後、コロナ禍を乗り越えながら、オンラインでの大規模イベントや、全国200店舗以上が参加し焼酎カクテルを提供する「Shochu Mixup Week」の開催など、多様な取り組みを実施。これらの活動を通じて、全国のゲストやバーテンダーに焼酎の魅力を届け、広く浸透させることに成功しました。

現在では、日本国内のみならず海外のバーでも焼酎カクテルが定番メニューとして採用されるようになり、焼酎カクテルを気軽に楽しめる市場が確立されつつあります。Miyazaki Shochu Mixupは、これからも焼酎の新たな可能性を切り拓き、世界のカクテルシーンにおける地位を確立することを目標に、さらなる挑戦を続けていきます。

# Miyazaki Shochu Mixup

## Unlocking the Potential of Shochu Cocktails

Miyazaki Shochu Mixup is a series of events organized by Miyazaki Prefecture to showcase the versatility of shochu in cocktails. Shochu is Japan's proud national spirit, a distilled liquor with a rich history and unique production methods. Recognizing its potential as a cocktail ingredient, Miyazaki Prefecture and the local shochu industry have been at the forefront of promoting its value in the cocktail scene.

Traditionally, cocktails have been made with Western spirits. However, under the slogan "**Shochu to the World of Spirits**" and "**Shochu Cocktails on a Global Stage**," Miyazaki Shochu Mixup has worked to increase awareness and appreciation of shochu through various events.

One of the most significant milestones was the **2020 "Shochu Mix Up"** event, which received high praise as an innovative initiative under the supervision of **Shuzo Nagumo**, a world-renowned Japanese mixologist. Despite the challenges of the pandemic, the movement continued to grow with large-scale online events and the **Shochu Mixup Week**, where over **200 bars across Japan** featured shochu cocktails. These efforts successfully introduced shochu to guests and bartenders nationwide.

Today, shochu cocktails are becoming a staple not only in Japan but also in bars worldwide. Miyazaki Shochu Mixup aims to further expand this market, ensuring that shochu cocktails can be enjoyed anytime, anywhere. With a vision to establish shochu's place in the global cocktail scene, we will continue to push the boundaries of innovation and appreciation for this exceptional Japanese spirit.

# 「焼酎をグローバルへ」

## Miyazaki Shochu Mixupの歩み

「焼酎をグローバルへ」——この想いを原点に、Miyazaki Shochu Mixupはスタートしました。宮崎の焼酎蔵元の皆様、そして全国のバーテンダーの皆様とともに、5年にわたり多くのイベントを開催し、焼酎の新たな可能性を探求してきました。

カクテルといえば洋酒が主流とされる世界において、焼酎をメインスピリッツのひとつとして確立するために、私たちはさまざまな挑戦を重ねてきました。現在、世界のバー業界では**ローカリズム**が大きなトレンドのひとつとなっており、各国の伝統的な酒やその背景にある文化への関心が高まっています。韓国の**Soju**、中国の**Baijiu**、インドの**Feni**など、まだ広く知られていない蒸留酒が数多く存在し、世界のバーテンダーたちは常に新しいスピリッツを求めています。

焼酎は、その期待に応えるだけの**味わい、文化的背景、そして可能性**を備えたスピリッツです。米、芋、麦といった多様な原料の特性、発酵の複雑さなど、他のスピリッツとは一線を画す個性を持ち、これほどまでに原料の特性が活かされたお酒は他に類を見ません。

ある蔵元がこう語ってくれました。

### 「焼酎は蒸留酒と醸造酒のハイブリッドであり、環境にも優しいお酒です」

発酵過程では醸造酒のように丁寧に醸し、蒸留によってその香りを抽出。さらに、残ったもろみや蒸留粕は家畜の飼料として利用されたり、エネルギーへと再生されたりする。焼酎は単なるスピリッツではなく、農業と密接に結びついた、地域の文化そのものなのです。

私たちは、焼酎と焼酎カクテルの魅力をさらに多くの方々に届けるため、このカクテルブックを制作することにしました。2020年に始まったShochu Mixupのイベントを通じて、これまでに**1,000種類以上**の焼酎カクテルが誕生しました。本書は、そのShochu Mixupから生まれたカクテルの集大成ともいえる一冊です。

このカクテルブックを通して、より多くの方々に焼酎の美味しさと楽しさを知っていただければ幸いです。そして、焼酎という日本が誇るスピリッツが、世界のカクテルシーンにおいてさらに輝く未来を願っています。

南雲 主于三

# "Bringing Shochu to the World"

## The Journey of Miyazaki Shochu Mixup

"Bringing Shochu to the World" - this vision marked the beginning of **Miyazaki Shochu Mixup**. Over the past five years, we have collaborated with **Miyazaki's shochu distillers** and **bartenders across Japan**, hosting numerous events to explore and expand the possibilities of shochu in the cocktail world.

In a global cocktail scene where Western spirits have traditionally dominated, we have continuously challenged the status quo to establish shochu as a **mainstream cocktail spirit**. Today, **localism** has become a major trend in the global bar industry, bringing attention to traditional spirits and the cultural heritage behind them. **Soju from Korea, Baijiu from China, Feni from India**—there are still many spirits that remain undiscovered, and bartenders worldwide are always seeking something new.

We firmly believe that **shochu has the depth of flavor, cultural significance, and potential** to meet the expectations of these bartenders. With a diverse range of base ingredients such as **rice, sweet potato, and barley**, and a **complex fermentation process**, shochu stands apart from other spirits. Few spirits in the world showcase their raw materials as authentically as shochu does.

One shochu distiller once told me:

**"Shochu is a hybrid of distilled and brewed spirits, and an eco-friendly drink"** The fermentation process is as delicate as that of brewed alcohol, while distillation captures its aromatic essence. Furthermore, the remaining mash and distillation residues are repurposed as animal feed or converted into energy. Shochu is more than just a spirit; it is deeply connected to agriculture and embodies the **culture of its land**.

To further share the **richness of shochu and shochu cocktails**, we decided to create this cocktail book. Since **Shochu Mixup** began in **2020**, over **1,000 unique shochu cocktails** have been crafted. This book serves as a **culmination** of those creations, a tribute to the evolution of shochu in the cocktail world.

Through this cocktail book, I hope more people will discover the beauty of shochu and the joy of shochu cocktails. And I look forward to seeing **shochu shine even brighter on the global cocktail scene** in the years to come.

Shuzo Nagumo

Spirits&Sharing.inc  
代表取締役

**南雲 主于三**

Spirits&Sharing.inc  
CEO / Founder

**Shuzo Nagumo**



「あらゆる液体をカクテル化する」というミッションのもと、様々な業態をまたいで既存にない新しいカクテルを生み続けている日本随一のMIXOLOGIST。2009年1月にスピリッツ&シェアリング(株)を設立。現在は都内に複数のBar及び物販店舗を運営する他酒販事業、コンサルティング、大手外資ホテルのメニュー開発、外資酒類大手との商品開発、カクテルケータリング事業などを中心に事業を拡大。現在までにお茶、カカオ、日本酒、焼酎、ボタニカル、様々な料理などのカクテル化を進めており、今後は海外展開、アカデミーの設立、アルコールとしてのウエルネスの実現、テクノロジーとカクテルの枠を広げていく計画を進めている。

[ 運営店舗 ]

Mixology Salon(銀座) / Mixology Heritage(日比谷) / Mixology Akasaka(赤坂) /  
memento mori(虎ノ門) / Folklore(日比谷) / Mixology Boutique(日比谷)

[ 著 書 ]

【The Mixology】2019年 柴田書店

Driven by the mission to "transform every kind of liquid into a cocktail," he is one of Japan's leading mixologists, known for creating cocktails that push the boundaries of tradition. In 2009, he founded Spirits & Sharing Inc., now running multiple bars and retail shops in Tokyo. His work spans liquor distribution, consulting, cocktail catering, menu development for luxury hotels, and product creation with global spirits brands. He has developed cocktails using tea, cacao, sake, shochu, botanicals, and even food elements. His current focus includes global expansion, launching a mixology academy, promoting wellness through alcohol, and integrating technology into cocktail creation.

[ Management bar list ]

The BAR codename MIXOLOGY Akasaka (Mixology) / Mixology Salon (Tea cocktail)  
Mixology Heritage (Classic & Vintage) / memento mori (Cacao Cocktail)  
FOLKLORE (Sake & Shochu cocktail) / Mixology Boutique (Liquor shop)  
Mixology Online Store (Liquor business)

Currently not only own bar management, but also consulting promotional event for a variety of brands. Inventing cocktail menu at Luxury Hotel and consulting the product invention for the Major alcoholic beverage brand. Growing business to focus on catering such as cocktail make for various groups and companies.

## ～焼酎を世界の宝に～

宮崎県には38の焼酎の蔵元があり、芋焼酎をはじめ、米、大麦、粟、カボチャなど様々な原料を使用した多種多様な焼酎が製造されています。その出荷量は、2014年以来、11年連続で日本一を誇っています。

そんな宮崎の本格焼酎の魅力を世界中の方々に知ってもらうために、宮崎県では、ミクソロジスト・南雲主于三氏の総合監修のもと、カクテルベースとしての焼酎の可能性を模索してきました。

今回、国内外のバーテンダーの皆様の御協力により、宮崎の焼酎をベースとしてMix upされたカクテルレシピを「宮崎焼酎カクテルブック」として、ひとつの形にできたことを大変嬉しく思っています。

2024年12月には、焼酎をはじめとする「日本の伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本が誇る國酒として、高いポテンシャルを秘めている宮崎の本格焼酎の魅力を今まさに世界に発信する好機であると考えています。

「宮崎焼酎カクテルブック」が国内外のバーテンダーの皆様はもとより、多くの方々にSHOCHUの魅力を知っていただくきっかけになることを願っています。

河野 俊嗣



宮崎県知事

河野 俊嗣

Governor of Miyazaki Prefecture

**Shunji Kouno**

## ～ Making shochu a global treasure ～

Miyazaki Prefecture is home to 38 shochu breweries, producing a wide variety of shochu made from different ingredients, including sweet potato, rice, barley, chestnuts, and pumpkin. Our shipments have been the highest in Japan for 11 consecutive years since 2014.

In order to show the world the appeal of authentic Miyazaki shochu, Miyazaki Prefecture has been exploring the potential of shochu as a cocktail base with the guidance of mixologist Shuzo Nagumo.

We are very pleased to announce that this has culminated in the creation of a “Miyazaki Shochu Cocktail Book” of cocktail recipes based on Miyazaki shochu, with the cooperation of bartenders from Japan and abroad.

As of December 2024, shochu and other forms of “traditional sake brewing” are registered as a UNESCO Intangible Cultural Heritage. We believe that now is an opportune time to show the world the appeal of Miyazaki's authentic shochu, which has high potential as a national liquor of Japan.

We hope that the “Miyazaki Shochu Cocktail Book” will serve as an introduction to the delights of SHOCHU to bartenders in Japan and abroad, as well as many others.

Shunji Kouno



# 宮崎の本格焼酎とは

その魅力の源は豊富な天然水とバラエティ豊かな原料にあり

## 豊富な天然水

宮崎県は、九州山脈など緑豊かな森林に蓄えられ、長い年月をかけ地下深くに流れる良質な天然水に恵まれており、仕込み用の水は、地下深くから汲み上げたり、湧水を利用したり、良質な水を求めて県内各地に焼酎の酒造場が点在しています。この良質な水こそが、宮崎の本格焼酎の源です。

## バラエティ豊かな原料

鹿児島は芋、熊本は米、大分は麦と、宮崎を囲む各県にはそれぞれ代表的な原料により本格焼酎が造られておりますが、宮崎の特長は南北に長い地理的要因もあり、それらを含む「バラエティ豊かな原料」から本格焼酎が造られていることです。また、鹿児島に近い県南部や都城地区では芋焼酎が多く好まれ、県西部は熊本の影響を受けて米焼酎が好まれるなど、周辺の焼酎文化の影響に加えて、温暖な県南部は芋の産地、県西部は米どころという具合に、その地域で栽培が盛んな作物が大いに関係しています。

## 芋の種類も多彩

芋焼酎といえば、お菓子の材料にもなる黄色系のコガネセシガンが主流ですが、焼酎専用品種ジョイホワイต์などの高でんぷん系のもの、アントシアニン色素を含むムラサキマサリなどの紫色系、βカロテンを含むタマアカネなどの橙色系、そして、焼き芋と同じ食用かんしょ（さつまいも）のべにはるかなど紅芋の主に5つに分類できます。黄色系が従来の芋焼酎に対して、高でんぷん系はフルーティな柑橘系の香り、紫色系はワインやヨーグルトのような香り、橙色系はマンゴーのような熱帯果実の香りを楽しめ、これら芋の特徴を活かした様々な銘柄が生まれています。

## 麦、雑穀、その他

芋の栽培が少ない県北部では、米のほか、ソバ、トウモロコシ、ヒエなどの雑穀、その他にも粟を主原料とした焼酎も造られています。このようにその土地ならではの農作物等から焼酎を造ってきた歴史が今に伝わっているのが宮崎の本格焼酎の特長です。なお、そば焼酎は、昭和48（1973）年に日本で最初に県北の蔵元で商品化されています。本格焼酎は原料の香りと味わいを残すもの。宮崎の本格焼酎は、宮崎ならではの多彩な味わいを楽しませてくれる逸品ぞろいといえます。



## What is Authentic Shochu from Miyazaki?

**The secret behind its appeal lies in the abundant natural water and wide variety of base ingredients.**

### **Abundant Natural Water**

Miyazaki Prefecture is blessed with high-quality freshwater, stored in the lush forests of the Kyushu mountains, and flowing deep underground over many years. Distilleries throughout the prefecture seek the best water for making shochu, either by drawing it up from deep underground or using spring water. This high-quality water is the source of Miyazaki's authentic shochu.

### **A Variety of Ingredients**

Each of Miyazaki's neighboring prefectures produces their own authentic shochu, using distinctive ingredients; Kagoshima is known for using sweet potatoes, Kumamoto for rice, and Oita for barley. But Miyazaki stands out for using all these ingredients and more in creating shochu, thanks to the prefecture's extensive geographical area stretching north to south. In the south near Kagoshima, sweet potato shochu is popular, while in the west, rice shochu is favored, influenced by Kumamoto. These variations in taste are influenced by the local shochu culture, as well as being closely tied to the agricultural products specific to each region, such as sweet potatoes in the warmer south and rice in the west.

### **A Diverse Range of Sweet Potatoes**

When it comes to sweet potato shochu, the most widely used sweet potato variety is the yellow "Kogane Sengan", also used as an ingredient in confectionary. But many varieties may be found, broadly dividing into five categories: high-starch varieties like "Joy White", grown specifically for shochu, purple varieties like the anthocyanin-rich "Murasaki Masari", orange varieties like "Tama Akane" rich in beta-carotene, and red sweet potatoes such as "Beni Haruka", the same as we use for baked sweet potato. While the yellow variety has a more traditional shochu aroma, the high-starch varieties have fruity citrus notes, the purple varieties have wine or yogurt-like aromas, and the orange varieties evoke tropical fruits like mango. Various brands have emerged that highlight these unique characteristics.

### **Barley, Grains, and More**

In the northern part of the prefecture, where sweet potato cultivation is less common, shochu is made from other grains, such as rice, buckwheat, corn, and millet, as well as from chestnuts. This tradition of making shochu from locally grown agricultural products is one of the distinguishing features of Miyazaki's authentic shochu. Notably, buckwheat soba was first produced by a distillery in northern Miyazaki in 1973. Authentic shochu preserves the aromas and flavors of its ingredients, and Miyazaki's shochu offers a delightful variety of tastes that are unique to the region.

# 本格焼酎の造り方

## The Process of Making Authentic Shochu

### 麴造り (製麴 / せいきく)

蒸した米などに麴菌を植え付け繁殖させる作業です。麴はデンプン質をブドウ糖に変える役目(糖化)をします。作業は約3日間。

### Koji Production (Seikiku)

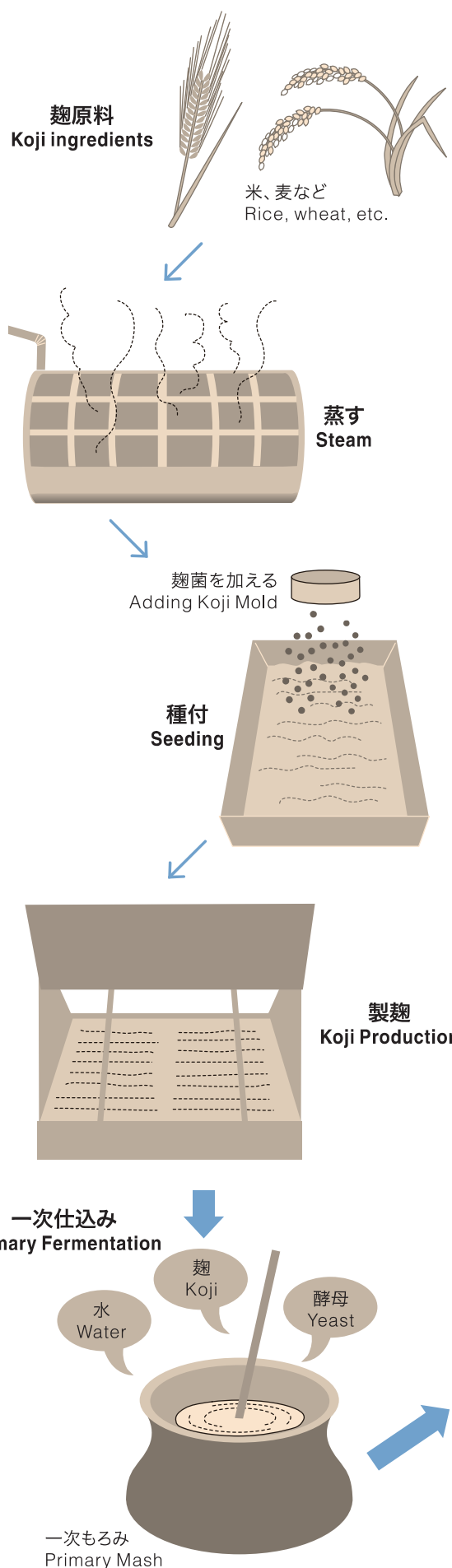
Koji is cultivated by inoculating steamed rice (or other grains) with koji mold, and is used to convert starches into sugars in a process called saccharification. The process takes about three days.

### 一次仕込み

麴と水に培養酵母を加えて純粋な酵母を大量に増やす工程です。酵母は糖分をアルコールに変えるアルコール発酵を行います。酒母(しゅぼ)とも呼ばれます。温度管理が大切で、前半を高く(40度～42度)、後半を低く(30度～35度)して、麴にクエン酸を生産させます。熟成まで約1週間。

### Primary Fermentation

In this step, yeast is added to the koji and water, stimulating pure yeast to grow in large quantities. The yeast, referred to as “shubo”, converts sugars into alcohol. Temperature control is crucial in this process: it is kept high (40–42°C) for the first part of fermentation and lowered (30–35°C) for the latter part, allowing the koji to produce citric acid. The full fermentation process takes around a week.



## 二次仕込み

芋や米、麦、そばなど蒸した主原料と水を、一次仕込みでできた「一次もろみ」に混ぜ合わせます。この主原料に芋を使えば「芋焼酎」、麦を使えば「麦焼酎」となります。発酵は約2週間で終わり、「二次もろみ」のアルコール度数は14度～20度になります。

## Secondary Fermentation

The mash produced by primary fermentation is mixed with water and the steamed main ingredient, whether sweet potato, rice, barley or buckwheat. Depending on the ingredient, this will become "sweet potato shochu," "barley shochu," etc. Fermentation takes about two weeks, and the alcohol content of the mash is between 14% and 20% abv.

## 蒸留

発酵が終わった「二次もろみ」を単式蒸留機で加熱・沸騰させ、気化させて冷却することで、37度～43度程度のアルコールを抽出します。本格焼酎は単式蒸留機で1回のみ蒸留したもので、原料が持っている香りや味わいも抽出されます。蒸留には通常の常圧蒸留と、機内の気圧を下げて蒸溜する減圧蒸留があり、前者は風味豊かな、後者は軽快な香味の焼酎になります。

## Distillation

After fermentation, the mash is distilled in a pot still, where it is brought to a boil and vaporized, then cooled to extract alcohol at a strength of around 37%–43%. Authentic shochu is distilled only once, preserving the aromas and flavors of the ingredients. There are two types of distillation: atmospheric distillation, which produces rich, flavorful shochu, and vacuum distillation, which results in lighter, crisper shochu.

## 貯蔵・製品化

蒸留直後は、白濁し、多くの雑味を含んでいるため1カ月から半年ほど貯蔵して熟成させます。この工程で風味が出てきたものに、割り水（水を加える）して一定のアルコール濃度にして製品化します。様々な原酒を調合することもあります。

## Aging and Bottling

Immediately after distillation, the liquid is cloudy and contains many impurities, so it is aged for one to six months to mature and develop flavor. Then, the alcohol content is adjusted by adding water, and sometimes various base spirits are blended to create the final product.



# 麴・酵母・芋の違いを知ってもっと宮崎焼酎を楽しもう!

## THE TRUTH OF MIYAZAKI SHOCHU

焼酎を造るためには、良質な水と、芋・米・麦・蕎麦などの主原料、そして、麴菌や酵母の微生物の力が必要です。宮崎は昔から、多彩な原料を使ってバラエティ豊かな焼酎を生み出してきました。近年では、麴の使い分けや宮崎県独自の酵母に加え、従来とは違うさまざまな芋を使った焼酎づくりへチャレンジする蔵が増えていきます。これらの組み合わせで、無限に広がる焼酎の世界を少しでも深く知って、焼酎をもっとおいしく、もっと楽しく飲んでください。

### 麴

焼酎の基本は、黒麴と白麴  
麴が原料のデンプンを糖化

#### 白麴

軽快で、やわらかく、キレがよく、さわやかな焼酎ができる白麴。黒麴菌の突然変異で、大正13年に発見されました。黒麴同様、クエン酸をつくり、安定した醸造が可能な上、黒麴より扱いやすく、昭和期から幅広く使用されるようになりました。

#### 黒麴

豊かな香りと、どっしりしたコクやうま味を持つ焼酎ができる黒麴。クエン酸を分泌するため、もろみの腐増を防止でき、暖地でも安全に焼酎を醸造できます。明治43年に泡盛麴から黒麴菌の培養に成功し、焼酎製造技術が飛躍的に向上しました。

#### 黄麴

日本酒づくりに使われる黄麴。クエン酸を分泌しないため、気温の高い九州ではもろみが腐敗しやすく焼酎製造に不向き。しかし温度管理環境が整った現代では、黄麴をブレンド用などに取り入れる蔵もあります。



白麴 White Koji



黒麴 Black Koji

# Learn the differences between koji, yeast, and sweet potato to enjoy Miyazaki shochu even more!

## THE TRUTH OF MIYAZAKI SHOCHU

To make shochu, you need good quality water, main ingredients such as sweet potatoes, rice, barley, and buckwheat, and the help of microorganisms such as koji mold and yeast. Miyazaki has long used a wide range of ingredients to produce a rich variety of shochu. In recent years, an increasing number of breweries have been taking on the challenge of using different kinds of koji and Miyazaki Prefecture's unique yeast, as well as making shochu using a more unconventional sweet potatoes. Learn a little more about the ever-expanding world of shochu through these combinations, and have a more enjoyable shochu-drinking experience.

### Koji

Shochu is made from black or white koji, which convert starch into sugar.

#### White Koji

White Koji is a mutation of black koji mold that produces a light, soft, crisp, and refreshing shochu. It was discovered in 1924. Like black koji, it produces citric acid and allows for stable brewing, and is easier to handle than black koji, so it has been widely used since the Showa period.

#### Black Koji

Black koji produces shochu with a rich aroma and a full-bodied flavor. It secretes citric acid, which prevents the mash from spoiling, allowing shochu to be brewed safely even in warm climates. In 1910, black koji mold was successfully cultivated from Awamori koji, and shochu production technology improved dramatically.

#### Yellow koji

Yellow koji is used in sake brewing. Because it does not secrete citric acid, the mash is prone to spoilage in Kyushu, where temperatures are high, making it unsuitable for shochu production. However, with the advent of temperature-controlled spaces, some breweries use yellow koji for blending, etc.



黄麹 Yellow Koji



# 酵母

## アルコール発酵の主役 宮崎県は独自酵母が主流

酵母は、発酵により糖分をアルコールに変える微生物。昔は蔵付き酵母と呼ばれる野生酵母に頼っていました。しかし焼酎づくりに適した純粋培養酵母の研究が進み、昭和23年に宮崎県工業試験場（現・県食品開発センター）が設立され、宮崎県でも独自酵母を分離・開発しています。宮崎県では、昭和30年に「宮崎酵母」を分譲。平成22年からより発酵性が良好な「平成宮崎酵母」の分譲を開始しました。この2つの酵母が県内ではよく使われ、焼酎王国宮崎を支えています。この他、香りに特徴のある「C-14酵母」も分譲し、いくつかの銘柄で利用されています。

# 芋

## 王道コガネセンガンに加え、 新品種登場により華やかで多彩な香味

焼酎用芋として有名なコガネセンガン。9割以上の芋焼酎が、これを原料に造られています。しかし近年は芋の品種改良が盛んで、新たなタイプの芋を使う銘柄も増加中。これらを色別に分けて、その特徴を簡単にご紹介しましょう。

### 黄白色〈芋・紅芋〉

焼酎やでん粉原料の加工用と、焼き芋などに使われる青果用に大別できる黄白色グループ。いずれも果肉は黄色ですが、皮の色が前者は黄白色、後者は紅色です。加工用の代表は芋焼酎原料の王者・コガネセンガンで、後者は高系14号（宮崎紅）などが有名です。加工用は焼酎にすると、芋らしい甘い香りと甘味、コクが出るのが特徴。青果用は通称“紅芋”とも呼ばれ、その栽培が盛んな県南の蔵元でよく利用されます。

### 紫色〈紫芋〉

皮も果肉も鮮やかな紫色の芋。ポリフェノールの一種・アントシアニンを高含有しているため、この色になります。ムラサキマサリなど紫芋の焼酎は、ヨーグルトや赤ワインのような香りが特徴。これはジアセチルという成分に由来するもので、日本酒などでは好ましくない香りとされますが、芋焼酎らしくないフルーティな香味が女性に人気です。

### 白色〈白芋〉

皮も果肉も白っぽい芋。柑橘系や花の香り成分が特に多く、すっきりとした香味の焼酎になります。代表品種は、焼酎専用に開発されたジョイホワイ。淡麗でフルーティな香りが出やすく、癒やし効果を持つ香氣成分・リナロールが他品種よりも多いのが特徴です。さわやかな柑橘香が出やすいダイチノユメなどもこのグループです。

### 橙色〈橙芋〉

果肉がオレンジ色をした芋。代表品種は、タマアカネやハマコマチです。β-カロテンを多く含有するため、この色になります。マンゴーなどの熱帯系果物の甘やかな香りに柑橘系や花のような香りが加わった、華やかな焼酎になるのが特徴。これは他色の芋にない、ラズベリーのような香りを出すβ-イオノンが含まれていることに由来します。

## Yeast

The main player in alcohol fermentation.  
In Miyazaki Prefecture, we mostly use our own yeast.

Yeast is a microorganism that converts sugar into alcohol through fermentation. In the past, people relied on wild yeast called brewery yeast. However, research into pure cultured yeast suitable for shochu production progressed, and in 1948 the Miyazaki Prefectural Industrial Testing Station (now the Prefectural Food Development Center) was established. Since then, Miyazaki Prefecture has been isolating and developing its own yeast, and began selling "Miyazaki Yeast" in 1955. In 2010, it began selling "Heisei Miyazaki Yeast," which has better fermentation properties. These two yeasts are commonly used within the prefecture, and are a major asset to Miyazaki as the top producer of shochu. In addition, "C-14 yeast," which has a distinctive aroma, is also sold and is used in several brands.

## Sweet potato

In addition to the classic Koganesengan, new varieties have been introduced, providing new delightful aromas.

Koganesengan is famous as a sweet potato for shochu. More than 90% of sweet potato shochu is made from this sweet potato. However, in recent years, more varieties have been introduced, and the number of brands using new types of sweet potatoes is increasing. We will divide them by color and briefly introduce their characteristics.

### **Yellow-white <Sweet potato/Red sweet potato>**

The yellow-white group can be broadly divided into those used for processing into shochu and starch ingredients, and those used as fresh produce for baked sweet potatoes. Both have yellow flesh, but the skin of the former is yellow-white and the latter is red. The primary example of the former type is Koganesengan, the king of sweet potato shochu ingredients, while the latter is famous for Takakei No. 14 (Miyazaki Beni). When sweet potatoes are processed into shochu, the drink takes on their distinctive sweetness and rich flavor. Fresh sweet potatoes are also known as "beniimo" and are often used by breweries in the southern part of the prefecture, where they are cultivated extensively.

### **Purple <Purple sweet potato>**

The skin and flesh of this sweet potato are vibrant purple. Its color comes from its high content of anthocyanin, a type of polyphenol. Shochu made from purple sweet potatoes, such as Murasaki Masari, is characterized by an aroma similar to yogurt or red wine. This comes from a compound called diacetyl, which is considered an undesirable aroma in sake, but

its fruity flavor, distinct from other sweet potato shochus, is popular among women.

### **White <White sweet potato>**

This sweet potato has a whitish skin and flesh. It has a particularly notable citrus and floral aroma, and produces a clean-flavored shochu. The representative variety is Joy White, which was developed specifically for shochu. It has a light, fruity aroma and is characterized by having more linalool, an aromatic component with a soothing effect, than other varieties. Daichi no Yume, which has a refreshing citrus flavor, also belongs to this group.

### **Orange <Orange sweet potato>**

A sweet potato with orange flesh. The most common varieties are Tamaakane and Hamakomachi. It gets its color from its high content of beta-carotene. It is known for producing vibrant shochu with a sweet aroma of tropical fruits such as mango, with citrus and floral notes added. This is because it contains beta-ionone, which gives it a raspberry-like flavor and is not found in other sweet potato colors.

## 本格焼酎のおいしい飲み方

### How to Enjoy Authentic Shochu



#### ロック On the Rocks

度数の高い焼酎に向いています。最初に氷を入れて十分にグラスを冷やしてから焼酎を注ぐのがポイント。

Best suited for high-proof shochu. Be sure to fill the glass with ice and chill it before pouring the shochu.



#### 水割り With Water

自分が飲みやすい好みの濃さに割ります。前もって焼酎を水で割って寝かせておく「前割り」も非常にまろやかです。

Adjust the dilution to your taste. “Pre-mixed” shochu, where it is diluted with water and allowed to sit for a while, is particularly mellow.



#### ソーダ割り With Soda

炭酸水で割ります。特に夏はすっきりと飲みやすく、おすすめです。へべすや日向夏などの柑橘類を入れると口当たりが爽やかに。

Mix with soda water for a refreshing drink, especially recommended in the summer. Adding citrus fruits like Heibesu or Hyuganatsu makes for an even more refreshing taste.





### お湯割り With Hot Water

冬におすすめの一般的な飲み方。お湯を先に入れてから焼酎を注ぐと湯気の中に焼酎の香りが溶け込んで香りも楽しめます。宮崎では「ろくよん（焼酎6:お湯4）」「しちさん（焼酎7:お湯3）」などがポピュラーです。

A popular way to enjoy shochu in winter. Add hot water to the glass first, then pour in the shochu, allowing its aroma to blend with the steam. In Miyazaki, a ratio of around six to seven parts of shochu to three to four parts of hot water is considered ideal.



### ストレート Neat

宮崎の本格焼酎は度数が20度のものが多く、何も入れずにそのまま飲むのも◎。本来の焼酎の香りと味をじっくり味わえます。

Many authentic shochus from Miyazaki have an alcohol content of 20% abv, and drinking them neat allows you to savor their original flavors and aromas.



### 燗つけ Heated

昔から伝わる飲み方で、あらかじめ水割りにした焼酎（前割り）を温めて飲みます。

A very traditional way to enjoy shochu, in which pre-mixed shochu and water are heated before drinking.

## ～本格焼酎の時<sup>いま</sup>を未来に向けて～

本格焼酎は、日本が誇る國酒であり、長い歴史と独自の製法を持つ蒸留酒です。

2024年12月に「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界に向けて情報発信する時流も整いつつあります。

また、本格焼酎は麴を使用することによる並行複発酵\*という複雑な発酵過程により醸し出される地域に根差した伝統的なお酒であり、高いポテンシャルを備えた蒸留酒とも言えます。

宮崎県・宮崎県酒造組合では、この本格焼酎を～世界に認められる蒸留酒に～をスローガンに2020年から日本各地のバーテンダー様の協力を得て焼酎ベースのカクテルを考案していただき、Miyazaki Shochu Mixupイベントを全国に先駆けて開催しました。

このイベントに対する反響は大きく本格焼酎のポテンシャルの高さに改めて気づかされました。

この考案されたカクテルや宮崎の本格焼酎を世界に広めるため、今回焼酎カクテルブックが発刊されることに深い意義があると思います。

世界に向けて本格焼酎の飛躍の一冊となれればと願います。

渡邊 眞一郎

\*並行複発酵: デンプン原料の糖化とアルコール発酵を同時並行的に行わせる発酵形式



宮崎県酒造組合 会長

**渡邊 眞一郎**

Chairman of the  
Miyazaki Prefecture  
Sake Brewers Association

**Shinichiro Watanabe**

## ～ Shochu's time shine is now ～

Authentic shochu is Japan's national alcoholic beverage, a distilled alcoholic beverage with a long history and unique production method.

In December 2024, "traditional sake brewing" will be registered as a UNESCO Intangible Cultural Heritage, and the time is now right to disseminate information about it to the world.

Authentic shochu is a traditional drink with deep connections to its local area, brewed through a complex fermentation process that uses koji mold, known as multiple parallel fermentation.\* It's also, in our opinion, a spirit loaded with potential.

Since 2020, Miyazaki Prefecture and the Miyazaki Sake Brewers Association have held the national Miyazaki Shochu Mix-up, the first event of its kind, with the mission of making traditionally brewed shochu a "globally recognized spirit". Bartenders all over the country have collaborated with us, devising cocktails with shochu as a base. The response to this event has been tremendous, again driving home the high potential of shochu.

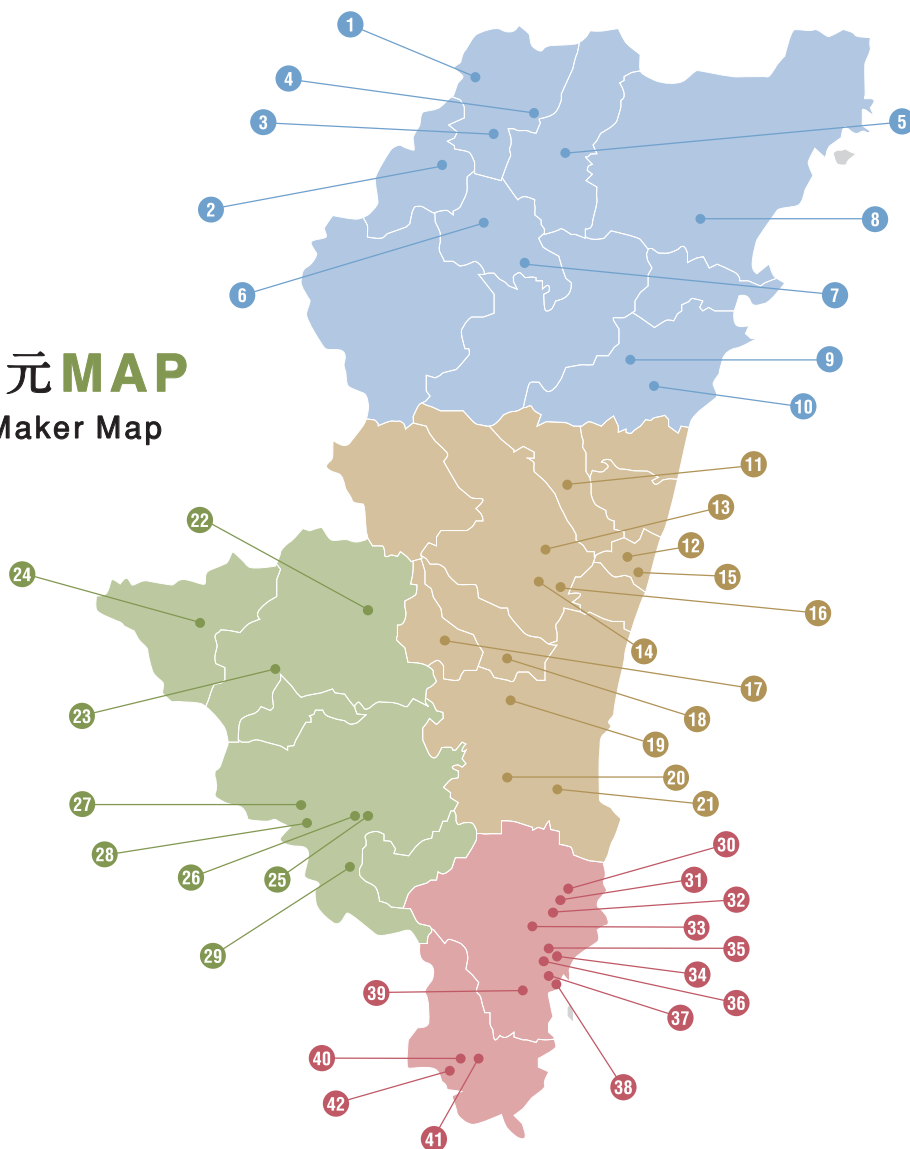
The publication of this shochu cocktail booklet means a great deal to us, as a way to present those cocktails and our authentic Miyazaki shochu to the world. May it be a stepping stone on the journey of shochu to the world stage.

**Shinichiro Watanabe**

\*Multiple parallel fermentation: a form of fermentation in which starch is saccharified and alcoholically fermented simultaneously.

# 宮崎県焼酎蔵元MAP

## Miyazaki Shochu Maker Map



### 県北／高千穂地区 North/Takachiho Area 頁 Page

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| ① アカツキ酒造 AKATSUKI SHUZO        | 23 |
| ② 雲海酒造 五ヶ瀬蔵 UNKAI SHUZO GOKASE | —  |
| ③ 高千穂酒造 TAKACHIHO SHUZO        | 23 |
| ④ 神楽酒造 KAGURA SHUZO            | 24 |
| ⑤ 姫泉酒造 HIMEIZUMI SHUZO         | 24 |

### 県北／延岡・日向地区 North/Nobeoka-Hyuga Area 頁 Page

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| ⑥ 藤本本店 FUJUMOTOHONTEN               | 25 |
| ⑦ 川崎醸造場 KAWASAKI BREWERY            | 25 |
| ⑧ 佐藤焼酎製造場 SATO SHOCHU MANUFACTURING | 26 |
| ⑨ あくがれ蒸留所 AKUGARE DISTILLERY        | 26 |
| ⑩ 千徳酒造 SENTOKU SAKE BREWING         | —  |

### 県央／西都・高鍋地区 Central/Saito-Takanabe Area 頁 Page

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| ⑪ 尾鈴山蒸留所 OSUZUYAMA DISTILLERY       | 27 |
| ⑫ 黒木本店 KUROKI HONTEN                | 27 |
| ⑬ やまや蒸留所 YAMAYA DISTILLERY          | 28 |
| ⑭ 岩倉酒造 IWAKURA BREWERY              | 28 |
| ⑮ 宝酒造 黒壁蔵 TAKARA SHUZO KUROKABEGURA | 29 |
| ⑯ 神楽酒造 西都工場 KAGURA SHUZO SAITO      | —  |

### 県央／宮崎地区 Central/Miyazaki Area 頁 Page

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| ⑰ 雲海酒造 綾蔵 UNKAI SHUZO AYAKURA      | 29 |
| ⑱ 川越酒造場 KAWAGOE DISTILLERY         | 30 |
| ⑲ 雲海酒造 高岡蔵 UNKAI SHUZO TAKAOKAKURA | —  |
| ⑳ 渡邊酒造場 WATANABE DISTILLERY        | 30 |
| ㉑ 落合酒造場 OCHIAI SHUZOJOYO           | 31 |

### 県西／えびの・小林地区 West/Ebino-Kobatachi Area 頁 Page

|                              |    |
|------------------------------|----|
| ㉒ すき酒造 SUKI BREWERY          | 31 |
| ㉓ 生駒高原酒造 IKOMA KOGEN BREWERY | 32 |
| ㉔ 明石酒造 AKASHI SHUZO          | 32 |

### 県西／都城地区 West/Miyakonojo Area 頁 Page

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| ㉕ 霧島酒造 KIRISHIMA SHUZO               | 33 |
| ㉖ 霧島酒造 志比田工場 KIRISHIMA SHUZO SHIBITA | —  |
| ㉗ 大浦酒造 OURA SHUZO                    | 33 |
| ㉘ 都城酒造 MIYAKONOJO SHUZO              | —  |
| ㉙ 柳田酒造 YANAGITA DISTILLERY           | 34 |

### 県南／日南・串間地区 South/Nichinan-Kushima Area 頁 Page

|  |    |
|--|----|
| ㉚ 櫻の郷酒造 SAKURANOSATO SHUZO             | 34 |
| ㉛ 酒蔵王手門 SAKAGURA OHTEMON               | 35 |
| ㉜ 松の露酒造 MATSUNOTSUYU SHUZO             | 35 |
| ㉝ 小玉醸造 KODAMA DISTILLERY               | 36 |
| ㉞ 京屋酒造 KYOYA DISTILLER & BREWER        | 36 |
| ㉟ 焼酎日南共同組合 SHOCHU NICHINAN COOPERATIVE | 37 |
| ㊱ 櫻乃峰酒造 SAKURANOMINE BREWERY           | 37 |
| ㊲ 宮田本店 MIYATAHONTEN                    | 38 |
| ㊳ 古澤醸造 FURUSAWA JOUZOU                 | 38 |
| ㊴ 井上酒造 INOUE SHUZO                     | 39 |
| ㊵ 幸蔵酒造 KOUZOU SYUZOU                   | 39 |
| ㊶ 寿海酒造 JUKAI SHUZO                     | 40 |
| ㊷ 松露酒造 SHORO SHUZO                     | 40 |

## アカツキ酒造合資会社 AKATSUKI SHUZO L.P.

### 昔ながらの手法で力強い酒を造る、県境の蔵

熊本・大分両県境のほど近くにある、小さな蔵。昭和9年、田原地区で近隣農家が共同出資して清酒蔵を設立。その後、河内地区へ移転し、現在は焼酎専業蔵として4代目・河内キワさんを中心に稼働を続けています。銘柄は潔く、米焼酎「暁」のみ。九州産米と祖母山系の伏流水、鹿児島酵母、白麹を使って、常圧蒸留で造ります。蒸留後は1年半ほど蔵で寝かせてから、瓶詰め。米の香りとうま味を十二分に引き出した原酒の荒さが静まり、その力強さがよりよく活かされ、アカツキ酒造ならではの味わいが生まれます。

### A brewery on the border of prefectures that uses traditional methods to make strong liquor.

This small brewery is located near the border between Kumamoto and Oita prefectures. In 1934, the brewery was established in the Tahara district with joint investment from neighboring farmers. It was later moved to the Kawachi district, and is currently operated as a shochu brewery led by the fourth-generation owner, Kawachi Kiwa. The brewery produces only one brand, the rice shochu "Akatsuki." It is made using rice from Kyushu, underground water from the Sobo Mountains, yeast from Kagoshima, and white koji, and is distilled at normal pressure. After distillation, the shochu is left to rest in the brewery for about a year and a half before being bottled. This allows the roughness of the raw liquor to be softened after it has fully absorbed the flavour of the rice, and its strength is put to better use, resulting in a flavor unique to Akatsuki Brewery.



## 高千穂酒造株式会社 TAKACHIHO SHUZO Co., Ltd.

### 原点回帰から生まれた麦焼酎に定評あり

夏は涼しく、冬は九州内で最も寒さが厳しい、日本神話の里・高千穂で明治35年に玉の露酒造として創業し、米焼酎からスタート。昭和51年、高千穂酒造に社名変更し、とうもろこしやそばなどを原料に、多彩な焼酎を生産してきました。昭和55年からは麦焼酎に力点を置き、中でも、手間と技術が求められる黒麹・全量仕込み・常圧蒸留で、白川水源の天然水を使い、平成15年に生まれた「黒麹 高千穂」は看板銘柄のひとつ。平成25年にはこの原酒を3年以上熟成させた「高千穂 零」を発売し、高い評価を得ています。

### A well-established reputation for barley shochu born from a return to basics.

This brewery was founded in 1902 as Tama no Tsuyu Shuzo in Takachiho, a town steeped in Japanese legends with cool summers and the coldest winters in Kyushu. It started out producing rice shochu. In 1976, the company changed its name to Takachiho Shuzo, and has been producing a wide variety of shochu using corn, buckwheat and other ingredients. Since 1980, the company has focused on barley shochu, and has continued to do so, using natural water from the Shirawaka River, black koji, full brewing and atmospheric distillation, a method requiring great skill and effort. In 2003, its flagship brand "Kuro Koji Takachiho" was released, and in 2013, the company released "Takachiho Zero", which is made by aging this raw liquor for more than three years, and has been highly praised. In 2013, the company released "Takachiho Zero," which is made by aging this raw liquor for more than three years, and has been highly praised.





## 神楽酒造株式会社 KAGURASHUZO Co., Ltd.



### 山深い神話の里から、チャレンジ精神で県内外へと飛躍

昭和29年創業。山間地で雑穀生産が多い高千穂町で、米に始まり、そばなど雑穀焼酎を造ってきました。昭和59年、現在の主力商品・麦焼酎「ひむかのくろうま」が誕生。平成13年には芋焼酎「天孫降臨」を発売するなど、多彩な商品を揃えています。平成21年より西都市で西都工場を稼働。着工途中で中止された高千穂新線トンネルを貯蔵庫に利用した長期熟成も、高い評価を得ています。最近では紫芋で醸造した日本初の生酒を発売するなどユニークな挑戦も。古くからCMにも注力し、内外から注目される売上高県内3位の蔵元です。

### From a village of legends deep in the mountains, to the rest of the prefecture and beyond, with the spirit of challenge.

Founded in 1954, the brewery started out in Takachiho Town, a mountainous region where millet production is abundant, and has since produced shochu made from millet such as buckwheat. In 1984, the brewery's current flagship product, barley shochu "Himuka no Kurouma," was born. In 2001, the brewery launched a wide variety of products, including sweet potato shochu "Tenson Korin." The brewery began operating its Saito factory in Saito City in 2009. Its long-term aging process, which uses the Takachiho New Line as a storage facility, construction of which was halted midway through, has also earned it high praise. Recently, the brewery has taken on unique challenges, such as releasing Japan's first unpasteurized sake brewed with purple sweet potatoes. The brewery has long focused on advertising, and is the third largest brewery in the prefecture in terms of sales, drawing attention from both within and outside the prefecture.

## 姫泉酒造合資会社 HIMEIZUMI SHUZO L.P.



### 孤高の味づくりを目指す、江戸期創業の焼酎蔵

天保2(1831)年に日之影町で創業。現社長・姫野建夫さんは7代目にあたり、今では数少ない江戸期創業の蔵です。昭和43年頃までは清酒中心、それ以降は焼酎のみを製造しています。蔵付き酵母や麹菌が壁や柱を染める仕込み蔵は、築130年以上。蔵対岸の山の湧き水を使い、手作業中心で焼酎を造ります。主原料には県北ならではの麦、そば等に加え、芋を使用。麹は、味に深みと個性が出る米を貫きます。総勢10名弱の小所帯ですが、「ウチにしかできない酒を造る」のが信条。継承した伝統と技術をベースに、独自の味を追求しています。

### A shochu brewery founded in the Edo period that aims to create unique flavors.

Founded in Hinokage-cho in 1831, it is one of the few breweries founded in the Edo period, and its current president, Himeno Takeo, is the 7th in succession. Until around 1968, the brewery focused on sake, but since then, it has only produced shochu. The brewery is over 130 years old, its pillars and walls. Shochu is made mainly by hand using spring water from the mountain opposite the brewery. The main ingredients are barley, buckwheat, and other ingredients unique to the north of the prefecture, as well as potatoes. For koji, they stick to rice, which gives the sake depth and individuality. Although it is a small company of just under 10 people, their motto is "to make sake that only we can make." They pursue a unique flavor based on the traditions and techniques they have inherited.

## 株式会社藤本本店 FUJUMOTOHONTEN Co., Ltd.

### 手麴と常圧蒸留を続ける、山里の志熱い老舗蔵

1000メートル級の山岳に囲まれた諸塚村にある藤本本店。元々は麴屋で、林業が盛んな土地柄、山で働く人のために明治24年から焼酎造りを始めたそうです。年間生産量は一升瓶で約1万本の小さな家族経営の蔵で、現在のメインは麦焼酎「藤の露」。手麴と常圧蒸留にこだわり、国産二条大麦と敷地内の井戸水を使って造られています。以前は黒瀬杜氏が造りを担当していましたが、平成9年からは4代目・藤本一喜さんが蔵元杜氏に。大変研究熱心で、最近は酵母を違ったアイテムを仕込むなど研鑽を怠らず、日々進化を続ける老舗蔵です。

### A long-established brewery in the mountains that continues to use hand-made koji and atmospheric distillation.

Fujimoto Honten is located in Morotsuka Village, surrounded by mountains of 1000 meters. Originally a koji maker, the brewery began making shochu in 1891 for people who work in the mountains, as forestry is a thriving industry in the area. It is a small, family-run brewery with an annual production of about 10,000 bottles of 1.8L, and its main product today is barley shochu, Fuji no Tsuyu. It is made using domestic two-row barley and well water from the premises, with a focus on hand-made koji and atmospheric distillation. Previously, Chief Brewer Kurose was in charge of brewing, but in 1997, the Fujimoto Kazuyoshi became the brewery's fourth-generation chief brewer. He is very enthusiastic about research, and has recently been trying items with different yeasts, This is a long-established brewery that continues to evolve every day.



## 川崎醸造場 KAWASAKI BREWERY

### 山深い村で伝統の技術と設備を守り続ける

明治28年創業。村土の95%が山林の諸塚村にある2つの蔵のうちのひとつで。銘柄は、米焼酎「園の露」のみ。以前は芋焼酎を製造していましたが、昭和40年頃から米のみとなったとか。仕込み蔵の設えや道具の多くが木製。昔ながらの手麴・甕仕込みに加え、今では珍しい木樽蒸留を続けるのは、ステンレスよりも時間はかかるものの味に丸みが出るからだそうです。二次原料のひとつに清酒の吟醸粕を使用。ごく少量生産ですが根強いファンを持つ蔵です。

### Preserving traditional techniques and equipment in a deep mountain village.

Founded in 1895, this brewery is one of two in Morotsuka Village, where 95% of the village's land is forest. The brewery only produces rice shochu, "Sono no Tsuyu." They previously produced potato shochu, but switched to rice shochu only around 1965. Many of the equipment and tools in the brewery are made of wood. In addition to the traditional hand-made koji and jar brewing methods, they continue to use wooden barrels, which are rare these days, because although it takes longer than stainless steel, it gives the product a rounded flavor. One of the secondary ingredients they use is ginjo sake lees. Although they produce only small quantities, this brewery has a loyal following.



## 佐藤焼酎製造場株式会社 SATO SHOCHU MANUFACTURING Co., Ltd.



### 地元原料での焼酎造りにこだわる、延岡唯一の蔵

明治38年創業。自家用焼酎を造っていた初代が、酒造免許鑑札制開始を機に免許を受けました。今では延岡市内に唯一残る焼酎蔵です。平成19年に移転しましたが、現在も創業地同様、清流・祝子川沿いに建っています。「自創・自園」を目指し、地域農家と密接に連携しながら、原料づくりから安心で高品質な焼酎造りに邁進。甕で仕込み、常圧・減圧双方の蒸留方法を使うなどして、麦、芋、米、栗と各原料を活かした同蔵ならではの味を生み出します。また全工程見学可能な近代的コンクリート造りの工場は美術館さながらと、高い人気を得ています。

### Nobeoka's only brewery, committed to making shochu using local ingredients.

Founded in 1905. The founder, who made shochu for his own use, received his license when the liquor license tag system was introduced. It is now the only shochu brewery remaining in Nobeoka City. It moved in 2007, but is still located along the clear stream of the Iwaiko River, just like the original site. Aiming for "own creation, own farm," the brewery works closely with local farmers to produce reliably high-quality shochu, starting from the preparation of ingredients. The brewery produces a unique flavor that makes the most of each ingredient, including barley, potatoes, rice, and chestnuts, by brewing in earthenware jars and using both normal and reduced pressure distillation methods. The modern concrete factory, where visitors can observe the entire process, is very popular and is like a museum.

## 株式会社あくがれ蒸留所 AKUGARE DISTILLERY Co., Ltd.



### 「我がふるさと」の焼酎を造る、日向唯一の焼酎蔵

明治創業の老舗廃業後、酒蔵不在となった日向市東郷町に、「地域振興のため、再び酒蔵を」という現社長・黒木繁人さんの思いから平成16年に誕生した蔵。旧名は富乃露酒店で、平成27年から現蔵名となりました。代表銘柄「日向あくがれ」は同地出身の歌人・若山牧水の歌に由来します。原料は主に地元産を使用。芋の他、稗や粟、麦などを使った五穀焼酎も製造しています。仕込みに使うのは伝統的な甕壺。1回の仕込みは2甕分と少量ずつ、若き杜氏・山本豊文さんが丁寧に行い、新たな伝統を築くべく、「我がふるさとの味」を造ります。

### Hyuga's only shochu brewery, producing shochu from "our hometown".

After a long-established brewery founded in the Meiji era went out of business, Togo-cho in Hyuga City was left without a brewery. The current president, Shigeto Kuroki, wanted to reopen the brewery to promote the local area, and this brewery was established in 2004. The brewery's former name was Tominoro Brewery, and it was renamed to its current name in 2015. The brewery's representative brand, "Hyuga Akugare," comes from a poem by local poet Bokusui Wakayama. The brewery mainly uses locally produced ingredients. In addition to potatoes, they also produce five-grain shochu using barnyard millet, foxtail millet, and wheat. Traditional earthenware jars are used for brewing. The young master brewer, Toyofumi Yamamoto, and his team carefully brew small amounts of shochu at a time, two jars' worth, creating "the taste of our hometown" to build a new tradition.



## 株式会社尾鈴山蒸留所 OSUZUYAMA DISTILLERY Co.

### 奥深い森で理想の酒造りの実現を目指す蔵

静謐で豊かな森に抱かれるように建つ尾鈴山蒸留所。平成10年、黒木本店の別蔵として新設されました。最新鋭の機械を備えつつもそれに頼り切ることなく、徹底した手作業で焼酎造りを続けています。麹室や二次仕込み桶には、宮崎県産飢肥杉を使用。平成30年には蒸し器に木製の角型蒸籠を導入するなど、新しい試みにも積極的です。使うのは、蔵近くを流れる尾鈴山の超軟水な湧き水と、黒木本店運営の農業生産法人「甦る大地の会」や契約農家が栽培する芋や米、麦などの原料。ここから生まれる焼酎には、大地の香りが満ちています。

### A brewery aiming to realize ideal brewing in the deep forest.

Osuzuyama Distillery is surrounded by a tranquil and lush forest. It was newly established in 1998 as an additional brewery to Kuroki Honten. Although it is equipped with the latest machinery, it does not rely too much on it and continues to make shochu thoroughly by hand. Obi cedar from Miyazaki Prefecture is used for the koji room and secondary brewing barrels. In 2018, they introduced wooden square steamers, and are proactive in trying new things. They use super soft spring water from Mt. Osuzu that flows near the brewery, and ingredients such as potatoes, rice, and wheat grown by the agricultural production corporation "Reviving Earth Association" operated by Kuroki Honten and contract farmers. The shochu made here is filled with the aroma of the earth.



## 株式会社黒木本店 KUROKI HONTEN Co., Ltd.

### 「焼酎を通じて地域・社会を豊かに」革新的な挑戦で理想を追う蔵

明治18年創業。同蔵が運営する高鍋町の農業生産法人「甦る大地の会」と契約農家が栽培する原料を使い、この土地でしかできない焼酎造りを行っています。昭和60年発売の「百年の孤独」では、麦貯蔵酒という新ジャンルを確立。伝統に加え革新的挑戦を続ける蔵として、常に耳目を集める存在です。「自然と調和したもののづくりを通じて人と大地を結ぶ」という考えに基づき、平成10年から蒸留粕で肥料を作り、原料栽培の畑に使用するなど、独自の自然循環農法も実践。現在は5代目・黒木信作さんを中心に、新世代焼酎の扉を開ける只中にあります。

### "Enriching the local community and society through shochu" - A brewery pursuing its ideals through innovative challenges.

Founded in 1885, the brewery uses ingredients grown by contracted farmers and the agricultural production corporation "Resurrected Earth Association" in Takanabe Town, which it operates, to produce shochu that can only be made in this area. With "One Hundred Years of Solitude," released in 1985, the brewery established a new genre of barley stored liquor. The brewery continues to attract attention as it takes on innovative challenges in addition to its traditions. Based on the idea of "connecting people and the earth through manufacturing in harmony with nature," the brewery has also been practicing its own natural circulation farming method since 1998, making fertilizer from distillery lees and using it on the fields where the ingredients are grown. Currently, the brewery is in the midst of opening the door to a new generation of shochu, led by the fifth-generation owner, Shinsaku Kuroki.





### 伝統を守りながら革新を続ける温故知新の蔵

やまや蒸留所は、宮崎県西都市の豊かな自然に恵まれた約150年の歴史を誇る焼酎蔵です。明治初期創業の正春酒造を前身とし、2022年に現在の名称に改名。地下に9本の水脈がある清らかな水源「清水兼」を割り水・仕込み水として使用。原料にはでんぶん質豊富な黄金千貫を使用し、まろやかで柔らかな風味の芋焼酎を生み出します。芋ならではのコクと奥行きを引き出した「正春」、クリアで飲みやすい「逢初」の他に、リキュールやジンなど時代のニーズに合わせた新しい酒造りも始め、昔ながらの製法を守りながら温故知新を実践する蔵です。

### A brewery that continues to innovate while preserving tradition.

Yamaya Jyoryusho is a shochu brewery with a history of approximately 150 years, located in the rich natural surroundings of Saito City, Miyazaki Prefecture. It was formerly known as Masaharu Shuzo, which was founded in the early Meiji period, and changed its name to its current one in 2022. The pure water source "Kiyomizugane," which has nine underground water veins, is used as the mixing water and brewing water. The raw material used is Koganesengan (sweet potato), which is rich in starch, to produce potato shochu with a mellow and soft flavor. In addition to "Masaharu," which brings out the richness and depth unique to potatoes, and the clear and easy-to-drink "Aizome," the brewery has also begun brewing new types of beverages, such as liqueurs and gin, to meet modern needs, practicing the idea of learning from the past by preserving traditional production methods.



### 新鮮な芋にこだわる、家族経営・少量生産の蔵

明治23年創業。戦後までは蔵の所在地から「月中の焼酎屋」と呼ばれ、親しまれてきました。代表銘柄「月の中」はその地名に由来。手間のかかる焼酎造りを、4代目である岩倉幸雄さん・悦子さん夫妻含めた家族4人で丁寧に行っています。掘り上げたその日に届く芋を洗い、選別し、翌日には仕込みを開始。製造工程の多くは今も手作業のため、芋の収穫が始まる8月から仕込みが一段落する10月頃までは寝る間もないほどだとか。小規模ゆえ生産量には限りがありますが、全国に多くのファンを持つ焼酎蔵です。

### A family-run, small-batch brewery that focuses on fresh potatoes.

Founded in 1890, the brewery was affectionately known as "Tsuki no Naka Shochuya" (Shochu Shop in the Moonlit Night) until after the war, due to the location of the brewery. The name of the representative brand, "Tsuki no Naka" comes from the place name. The time-consuming process of shochu production is carried out carefully by a family of four, including the fourth-generation owners, Yukio and Etsuko Iwakura. The sweet potatoes that arrive on the day they are dug up are washed and sorted, and preparation begins the next day. As most of the manufacturing process is still done by hand, they apparently have little time to sleep from August, when the sweet potato harvest begins, until around October, when preparation is completed. As it is a small-scale brewery, production is limited, but it is a shochu brewery with many fans across the country.

## 宝酒造株式会社 黒壁蔵 TAKARA SHUZO Co., Ltd. KUROKABEGURA

### 技術を育み継承することで、味を守り進化させ続けている焼酎蔵

高鍋町で1952年から操業している黒壁蔵。高鍋の地で受け継がれてきた伝統的な手法と、蒸留酒・醸造酒を長く製造してきた中で培われた宝酒造ならではの技術も結集させ全量芋焼酎「一刻者」、「ISAINA」をはじめさまざまな焼酎を造り続けています。2019年には、「一刻者」にとって最もよい環境でじっくりと熟成させるため、温度変化が起きにくい構造を持つ専用の石蔵を建設。また、2025年2月より使用する電力を実質再生可能エネルギー由来100%に切り替え、環境に配慮しながらおいしい焼酎づくりを実現しています。

### A shochu brewery that continues to protect and evolve its flavor by cultivating and passing on its techniques.

Kurokabegura has been in operation in Takanabe Town since 1952. By combining the traditional methods handed down in Takanabe with the unique technology of Takara Shuzo, which has been cultivated over a long history of producing distilled and brewed alcohol, the brewery continues to produce a variety of shochu, including its all-sweet potato shochu "IKKOMON" and "ISAINA." In 2019, a dedicated stone warehouse with a structure that is less susceptible to temperature changes was constructed in order to allow "IKKOMON" to be slowly aged in the best environment possible. In addition, from February 2025, the brewery will switch to using 100% renewable energy for the electricity it uses, enabling it to produce delicious shochu while being environmentally friendly.



## 雲海酒造株式会社 綾蔵 UNKAI SHUZO CO., LTD. AYAKURA

### 日本初のそば焼酎を生んだ、開発力旺盛な蔵元

昭和42年に創業。昭和48年には日本初のそば焼酎「雲海」を開発・発売したことで知られています。同社のコンセプトは、「本格焼酎を味わうことは、蔵と自然を味わうこと」。現在は県内外に4つの蔵を持ち、各地の清水と多彩な原料による焼酎を出荷。県内2位の売上高を誇ります。研究開発部門も活発で、日向灘の海水から採取した日向灘黒潮酵母を開発。「木挽BLUE」やそば焼酎「吉兆雲海」などに使用し、原料特性をより引き出した焼酎造りを実現させました。また平成26年には見学、試飲、飲食、宿泊などが可能な「綾自然蔵見学館」が完成し、多くのファンが訪れています。

### A brewery with strong development capabilities that developed Japan's first soba shochu.

Founded in 1967, the company is known for developing and releasing Japan's first soba shochu, "Unkai," in 1973. The concept behind the company is that to taste authentic shochu is to taste the brewery and nature itself. "Currently, the company has four breweries in and outside the prefecture, and ships shochu made from fresh water and a variety of ingredients from various regions. The company boasts the second-highest sales in the prefecture for shochu. The research and development department is also active, and developed Hyuga-Nada Kuroshio yeast extracted from the seawater of the Hyuga-Nada Sea. It is used in "Kobiki Blue" and the soba shochu "Kiccho Unkai," its inclusion allowing shochu to bring out the characteristics of its ingredients even more. In 2014, the "Aya Natural Brewery Observation Hall," where visitors can take a tour, sample the brewery, eat and drink, and stay overnight, was completed, and it is now visited by many fans.





## 株式会社川越酒造場

KAWAGOE DISTILLERY Co., Ltd.



### 伝統工芸としての焼酎造りを守り続ける

江戸幕府の天領だった国富町に唯一残る蔵元で、創業は江戸末期。現在は19代目の川越雅博さんが焼酎造りを担います。明治末期に建てられた蔵は今も空調がなく、五感をフル稼働しながら手作業で仕込みます。一次仕込みには、大正時代に埋め込んだ備前焼の甕を使用。機械化はできるだけせず、厳選した原料の持ち味を最大限活かす伝統工芸としての造りを大切にしています。そのため秋から冬にかけての仕込み時期は、大変な激務。しかし代々受け継がれてきた蔵の歴史を守り、深化させるべく、実直なスタイルを貫きます。

### Preserving shochu making as a traditional craft.

Founded at the end of the Edo period, this is the only brewery remaining in Kunitomi-cho, which was formerly a territory of the Edo Shogunate. Currently, Kawagoe Masahiro, the 19th generation owner, is in charge of shochu production. The brewery, built at the end of the Meiji period, still has no air conditioning, and brewing is done by hand, using all five senses. For the first brewing, they use Bizen ware jars that were installed during the Taisho period. They avoid mechanization as much as possible, and value brewing as a traditional craft that makes the most of the characteristics of carefully selected ingredients. For this reason, the brewing season from autumn to winter is extremely busy. However, they maintain their no-frills style in order to protect and deepen the history of the brewery that has been passed down from generation to generation.

## 有限会社渡邊酒造場

WATANABE DISTILLERY Co., Ltd.



### 農家かつ蔵人たる兄弟が造る「風土で醸す酒」

宮崎市田野町で自家栽培した芋など地元原料を使い、本来の意味での「地酒」造りに邁進。現在は4代目・渡邊幸一朗さんと潤也さん兄弟が中心となって、創業100年を越える蔵を守ります。「芋づくりから手がけているから、わかること、できることがある」と言い切れるのは、農家かつ蔵人だからこそ。穏やかな田野町の気候や栄養豊かな黒土が、自然を最大限活かした焼酎造りを支えます。蔵付き天然酵母や、漬物づくりが盛んな田野町ならではの乳酸菌なども相まって生まれる、渡邊兄弟にしか造ることができない焼酎が、多くの人々を魅了しています。

### "Shochu brewed in the local climate" made by brothers who are both farmers and brewers

Using local ingredients such as home-grown potatoes in Tano-cho, Miyazaki, they are working to create "local liquor" in the truest sense of the word. Currently, the brothers Watanabe Koichiro and Junya, the fourth generation, are at the center of looking after the brewery, which was founded over 100 years ago. They take pride in being both farmers and brewers, allowing them to confidently assure us of their expertise and capability, as they are involved in the process from the potato growing onwards. The mild climate of Tano-cho and the nutrient-rich black soil support shochu production that makes the most of nature. The shochu that only the Watanabe brothers can make, which is born from the combination of natural yeast from the brewery and lactic acid bacteria unique to Tano-cho, an area known for producing pickled goods, has captivated many people.



## 株式会社落合酒造場 OCHIAI SHUZOJYO Co., Ltd.

### うまい酒を造る、一期一会の覚悟と進取の気質

明治42年創業。芋を中心に多彩な原料の焼酎を製造する蔵です。進取の気質に富み、業界に先駆け平成13年からムラサキマサリを使用。平成14年前後からはピーマンやショウガなど野菜を原料とした独創性あふれる焼酎を造り、話題を呼びました。芋は契約農家が植物性肥料で土づくりを行う「緑肥栽培」のもの。麴の発酵期間を長く保ち、原酒を熟成させることで、柔らかな酒質を実現しています。「自分たちの焼酎を飲んでもらえる機会は一度限り」と覚悟し、最良の酒として飲み続けてもらえる酒造りをする。それが同蔵のモットーです。

### Making delicious shochu requires determination and an enterprising spirit.

Founded in 1909, this brewery produces shochu from a variety of ingredients, mainly from sweet potatoes. With an enterprising spirit, they were the first in the industry to use purple malt lees in 2001. Around 2002, they began producing highly original shochu from vegetables such as bell peppers and ginger, which attracted attention. The sweet potatoes are grown using green manure by contracted farmers who use plant-based fertilizer to create soil. By allowing the koji to ferment for a long period and allowing the raw liquor to mature, they achieve a softer shochu quality. They are prepared to accept that "there is only one chance for people to drink our shochu," and they strive to create a drink that people will keep coming back to as their favorite beverage. That is the brewery's motto.



## すき酒造株式会社 SUKI BREWERY Co.

### 黒瀬杜氏から継承した技術が生む個性際立つ味

熊本県境、旧須木村で明治43年に創業。自然豊かな山里で、芋焼酎をメインに製造しています。平成22年、創業100年を機に総木造の焼酎蔵を新築し、移転。さらなる本物の追求、伝統の継承に邁進しています。杜氏を務めるのは、4人の黒瀬杜氏から焼酎造りを学んだ内嶋光雄さん。「焼酎の味は麴で決まる」と28坪もある広い麴室で、手作業による製麴を丁寧に行います。仕込みは一次、二次ともに百数十年以上前の甕壺で実施。杜氏が描く明確なコンセプトを具現化した焼酎は、いずれの銘柄も個性際立つもののばかりです。

### A distinctive taste created using techniques inherited from Kurose Toji.

Founded in 1910 in the former village of Suki, on the border with Kumamoto Prefecture. Located in a mountain village rich in nature, the brewery mainly produces sweet potato shochu. In 2010, to mark the 100th anniversary of its founding, the brewery built a new all-wooden shochu brewery and moved there. The brewery is striving to further pursue authenticity and pass on tradition. The head brewer is Uchijima Mitsuo, who learned shochu making from four Kurose master brewers. He says, "The taste of shochu is determined by the koji," and in a spacious 90m2 koji room, he carefully makes koji by hand. Both the first and second brewing processes are carried out in earthenware jars that are over 100 years old. Each brand of shochu is unique and embodies the head brewer's clear vision.





## 土地柄を活かし、地域に根付いた焼酎造り

明石酒造の系列会社として、平成10年に設立。20年前から製造休止していた海老原酒造から蔵免許を引き継ぎ、生駒高原酒造となりました。平成22年に生駒高原の麓から、現在地へと移転。現在は明石酒造の工場から移出した焼酎を販売しています。代表銘柄は「牧場の櫻」。宮崎県ではアルコール度数20度が一般的ですが、えびの市や隣接県では25度が当たり前という土地柄。そのためいずれの方にも飲みやすいよう、間を取って22度を発売したそうです。今後は地域特産品を使ったオリジナル焼酎などを通じ、地域や観光振興への貢献も目指します。

## Shochu brewing that takes advantage of the local landscape and is deeply rooted in the region.

Founded in 1998 as an affiliate of Akashi Shuzo, the brewery took over the brewery license from Ebihara Shuzo, which had been closed for 20 years, and became Ikoma Kogen Shuzo. In 2010, the brewery moved from the foot of the Ikoma plateau to its current location. Currently, the brewery sells shochu shipped from Akashi Shuzo's factory. Their signature brand is "Makibano Sakura." While 20% alcohol is common in Miyazaki Prefecture, 25% is the norm in Ebino City and neighboring prefectures. For this reason, they decided to release a 22% shochu, which is a compromise between the two, so that it is easy to drink for both groups. In the future, the brewery hopes to contribute to the local area and tourism promotion through original shochu made with local produce.



## 米どころの利を活かす、長く愛される酒造り

九州山脈と霧島連山に囲まれたえびの盆地で、明治24年に創業。米どころ・えびの市らしい、芋焼酎に米焼酎をブレンドした「明月」で知られています。4代目・明石秀人さんは農家に生まれ、農業や養鶏に精通。自社の田や畑で栽培した米や芋を一部商品に利用しています。近年は変化する飲み手の嗜好に合わせた商品づくりに試行錯誤。「?ないな」や「明月プレミアムホワイト」など、新たな看板商品が誕生しました。地元を大切にしながらも、県内外へと視野を広げ、新たなファン獲得に向けて挑戦を続けている蔵元です。

## A beverage with enduring popularity, harnessing the bounty of rice country.

Founded in 1891 in the Ebino Basin, surrounded by the Kyushu and Kirishima mountain ranges, the brewery is known for its "Meigetsu," a blend of sweet potato shochu and rice shochu, befitting Ebino City's rice-producing region. Akashi Hideto, the fourth-generation owner, was born into a farming family and is well versed in agriculture and poultry farming. Part of the rice and sweet potatoes used in the product come from the brewery's own fields. In recent years, the brewery has been experimenting to create products that suit the changing tastes of drinkers. New signature products such as "?Naina" and "Meigetsu Premium White" have been born. While cherishing their hometown, the brewery is also expanding its horizons both within and outside the prefecture, and continues to take on the challenge of gaining new fans.





## 霧島酒造株式会社 KIRISHIMA SHUZO Co., Ltd.

### 都城から業界を鼓舞する、宮崎焼酎躍進の立役者

霧島連山を望む都城市で、大正5年に創業。早くから焼酎造りの近代化、機械化を進め、杜氏制の廃止や技術者育成に取り組み、江夏式横型蒸留機などを開発しました。また昭和30年に掘り当てた地下水は、霧島裂罅（れっか）水と命名され、現在、全製品に使われています。霧島酒造の知名度を全国区へと押し上げたのは、平成10年発売の芋焼酎「黒霧島」。発売当時は80億円ほどだった売上高を急成長させる牽引役になりました。平成24年からは焼酎メーカー売上高・全国トップを継続しています。\*

### The founders of Miyazaki shochu's success, driving industry from Miyakonojo.

The company was founded in 1916, in Miyakonojo City overlooking the Kirishima Mountain. From early on, the company promoted the modernization and mechanization of shochu production, abolished the toji system\* and worked to train technicians, developing the Enatsu-style horizontal distiller. In 1955, the company discovered groundwater that was named Kirishima Rekka Water and is now used in all of its products. It was the potato shochu "Kuro Kirishima" launched in 1998 that raised Kirishima Shuzo's name recognition nationwide. It was the driving force behind the rapid growth of sales, which were around 8 billion yen at the time of launch. Since 2012, the company has maintained the top position in the nation for sales of shochu manufacturers.

\*Toji system, where a single master brewer controls all processes.



## 大浦酒造株式会社 OURA SHUZO Co., Ltd.

### 小回りの効く蔵ならではのユニークな焼酎造り

明治42年に都城で大浦藤市さんが創業。平成7年で一旦製造を休止し、在庫販売のみを行ってきましたが、創業100年に当たる平成20年に再開。商業施設「エムズガーデン」内の「100年蔵」で再出発をした蔵です。手麴、甕仕込みに加え、小規模の利点を活かし、一部は毎年新しい芋を原料に焼酎を造るなど、チャレンジ精神が旺盛。高野山での僧侶修行などを経て、家業に戻った4代目・大浦晋一さんが蔵元杜氏を務めます。観光蔵でもあるため、盛夏以外は一般客も製造中の見学が可能。味と造りの両面から、焼酎の面白さを伝えてくれます。

### A unique shochu brewing process that can only be achieved by a flexible brewery.

Founded in Miyakonojo in 1909 by Fujiichi Oura. In 1995, production was temporarily suspended and only stock sales were conducted, but in 2008, the 100th anniversary of the company's founding, the brewery reopened. The brewery made a fresh start in the "100 year old brewery" section at the M's Garden shopping center. Eager to embrace new challenges, in addition... to hand-made koji and jar brewing, the brewery takes advantage of its small size to produce shochu using new potatoes every year. The 4th-generation head brewer, Shinichi Oura, returned to the family business after training as a monk at Mount Koya. As the brewery is also a tourist destination, visitors can observe the brewing process except during peak time in summer. The brewery displays the joy of shochu, from both the taste and brewing methods.



## 柳田酒造合名会社 YANAGITA DISTILLERY Co., Ltd.



### 常識を盲信せず、創意工夫を厭わない熱き杜氏が守る小規模蔵

明治35年、都城で創業。それ以前は菜種油製造を行っていました。5代目として蔵を守るのは、エンジニアを経て家業に入った柳田正さん。経験せずに常識を信ずることをよしとせず、実験と創意工夫を重ねてうまい焼酎づくりに邁進しています。昭和53年より麦焼酎専業となるも、平成25年には創業時からの看板銘柄、芋焼酎「千本桜」を復活。先代たちが築いた伝統と、当代の新基軸とが融合し、多彩な銘柄となって結実しています。こだわりの原料、蔵裏に湧く弱アルカリ性の水、そして積み重ねてきた技術を信じ、味わいに磨きをかける、県随一の熱い蔵です。

### A small brewery run by a passionate master brewer who doesn't tread the beaten path, and is bold in his creativity.

Founded in Miyakonojo in 1902. Prior to that, they produced rapeseed oil. The fifth generation owner of the brewery is Yanagida Tadashi, who joined the family business after working as an engineer. He does not believe in relying on conventional wisdom without experience, and strives to make delicious shochu through repeated experimentation and ingenuity. In 1978, the brewery specialized in barley shochu, but in 2013, they revived their flagship brand since the founding, sweet potato shochu "Senbonzakura." The traditions built by their predecessors have been fused with the new ideas of the present generation, resulting in a wide variety of brands. Focusing on carefully selected ingredients, the slightly alkaline water that springs behind the brewery, and technology developed over the years, Miyazaki's most passionate brewery continues to refine the flavor of their shochu.

## 櫻の郷酒造株式会社 SAKURANOSATO SHUZO CO., LTD.



### 全国トップクラスの貯蔵量で長期甕熟成を行う蔵

平成6年、井上酒造の関連会社として設立。最新鋭の機器を揃え、麦焼酎造りからスタートしました。その後、平成9年には長期甕貯蔵庫が完成し、原酒の貯蔵・熟成を開始。日本最多級の約5500個の甕を用いて、代表銘柄「無月」や宮崎県内限定酒「日南発」などを熟成させています。また隣接する体験型ミニブルワリー「焼酎道場」では、飼肥杉を使って明治・大正時代の酒蔵を再現。焼酎造り見学や麹・もろみ造り体験、試飲・焼酎のオリジナルブレンドなどが可能です。機械化を進めながらも、伝統手法や技術者の経験や感覚も重視する、バランス感覚あふれる蔵元です。

### A brewery with one of the largest storage capacities in the country, where shochu is aged in jars for long periods.

Founded in 1994 as an affiliate of Inoue Shuzo. Equipped with the latest equipment, they started out by making barley shochu. Later, in 1997, a long-term earthenware storage facility was completed, and they began storing and aging raw liquor. They use about 5,500 earthenware jars, the largest number in Japan, to age their flagship brand "Mugetsu" and Miyazaki Prefecture-exclusive "Nichinan-Hatsu." In addition, the adjacent interactive mini-brewery "Shochu Dojo" uses Obi cedar to recreate the experience of a brewery from the Meiji and Taisho eras. You can tour the shochu brewing process, experience making koji and moromi, and enjoy tastings and original shochu blends. This brewery is full of balance, placing importance on traditional methods and the experience and senses of the technicians while promoting mechanization.



## 株式会社酒蔵王手門 SAKAGURA OHTEMON Co., Ltd.

### 斬新さと伝統とを両立させる城下町の老舗蔵元

明治28年に飢肥城下町で創業。前身の門下酒造から幾度かの社名変更、社屋移転を経て、平成27年から現社名となりました。伝統ある酒蔵ながら、機械化と手作業の長所を組み合わせた新しい試みに積極的。独自の高温発酵仕込みや、麹菌違いの米麹ブレンド、常温・減圧蒸留のブレンドなど、様々な手法に取り組んできました。また「不阿羅王」や宮本武蔵シリーズなど、斬新な酒名やデザインでも人気に。近年は新技術を用いてかつての看板銘柄「銀滴」を復刻し、古くからの地元ファンをも喜ばせています。

### A long-established brewery in a castle town that combines innovation and tradition.

Founded in 1895 in Obi Castle Town, the brewery changed its name several times from its predecessor, Monshita Sake Brewery, and moved its building several times before assuming its current name in 2015. Although it is a traditional brewery, it is proactive in trying new things that combine the advantages of mechanization and manual labor. It has tried a variety of methods, including its unique high-temperature fermentation brewing method, blending rice koji with different types of koji fungus, and blending with room temperature and reduced pressure distillation. It has also become popular for its innovative drink names and designs, such as "Fuarou" and the Miyamoto Musashi series. In recent years, it has used new technology to revive its former flagship brand "Ginteki," delighting long-time local fans.



## 松の露酒造株式会社 MATSUNOTSUYU SHUZO

### 長く愛される地元の定番酒造りにこだわる蔵

城下町・飢肥の酒谷川沿いに江戸末期創業。現在は芋焼酎をメインに製造していますが、以前は焼酎以外にも、味噌の製造や米、芋の栽培、養蚕なども手がけていた蔵です。同蔵の酒は地元ファンの支持が厚いのが特徴。県内の蔵元では珍しく、県内出荷量が県外分を大きく上回っているのだそう。代表銘柄「松の露」は、昔と変わらぬ芋らしさを大切にしたい酒です。20年弱ほど前から全自動製麹機の導入、情報のデータ化などを進め、酒質の安定化を推進。機械化と職人ならではの技術と感覚の両輪とで、お客の期待に応えています。

### A brewery that is committed to brewing the perennially adored local classic shochu.

Founded in the late Edo period along Sakatani River in the castle town of Obi. Currently, the brewery mainly produces potato shochu, but in the past, it also produced miso, cultivated rice and potatoes, and raised silkworms. The brewery's product is famously beloved by local fans. Unusually for a brewery within the prefecture, the amount of shochu shipped within the prefecture far exceeds that shipped outside the prefecture. Their representative brand, Matsu no Tsuyu, treasures the potato flavor that has remained unchanged since the old days. About 20 years ago, they introduced a fully automatic koji-making machine and started digitizing information to promote the stabilization of shochu quality. They meet customer expectations with both mechanization and the skills and sense of artisans.



## 小玉醸造合同会社 KODAMA DISTILLERY LLC.



### 探究心旺盛な杜氏が目指す唯一無二の焼酎

平成に入り一時休業していた文政元（1818）年創業の蔵を、かつて宮崎市内で造り酒屋を営んでいた金丸一夫さんが平成13年に継承。杜氏は焼酎蔵、日本酒蔵双方で修業を積んだ、息子・潤平さんが務めます。地元産にこだわり、原料のメインは串間市大東産の宮崎紅。洗米から浸漬、甑による蒸きょう、製麹に至るまで、全工程手作業を貫きます。現在は特に、原料、麹菌、酵母による無限の組み合わせを追求中。それぞれの特性を上手に引き出すことで、より香り高くうまい焼酎を目指します。真摯な姿勢と独創的な焼酎への注目度は、年々高まる一方です。

### An inquisitive master brewer aims to create a one-of-a-kind shochu.

The brewery, which was founded in 1818 and closed temporarily at the start of the Heisei era, was taken over in 2001 by Kazuo Kanamaru, who used to run a brewery in Miyazaki City. His son Junpei, who has trained at both a shochu brewery and a sake brewery, is the head brewer. They are committed to using local ingredients, and their main ingredient is Miyazaki Beni sweet potatoes from Otsuka, Kushima City. All processes are done by hand, from washing the rice to soaking, steaming in a steamer, and making koji. They are currently exploring countless combinations of ingredients, koji mold, and yeast. They aim to create a more fragrant and delicious shochu by skillfully bringing out the characteristics of each ingredient. Their sincere attitude and original shochu are attracting more and more attention every year.

## 京屋酒造有限会社 KYOYA DISTILLERY & BREWER Co.,Ltd.



### 原料と大甕仕込みにこだわり、伝統と革新の味を造る

天保5（1834）年創業と伝わる京屋酒造。京都から油津へ来た先人が海産物交易を展開。後に酒造業が主事業となりました。現在は渡邊眞一郎さんが6代目当主として蔵を守ります。串間市大東産の紅芋を多く使う他、農薬不使用で有機肥料を用いた原料生産にも早期から着手し、子会社の農園で芋や米、そばを栽培し一部商品の原料として使用しています。仕込みは一次、二次ともに甕壺で行うのがこだわり。一甕約800リットルという、現代では非常に珍しい少量生産の大甕仕込みが、同蔵ならではの味わいを生み出しています。

### We focus on ingredients and brewing in large jars to create flavors that combine tradition and innovation.

Kyoya Sake Brewery is said to have been founded in 1834. The ancestors who came to Abutsu from Kyoto started trading in seafood, before focusing on the brewery business. Currently, Watanabe Shinichiro is the sixth generation head of the family and looks after the brewery. In addition to using a lot of purple sweet potatoes from Otsuka, Kushima City, the brewery was one of the first to start producing ingredients using organic fertilizer without the use of pesticides, and the brewery grows sweet potatoes, rice, and buckwheat at a subsidiary's farm and uses them as ingredients for some of its products. The brewery is particular about carrying out both the first and second brewing in earthenware jars. The result is a taste that is unique to this brewery, with small production runs in large jars of about 800 liters each, which is very rare these days.

## 焼酎日南協同組合 SHOCHU NICHINAN COOPERATIVE

### 統一ブランドの芋焼酎で“日南”をアピール

昭和59年、日南市内の蔵元が集まり設立。各社が持ち寄った原酒をブレンドし、商品化しています。設立のきっかけは、毎年日南市でキャンプを行う広島東洋カープ。キャンプが縁で、蔵元各社が広島で焼酎をPRする機会が増えたため、日南市の統一ブランドを打ち出し、蔵元の負担を軽減するため、県外での販売活動を協同組合で実施するようになったのです。現在は、京屋酒造、小玉醸造、櫻乃峰酒造、古澤醸造、松の露酒造の5社が参加。これまでに「日南」、「日南の路」（以上販売終了）、「乾杯日南」を発売しています。

### Promoting "Nichinan" with a unified brand of sweet potato shochu.

The association was established in 1984 by brewers in Nichinan City. The raw liquor brought by each company is blended and commercialized. The impetus for its establishment was the Hiroshima Toyo Carp, who hold a training camp in Nichinan City every year. As a result of the camp, the brewers had more opportunities to promote their shochu in Hiroshima, so in order to create a unified brand for Nichinan City and reduce the burden on the brewers, the association began to carry out sales activities outside the prefecture. Currently, five companies are participating: Kyoya Shuzo, Kodama Brewery, Sakuranomine Shuzo, Furusawa Shuzo, and Matsunotsyu Shuzo. To date, they have released "Nichinan", "Nichinan no Michi" (both no longer on sale), and "Kanpai Nichinan".



## 櫻乃峰酒造有限会社 SAKURANOMINE BREWERY

### 伝統を活かしながら「飲みやすい酒」を造る

明治10年に日南・隈谷の地主が創業。その後、体制が変わり、平成7年からは現在の経営となりました。モットーは「手造り・手運びの小さな蔵」。多くの工程に昔ながらの手作業を残す同蔵では、橋本彰史社長のもと、若き杜氏・山根竜一さんらが焼酎造りを行っています。芋を蒸すのは、樹齢80年から100年の飢肥杉製木桶。芋の余分な水分が抜け、甘みが十分に引き出されるのだそう。また一次、二次ともに仕込みには甕壺を使用します。一方で黒麹と減圧蒸留を取り入れ、「誰もが飲みやすい酒」を実現。新旧融合で美酒造りを行っています。

### Making "easy-drinking shochu" while making use of tradition.

Founded in 1877 by a landowner from Kumagaya, Nichinan. The structure changed afterwards, and the current management was established in 1995. The motto is "A small brewery made by hand, handled by hand." Many of the processes at this brewery remain traditionally done by hand, and under the direction of President Akifumi Hashimoto, young master brewer Ryuichi Yamane and others make shochu. The sweet potatoes are steamed in wooden barrels made from Obi cedar trees that are 80 to 100 years old. This removes excess moisture from the sweet potatoes, bringing out their full sweetness. In addition, earthenware jars are used for both the first and second brewing. At the same time, they have incorporated black koji and reduced-pressure distillation to create "shochu that is easy for anyone to drink." They continue to make fine shochu by fusing the old and the new.





## 株式会社宮田本店 MIYATAHONTEN CO., LTD.



### しょう油、みりと共に生まれる独自の味わい

漁師町として栄えた日南・大堂津に文化元（1804）年創業。酢の醸造から始まり、大正10年から焼酎、昭和3年からはしょう油とみりの製造を続ける蔵です。現在は、山形の清酒蔵で修業し、平成29年から蔵に戻った8代目・宮田健矢さんが中心となって、手麴や甕仕込み、常圧蒸留など、伝統的手法による焼酎造りを守ります。この蔵独自の味わいの背景には、甕での蒸米や床麴法による麴づくりはもちろんのこと、しょう油に使う黄麴の影響があるのだとか。黄麴が焼酎に甘味を与え、独特の優しい酒質を生み出しているそうです。

### A unique flavor created alongside soy sauce and mirin.

The brewery was founded in 1804 in Odozu, Nichinan, that flourished as a fishing town. It started out by brewing vinegar, and has been producing shochu since 1921, and soy sauce and mirin since 1928. Currently, eighth-generation owner Miyata Kenya, who trained at a sake brewery in Yamagata and returned to the brewery in 2017, is at the forefront of traditional shochu brewing methods such as hand-made koji, jar brewing, and atmospheric distillation. The unique flavor of this brewery is due to the influence of the yellow koji used in soy sauce, as well as steaming rice in a koshibi and making koji using the floor koji method. The yellow koji gives shochu a sweet taste, resulting in a unique, gentle quality.

## 古澤醸造合名会社 FURUSAWA JOUZOU



### 海辺の町の女性杜氏が育む伝統の味、新しい味

明治25年に漁業で栄えた日南・大堂津で創業し、県内で唯一、創業当時からの土蔵で焼酎造りを続ける蔵。仕込み蔵はじめ、麴室や主屋などは、国の有形文化財に登録されています。現在は5代目杜氏・古澤昌子さんのもと、できる限り機械に頼らず、自然と対話しながら、焼酎を造ります。その年々の気候が反映された焼酎は、さわやかな酔い心地でじっくり飲み続けたいくなるものばかり。平成21年には、地元産樹齢60年の飢肥杉を使った貯蔵庫を造設。甕とホーロータンクを使い分けての貯蔵・熟成も行い、銘柄は新旧交えより多彩になりつつあります。

### Traditional and new flavors created by a female brewer in a seaside town.

Founded in 1892 in Odozu, Nichinan, formerly a thriving fishing town, this brewery is the only one in the prefecture that continues to make shochu in the same earthen storehouse that it was founded in. The preparation storehouse, koji room, and main house are all registered as national tangible cultural properties. Currently, under the direction of fifth-generation head brewer, Furusawa Masako, shochu is made in dialogue with nature, relying as little on machines as possible. The shochu, which reflects the climate of each year, is refreshing and will make you want to keep sipping. In 2009, a storage facility was built using locally grown Obi cedar trees that are 60 years old. They use a combination of earthenware jars and enamel tanks for storage and aging, and the brand is becoming more and more diverse, with a mix of new and old.

## 井上酒造株式会社 INOUE SHUZO Co.,Ltd.

### 業界初・減圧蒸留 100%芋焼酎を製造した蔵

日南市南郷町で明治27年創業。大正10年までは清酒蔵で、その後焼酎に転じました。3代目の現・寺田徳男社長が打ち出した他社との差別化方針により、昭和58年に業界で初めて「減圧蒸留 100%の芋焼酎」を開発、製造・販売。「芋焼酎なのに爽やか」という、当時としては一見矛盾する理想を実現し、高い人気を得ました。またもろみ温度のコンピュータ管理なども他蔵元に先駆けて導入。嗜好、市場環境の変化への柔軟な対応で成長を続けています。仕込水、割水には、宮崎名水21選にも選ばれた榎原湧水を使用。芋、麦、そば、米、ヤシ焼酎などを製造しています。

### The first brewery in the industry to produce 100% potato shochu using reduced pressure distillation.

Founded in 1894 in Nango-cho, Nichinan City. It was a sake brewery until 1921, then switched to shochu. The current third-generation president, Terada Norio, set out a policy to differentiate the brewery from other companies, and in 1983, the brewery developed, manufactured and sold the industry's first "100% vacuum-distilled sweet potato shochu." It achieved a seemingly contradictory ideal at the time - "a sweet potato shochu that is refreshing" - and became very popular. The brewery was also the first to introduce computerized management of mash temperature. It continues to grow by adapting flexibly to changes in tastes and the market environment. For brewing and diluting water, they use Enohara Spring Water, which has been selected as one of Miyazaki's 21 famous waters. They produce sweet potato, barley, buckwheat, rice and palm shochu.



## 幸蔵酒造株式会社 KOUZOU SYUZOU Co., Ltd.

### 創業以来の全量甕壺仕込みでゆるぎない個性を磨く

大正8年に宮崎最南端の串間で創業。特色は、一次・二次仕込みから貯蔵・熟成までを、創業当初から使う甕壺で一貫して行うことです。100個弱の甕壺が埋まっているのは、火山灰が滞積した南九州特有のシラス。甕が呼吸しやすいのでもろみの熟成が促進されるなど、独特な味わいが生まれる源のひとつとなっています。「土中に埋めた甕壺を使って、『おいしい焼酎に育ってくれ』とわが子に語りかけるように貯蔵・熟成させています」と杜氏・久保浩さんは語ります。少量生産、常圧蒸留、無濾過にこだわり、個性的な味わいを守る蔵です。

### Since our founding, we have honed our unwavering individuality by brewing all our shochu in earthenware jars.

Founded in 1919 in Kushima, the southernmost part of Miyazaki. A distinctive feature is that the brewery has been using the same earthenware jars since the brewery's founding for everything from the first and second brewing to storage and aging. The 100 or so earthenware jars are buried in Shirasu, a region unique to southern Kyushu where volcanic ash has accumulated. The jars are breathable, which promotes the aging of the mash, and is one of the sources of the unique flavor. "We use the earthenware jars buried underground to store and age the shochu as if we were talking to our children, saying, 'Please grow into a delicious shochu,'" says head brewer Hiroshi Kubo. The brewery is committed to small-scale production, normal pressure distillation, and no filtration, preserving the unique flavor.



## 寿海酒造株式会社 JUKAI SHUZO CO., LTD.



### 地元産紅芋による焼酎造りの先駆者的存在

昭和60年、串間市の5蔵元によって発足した、県内初の協業組合(平成22年に株式会社化)。いずれも100年以上の歴史を持つ蔵でしたが比較的小規模だったため、生き残り戦略として新しい道を選択しました。同蔵の特徴は紅芋による焼酎造り。早期より、全国有数の食用芋特産地である地元大東産・宮崎紅を中心に、こだわりの焼酎を造っています。個性を活かした造りが功を奏し、協業後は全国へと販売網を広げ、多くのファンを獲得しました。平成18年には農業生産法人を設立。焼酎粕を使った肉用牛飼育など、循環型経営にも意欲的です。

### A pioneer in shochu production using locally grown purple sweet potatoes.

Founded in 1985 by five breweries in Kushima City, this is the prefecture's first cooperative association (which became a joint-stock company in 2010). Each brewery has a history of over 100 years, but they were relatively small, so they chose a new path as a survival strategy. The brewery's specialty is shochu production using purple sweet potatoes. From the early days, they have been producing their own carefully crafted shochu, mainly using Miyazaki Beni sweet potatoes from Otsuka, one of the top sweet potato producers in the country. Their unique brewing method has been successful, and since collaborating, they have expanded their sales network nationwide and gained many fans. In 2006, they established an agricultural production corporation. They are also enthusiastic about recycling-oriented management, such as raising beef cattle using shochu lees.

## 松露酒造株式会社 SHORO SHUZO CO., LTD.



### 県南の風土と気質が育む堂々たる飲み応え

昭和3年、農家19人が株主となり焼酎造りを設立。昭和46年に現在の松露酒造となりました。「県南焼酎で最も味が濃い」と評される、力強い飲み応えある味わいが特徴。原料は南九州産の芋、水はシラス台地で自然濾過された地下天然水を使います。管理が難しく、今では珍しくなったタイル張りの地下タンクを使い、濾過も手作業するのは、大切なこだわり。「ウチならではの味になる理由のひとつですから」と現社長・矢野裕晃さんは語ります。一方、蒸溜方法は常に調整するなど変化も多々。県内外で愛される普段着の焼酎造りに邁進しています。

### A bold drink made possible by the climate and temperament of southern Miyazaki.

In 1928, 19 farmers became shareholders and founded Ubagasako Shuzo. In 1971, it became the current Matsuro Shuzo. It is characterized by a strong, satisfying taste, described as "the strongest tasting shochu in southern Miyazaki." The ingredients are potatoes from southern Kyushu, and the water is natural underground water that is naturally filtered through the Shirasu Plateau. It is important to use tiled underground tanks, which are difficult to manage and now rare, and the filtration is done by hand. "It's one of the reasons why our taste is unique," says current president Hiroaki Yano. Meanwhile, the distillation method is constantly being adjusted and changed. They are striving to make everyday shochu that is loved both within and outside the prefecture.



オリジナル  
宮崎焼酎カクテル  
レシピ

Original  
Miyazaki Shochu Cocktail  
Recipes



## ハイビスカス

宮崎県出身の作家、塩見仁朗氏が描いた絵画“ハイビスカス”から着想して創作。芋焼酎に感じるライチのような華やかな芋の香りにお茶を合わせ、ビーツとベリーのパレーで甘さと色合いを合わせた。

### レシピ

|                      |      |
|----------------------|------|
| 芋焼酎 ジョイホワイト 銅釜蒸留 25度 | 40ml |
| ハイビスカスティー            | 30ml |
| ビーツ&ベリーピューレ *1       | 10ml |
| カカオブ라운リキュール          | 5ml  |
| ライムソリューション *2        | 10ml |
| スーズ                  | 10ml |

### ガーニッシュ

エディブルフラワー

- ① 材料をステアして、氷を入れたロックグラスに注ぐ。
- ② エディブルフラワーを添える。

#### \*1 ビーツ&ベリーピューレ

ビーツジュース…180ml / 冷凍ミックスベリー

(少し解凍しておくとも良い) …100g / 砂糖…200g

- ① ビーツを洗って皮を剥き、お湯で湯通しして一口大のサイズに切る。
- ② スロージューサーでジュース(180ml)にする。
- ③ 冷凍ミックスベリーと砂糖を加えてブレンダーで砂糖が溶けるまで攪拌し、濾す。

#### \*2 ライムソリューション

クエン酸 9g / リンゴ酸 6g / 酒石酸 0.2g /

水 260ml / 塩 1g

- ① 材料をブレンダーに入れて、攪拌する。

## Hibiscus

Inspired by “Hibiscus”, a painting by Miyazaki-born artist Jirō Shiomi, this cocktail blends the elegant, lychee-like aroma of Joy White sweet potato shochu with floral hibiscus tea and a vivid beet & berry purée for color and natural sweetness.

### RECIPE

|   |
|---|
| 40ml Sweet Potato Shochu (Joy White, Copper pot distilled, 25% ABV) |
| 30ml Hibiscus tea   |
| 10ml Beet & berry purée *1  |
| 5ml Cacao brown liqueur   |
| 10ml Lime solution *2   |
| 10ml Suze   |

### GARNISH

Edible flower

1. Stir all ingredients with ice and strain into a rocks glass filled with fresh ice.
2. Garnish with an edible flower.

#### \*1 Beet & berry purée

180ml Fresh beet juice

100g Frozen mixed berries (partially thawed)

200g Sugar

1. Wash and peel beets, blanch briefly, and cut into chunks.
2. Juice using a slow juicer to yield 180ml.
3. Blend with mixed berries and sugar until fully dissolved, and strain.

#### \*2 Lime solution

9g Citric acid

6g Malic acid

0.2g Tartaric acid

260ml Water

1g Salt

Blend all ingredients until fully dissolved.



## ポテト アールグレイ オールドファッションド

ウイスキーベースの人気カクテル「オールドファッションド」をアレンジ。濃厚なバナナリキュールを加え、芋の甘みがありつつ爽やかな余韻が残る焼酎の風味を膨らませた。さらに、アールグレイの柑橘香で華やかな印象に。

### レシピ

|                     |      |
|---------------------|------|
| 芋焼酎 25度 .....       | 45ml |
| バナナリキュール .....      | 20ml |
| アールグレイ ココナッツウォーター * | 60ml |

① 材料をステアして、ロックグラスに注ぐ。

\* アールグレイ ココナッツウォーター

ココナッツウォーター 500ml / アールグレイの茶葉 5g

- ① ココナッツウォーターに茶葉を浸けて、冷蔵庫でひと晩置く。
- ② 茶こしで濾す。

## Potato Earl Grey Old Fashioned

Adapted from the beloved whiskey-based Old Fashioned cocktail. The addition of a rich banana liqueur deepens the flavour of the sweet potato shochu, with its natural sweetness and refreshing aftertaste, while the infusion of Earl Grey-steeped coconut water adds a citrusy floral lift.

### RECIPE

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 45ml | Sweet Potato Shochu (25% ABV) |
| 20ml | Banana liqueur                |
| 60ml | Earl Grey coconut water *     |

Stir all ingredients with ice and strain into a rocks glass.

\* Earl Grey coconut water

500ml Coconut water

5g Earl Grey tea leaves

1. Steep the tea leaves in coconut water overnight in the refrigerator.
2. Strain through a fine mesh sieve before use.





## イッコモンズ マイタイ

焼酎をもっと多くの人に楽しんでもらいたいという思いから、海外で人気のカクテル「マイタイ」を一刻者ベースでアレンジ。マイタイのフルーティーな味わいの中に、全量芋焼酎である一刻者ならではの、ふくよかな芋の風味が感じられる。“職人気質で自分を曲げない” 一刻者のしっかりと主張する味わいから、IKKOMON's MAI-TAIと命名した。

### レシピ

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| 芋焼酎(一刻者) .....           | 60ml    |
| プランテーション バイナップル ラム ..... | 10ml    |
| コアントロー .....             | 10ml    |
| ライムジュース .....            | 20ml    |
| カリブシロップ .....            | 5ml     |
| モナン アーモンドシロップ .....      | 7.5ml   |
| アンゴスチュラピタース .....        | 2dashes |

### ガーニッシュ

オレンジピール、スペアミント、ティムールペッパー

- ① 材料をシェイクして、クラッシュドアイスを入れたタンブラーに注ぐ。
- ② ガーニッシュを飾り、ストローを挿す。

## IKKOMON's MAI-TAI

This cocktail reimagines the globally beloved Mai Tai using Ikkōmon, a 100% sweet potato shochu. Designed to introduce more people to the richness of shochu, this variation mixes the fruity appeal of the original with the full-bodied flavour of Ikkōmon. The name IKKOMON's MAI-TAI pays tribute to the uncompromising, craftsman-like spirit behind the base ingredient. Just as “Ikkōmon” refers to someone who stays true to themselves, this shochu asserts its flavour with pride.

### RECIPE

|          |  |
|----------|--|
| 60ml     | Sweet Potato Shochu (Ikkōmon, 100% sweet potato) |
| 10ml     | Plantation Pineapple Rum                         |
| 10ml     | Cointreau  |
| 20ml     | Fresh lime juice                                 |
| 5ml      | Carib syrup                                      |
| 7.5ml    | Monin Almond syrup                               |
| 2 dashes | Angostura bitters                                |

### GARNISH

Orange peel, spearmint, Timur pepper

1. Shake all ingredients with ice and strain into a tumbler filled with crushed ice.
2. Garnish with orange peel, mint, and freshly cracked Timur pepper. Serve with a straw.





## 九州男児

フランスとスペインにルーツのある父親と日本人の母親を持つ九州男児が宮崎焼酎を世界に広げて行くストーリーをイメージした、カクテル「パリジャン」のツイスト。華やかな風味の芋焼酎をベースに、シェリーで情熱、ミルクウォッシュで透明感、ほうじ茶と薔薇とカシスでその美しい心を表現している。

## Kyushu Danji

Kyushu Danji reimagines the classic Parisian cocktail through the lens of a young man from Kyushu of mixed French, Spanish, and Japanese heritage, bringing Miyazaki shochu to the world. A floral sweet potato shochu forms the base, layered with the passion of fino sherry and clarity produced by milk-washing, while the blend of hojicha, cassis and rose flavours bring out the vibrant heart of this drink.

### レシピ

|           |      |
|-----------|------|
| 芋焼酎 25度   | 40ml |
| フィノシェリー   | 20ml |
| フェイクライム * | 10ml |
| シンプルシロップ  | 20ml |
| カシスピューレ   | 8g   |
| ほうじ茶      | 0.5g |
| ドライローズ    | 1g   |
| ミルク       | 15ml |

- ① 材料をミルクウォッシュする。
- ② 氷を入れたロックグラスに材料を注いで、ステアする。

#### \* フェイクライム

クエン酸 17g / リンゴ酸 12g / 上白糖 50g /  
水 500ml

- ① 大きめの容器に材料を入れてハンドブレンダーで攪拌し、ボトルに詰める。

### RECIPE

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 40ml | Sweet Potato Shochu (ABV 25%) |
| 20ml | Fino Sherry                   |
| 10ml | Fake Lime *                   |
| 20ml | Simple syrup                  |
| 8g   | Cassis purée                  |
| 0.5g | Hojicha (roasted green tea)   |
| 1g   | Dried rose petals             |
| 15ml | Milk                          |

1. Milk-wash all ingredients together and strain.
2. Pour over a large ice cube in a rocks glass and stir.

#### \* Fake Lime

17g citric acid  
12g malic acid  
50g granulated sugar  
500ml water

Blend all ingredients in a large container, before bottling.





## コーン

茹でたとうもろこしジュースに、スモークしたヘーゼルナッツシロップとカボチャの種から作った味噌を隠し味に加えた、旨味とミネラル感を感じられる一杯。クリーミーでなめらか、スープを味わうように楽しめる。

## Corn

This cocktail features a juice made from boiled sweetcorn enriched with a subtle dose of smoked hazelnut syrup and a hint of pumpkin seed miso for added umami and mineral depth. Creamy and velvety in texture, it evokes the experience of sipping a warm, savory soup.

### レシピ

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| 芋焼酎 25度 .....               | 30ml |
| とうもろこし (15分間中火で茹でたもの) ..... | 33g  |
| シロップ .....                  | 10g  |
| スモークド ヘーゼルナッツ シロップ * .....  | 1g   |
| 味噌 .....                    | 0.2g |
| 生クリーム .....                 | 10g  |

- 1 材料をミキシンググラスに入れて、ハンドブレンダーで攪拌する。
- 2 冷やしたクーペグラスに注ぐ。

#### \* スモークド ヘーゼルナッツ シロップ

ヘーゼルナッツ シロップ 2に対して3の空気比率になるよう、約5分間のスモークを3回かける。

### RECIPE

|   |
|---|
| 30ml Sweet Potato Shochu (25% ABV)                |
| 33g Corn (boiled for 15 minutes over medium heat) |
| 10g Simple syrup                                  |
| 1g Smoked hazelnut syrup *                        |
| 0.2g Miso   |
| 10g Fresh cream                                   |

1. Combine all ingredients in a mixing glass and blend thoroughly using a hand blender.
2. Strain into a chilled coupe glass.

#### \* Smoked hazelnut syrup

Expose hazelnut syrup to smoke three times, each for approximately 5 minutes, ensuring a 2:3 ratio of syrup to air volume in the smoking chamber.



## イモ フルーリー

芋焼酎が持つ果実感とフルーリー、エレガンスさをより明確な味わいで表現するため、ハーバルでスパイシーなスカーレットとフルーティなパッションフルーツを合わせ、冷凍クランベリージュースをのせた。氷が溶けるにつれ、飲み終わるまで味の変化を楽しむ。

### レシピ

|                    |      |
|--------------------|------|
| 芋焼酎 アロマ酵母 25度      | 40ml |
| スカーレット ラディーチェ 2024 | 10ml |
| ライチジュース            | 15ml |
| モナシ パッションフルーツ シロップ | 5ml  |
| レモンジュース            | 5ml  |
| 冷凍クランベリージュース *     | 適量   |
| ソーダ                | 適量   |

### ガーニッシュ

レモンスライス、ライムスライス

- 1 冷凍クランベリージュースとソーダ以外の材料をシェイクして、タンブラーに注ぐ。
- 2 ①の底にクラッシュドアイス、その上に冷凍クランベリージュースをのせて、ソーダを注ぐ。
- 3 ガーニッシュを飾る。

#### \* 冷凍クランベリージュース

クランベリージュース 適量を凍らせて、アイスピックでクラッシュドアイスにする。

## IMO Flurry

This cocktail highlights the fruity and elegant character of sweet potato shochu by combining it with the herbal and spicy notes of Scarlett Radice and the tropical sweetness of passion fruit. A layer of frozen cranberry juice adds depth and gradual transformation as it melts, offering a dynamic drinking experience that evolves with every sip.

### RECIPE

|  |
|--|
| 40ml Sweet Potato Shochu (Brewed with aromatic yeast, 25% ABV) |
| 10ml Scarlett Radice 2024                                      |
| 15ml Lychee juice  |
| 5ml Monin Passion Fruit Syrup                                  |
| 5ml Lemon juice  |
| Frozen cranberry juice (crushed) *, as needed                  |
| Soda water, to top   |

### GARNISH

Lemon slice, lime slice

1. Shake all ingredients except frozen cranberry juice and soda. Strain into a tumbler.
2. Add crushed ice to the bottom of the glass, then spoon the frozen cranberry juice on top. Gently top with soda water.
3. Garnish with a lemon and lime slice.

#### \* Frozen cranberry juice

Freeze cranberry juice and crush with an ice pick.





## イミテーション

イタリアワインのバローロをイミテーションした一杯。ワイン酵母で仕込んだ芋焼酎の特徴と、冷凍により細胞膜が破壊されドリップが出る果実の性質を活かし、冷凍した苺のドリップ（果汁）とポートワインを合わせた。

### レシピ

|                            |      |
|----------------------------|------|
| 芋焼酎 ワイン酵母 25度              | 20ml |
| 苺ジュース *                    | 20ml |
| ハチミツシロップ（ハチミツと水を1対1で割ったもの） | 10ml |
| ポートワイン                     | 20ml |

① 材料をステアして、ワイングラスに注ぐ。

#### \* 苺ジュース

フレッシュの苺 適量を冷凍し、ドリップをジュースにする。

#### \* Strawberry juice

Freeze fresh strawberries and collect the drip juice released as they thaw. Use the resulting liquid as juice.

## IMITATION

A cocktail designed to imitate Italian Barolo wine. It takes advantage of the unique character of sweet potato shochu fermented using wine yeast, as well as the effect of freezing on fruit cell membranes, causing them to break down and drip juice. The juice from frozen strawberries is combined with port wine to complete the wine-like profile.

### RECIPE

20ml Sweet Potato Shochu (Fermented with wine yeast, 25% ABV)

20ml Strawberry juice \*

10ml Honey syrup (1:1 honey and water)

20ml Port wine

Stir all ingredients with ice and strain into a wine glass.



## センチュリー エッグ

皮蛋を用いたアマレットサワーのツイスト。その独特な旨味が芋焼酎の豊かな風味とマッチし、味わいに奥行きを与えている。洋酒が好きな方にもわかりやすく、記憶に残るカクテル。

## Century Egg

A bold twist on the Amaretto Sour, using century egg. The century egg's umami flavour complements and adds depth to the rich character of sweet potato shochu. This is an accessible and memorable cocktail for fans of western liqueurs.

### レシピ

|                    |      |
|--------------------|------|
| 芋焼酎 25度 .....      | 30ml |
| ピータン コンセントレート *    | 10ml |
| ディサローノ アマレット ..... | 5g   |
| ライムジュース .....      | 5ml  |

- ① 材料をシェイクして、冷やしたマティーニグラスに注ぐ。

#### \* ピータン コンセントレート

ピータン 30g / ウォッカ 15g

- ① 材料を真空パックに入れて、60℃で30分加熱する。
- ② ブレンダーで攪拌し、濾す。
- ③ 総量に対して50%の砂糖を加え、溶かす。

### RECIPE

|                                    |
|------------------------------------|
| 30ml Sweet Potato Shochu (25% ABV) |
| 10ml Century egg concentrate *     |
| 5g Disaronno Amaretto              |
| 5ml Lime juice                     |

Shake all ingredients with ice and strain into a chilled martini glass.

#### \* Century egg concentrate

30g Century egg (pidan)

15g Vodka

1. Vacuum-seal both ingredients and heat at 60°C for 30 minutes.
2. Blend until smooth, then strain.
3. Add sugar at 50% of the final liquid weight and stir until dissolved.





## バブル サワー

香りが強く、個性もはっきりしている芋焼酎の中で「木挽BLUE」はとても透き通った軽いエステル感があり、ウォッカやオードヴィーのようにも感じられる万能型。そのテイストを中心に柑橘とフローラルな香りを加えた、夏の暑い日や日曜日の午後に相応しいサワーカクテル。

### レシピ

|                        |      |
|------------------------|------|
| 芋焼酎(木挽BLUE) .....      | 40ml |
| へべすジュース .....          | 5ml  |
| ソルトレモンジュース *1 .....    | 5ml  |
| 金木犀&日向夏コーディアル *2 ..... | 10ml |
| ソーダ .....              | 90ml |
| ポメロエアー *3 .....        | 適量   |

- ① 氷を入れたタンブラーにポメロエアー以外を順番に注ぎ、軽く混ぜる。
- ② ポメロエアーをのせる。

#### \*1 ソルトレモンジュース

レモンジュース 100gに塩 2gを加えて混ぜる。

#### \*2 金木犀&日向夏コーディアル

金木犀 3.5g / 日向夏ジュース(コールドプレスした果汁) 200ml / 砂糖 150g / クエン酸 適量

- ① クエン酸以外の材料を手鍋に入れて、弱火で5分加熱する。
- ② 砂糖が溶けたら粗熱を取り、ファインストレーナーで濾す。
- ③ クエン酸を加え、味を調整してボトリングしたら冷蔵保存する。

#### \*3 ポメロエアー

ポメロジュース 200mlにレシチン 5g、塩 2gを混ぜてエアポンプで泡を作る。

## Bubble Sour

Among the typically bold and aromatic sweet potato shochu, Kobiki BLUE stands out for its light, transparent ester profile, reminiscent of vodka or eau de vie. This cocktail builds on that clarity with layers of citrus and floral aromas, making it an ideal choice for hot summer days or relaxed Sunday afternoons.

### RECIPE

|  |
|--|
| 40ml Sweet Potato Shochu (Kobiki BLUE) |
| 5ml Hebesu juice                       |
| 5ml Salted lemon juice *1              |
| 10ml Osmanthus & Hyuganatsu cordial *2 |
| 90ml Soda water                        |
| Pomelo air (foam) *3, as needed        |

1. In a tumbler filled with ice, pour all ingredients except the pomelo air in the listed order. Stir gently to combine.
2. Top with pomelo air.

#### \*1 Salted lemon juice

Mix 2g salt into 100g lemon juice until fully dissolved.

#### \*2 Osmanthus & Hyuganatsu cordial

3.5g dried osmanthus flowers  
200ml Hyuganatsu juice (cold-pressed Japanese citrus)

150g sugar

Citric acid, to taste

1. Combine all ingredients except citric acid in a small saucepan. Heat gently for 5 minutes over low heat.
2. Once the sugar has dissolved, let cool slightly and strain through a fine mesh strainer.
3. Add citric acid to adjust acidity. Bottle and store chilled.

#### \*3 Pomelo air (foam)

Mix 200ml pomelo juice with 5g lecithin and 2g salt. Use an air pump or foamer to create a stable citrus foam.





## フレグランス ドロップ

芋焼酎が持つフルーティーな香りと柔らかさに寄り添わせ、ハイビスカスをブレンドした宮崎産の和紅茶を用いて薔薇のような香りを引き出した。午後のひと時に楽しめる華やかな一杯。

## Fragrance Drop

This cocktail highlights the gentle fruity aroma of sweet potato shochu by incorporating Miyazaki-grown black tea blended with hibiscus, to bring out a rose-like flavour. A floral and elegant drink, perfect for appreciating on quiet afternoons.

### レシピ

|                      |       |
|----------------------|-------|
| 芋焼酎 25度              | 30ml  |
| 三河みりん                | 10ml  |
| 和紅茶とハイビスカスのブレンドティー * | 100ml |
| マール・ド・アルザス           | 1tsp  |

① 材料をステアして、ワイングラスに注ぐ。

\* 和紅茶とハイビスカスのブレンドティー

和紅茶 3g、ハイビスカス 1gを熱湯 120mlで90秒抽出する。

### RECIPE

|       |                                       |
|-------|---------------------------------------|
| 30ml  | Sweet Potato Shochu (25% ABV)         |
| 10ml  | Mikawa mirin (sweet rice liqueur)     |
| 100ml | Japanese black tea & hibiscus blend * |
| 1 tsp | Marc d'Alsace                         |

Stir all ingredients with ice and strain into a wine glass.

\* Japanese black tea & hibiscus blend

Brew 3g Japanese black tea and 1g dried hibiscus in 120ml hot water for 90 seconds.



## 日向iPS細胞

i=芋、P=プッチンプリン、S=セゾンビールの頭文字で、宮崎焼酎を用いた滑らかで優しい味わいのカクテルが人々の心の痛みを治す薬になればと思い創作した。異なるタイプの芋焼酎2種をベースにすることで、双方の風味を高め合う効果がある。

## Hyuga iPS Cell

The Hyuga iPS Cell is a cocktail with a smooth and comforting flavour, designed to be a tonic for healing one's sorrows. The name "iPS" refers to the initials "imo shochu" (sweet potato shochu), "Pucchin Pudding" and "Saison Beer". The use of two different kinds of shochu as the base has the effect of enhancing the attributes of both.

### レシピ

|                  |      |
|------------------|------|
| 芋焼酎 ハマコマチ 41度    | 15ml |
| 芋焼酎 25度          | 15ml |
| Bigプッチンプリン       | 1/2個 |
| セゾンビール(僕ビール君ビール) | 80ml |
| シンプルシロップ         | 10ml |

- 1 材料をボストンシェーカーでシェイクして、カクテルグラスに注ぐ。

### RECIPE

|      |  |
|------|--|
| 15ml | Sweet Potato Shochu (Hamakomachi, 41% ABV)     |
| 15m  | Sweet Potato Shochu (25% ABV)                  |
| 1/2  | Big Pucchin Pudding (Japanese caramel custard) |
| 80ml | Saison beer ("Boku Beer, Kimi Beer")           |
| 10ml | Simple syrup                                   |

1. Shake all ingredients with ice in a Boston shaker until well blended, and strain into a cocktail glass.
2. Strain into a chilled cocktail glass.





## テイスト オブ レインボー

Colorfulの豊かな味わいに香り高いアールグレイを合わせ、昔ながらのお湯割り文化を現代的にアレンジ。仕上げにミルクの泡を重ね、香りを閉じ込めつつ優しい口当たりを演出した。柔らかな雲を思わせるその泡からオレンジ色の陽ざしが顔を覗かせ、温かく心ほどける一杯。

### レシピ

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| 芋焼酎 (Colorful) .....    | 40ml  |
| カルヴァドス .....            | 2.5ml |
| オレンジコーディアル シロップ * ..... | 10ml  |
| アールグレイ .....            | 40ml  |
| 牛乳 .....                | 適量    |

### ガーニッシュ

オレンジピール

- ① 牛乳を温めて泡立て、ミルクフォームをつくる。
- ② ①以外の材料をちろりへ入れ、50℃までの燗にして器に注ぐ。
- ③ ①をのせ、オレンジピールをゼスターで削る。

#### \* オレンジコーディアル シロップ

ヴィタモン オーガニック オレンジジュース 200ml /  
砂糖 170g / クエン酸 少量

- ① オレンジジュースと砂糖を鍋に入れて弱火にかけ、砂糖を溶かす。
- ② クエン酸を加えて、混ぜる。

## Taste of Rainbow

A modern reinterpretation of traditional Japanese oyuwari (spirit diluted with hot water), this cocktail combines the layered character of Colorful sweet potato shochu with the fragrance of Earl Grey. Finally, a layer of milk foam locks in the aromas and creates a soft mouthfeel. The orange zest peaks through the foam like rays of sunlight through gentle clouds, making for a warm and comforting drink.

### RECIPE

|                                     |
|-------------------------------------|
| 40ml Sweet Potato Shochu (Colorful) |
| 2.5ml Calvados                      |
| 10ml Orange cordial syrup *         |
| 40ml Earl Grey tea                  |
| Steamed milk, for topping           |

### GARNISH

Orange peel

1. Warm and froth the milk to create a fine milk foam.
2. Combine all other ingredients in a chirori (sake warmer) and gently heat to around 50°C.
3. Pour into a cup, top with milk foam, and finish with orange zest.

#### \* Orange cordial syrup

200ml Vitamont organic orange juice  
170g Sugar

A small amount of citric acid

Heat orange juice and sugar over low heat until sugar dissolves. Add citric acid and mix well.





## 尾鈴山猫 Sour

「山ねこ 銅釜蒸留」のフルーティな甘みを林檎の風味で引き出した一杯。トップノートに山椒が香り、緑豊かな尾鈴山蒸留所を思わせる。宮崎名物チキン南蛮や魚のカルパッチョ、肉料理のバルサミコソースなどと相性が良く、食中にも楽しめるサワーカクテル。

### レシピ

|                           |      |
|---------------------------|------|
| 芋焼酎 ミントグリーンティー インフューズド *1 | 40ml |
| 自家製山椒&林檎シロップ *2           | 10ml |
| ソーテルヌ                     | 5ml  |
| フィーバーツリー                  |      |
| メディタレーニアン トニックウォーター       | 80ml |

### ガーニッシュ

山椒の葉

- ① タンブラーに氷を入れてステアし、水を切る。
- ② トニックウォーター以外の材料を注いで、ステアする。
- ③ トニックウォーターを優しく加え、軽く混ぜる。
- ④ 山椒の葉を飾る。

#### \*1 芋焼酎 ミントグリーンティー インフューズド

芋焼酎(尾鈴山 山ねこ 銅釜蒸留) 720ml /  
ミントグリーンティーの茶葉(白玄堂) 10g

- ① 山ねこに茶葉を入れて、冷蔵庫でひと晩浸け込む。
- ② コーヒーフィルターで濾す。

#### \*2 自家製山椒&林檎シロップ

グラニュー糖 350g / ミネラルウォーター 350ml /  
林檎スライス 1玉分 / 山椒 4g / クエン酸 6g

- ① クエン酸以外の材料を鍋に入れて、煮詰める。
- ② 茶こしで濾して、粗熱をとる。
- ③ 出来上がったシロップ600mlにクエン酸を加え、混ぜ合わせる。

## Osuzuyamaneko Sour

A sour cocktail that brings out the fruity sweetness of Osuzuyama Yamaneko Shochu through the subtle aroma of apple. The top note of sansho pepper evokes the lush greenery of the Osuzuyama distillery in Miyazaki. Suitable for pairing during meals, it goes particularly well with the Miyazaki specialty chicken nanban, as well as seafood carpaccio and meats with balsamic sauce.

### RECIPE

|   |
|---|
| 40ml Sweet Potato Shochu infused with Mint green tea *1 |
| 10ml Homemade sansho pepper & apple syrup *2            |
| 5ml Sauternes   |
| 80ml Fever-Tree Mediterranean Tonic Water               |

### GARNISH

Sansho leaves

1. Fill a tumbler with ice, stir briefly, and discard any excess water.
2. Add all ingredients except the tonic water and stir.
3. Gently top with tonic water and lightly stir.
4. Garnish with sansho leaves.

#### \*1 Sweet Potato Shochu infused with Mint green tea

1 bottle(720ml) Osuzuyama Yamaneko Shochu (Copper pot distilled)  
10g Mint green tea leaves (from Hakugendo)

1. Add tea leaves to the shochu and infuse overnight in the fridge.
2. Strain through a coffee filter.

#### \*2 Homemade sansho pepper & apple syrup

350g Granulated sugar / 350ml Mineral water  
1 apple (sliced) / 4g Sansho pepper /  
6g Citric acid

1. Combine all ingredients except citric acid in a saucepan and reduce over heat.
2. Strain through a fine mesh strainer and let cool.
3. Add citric acid to 600ml of the finished syrup and stir well.



## ウェアハウス マン

長期熟成のプーアル茶とインドネシアの浅煎りコーヒーの発酵の香りは酒蔵を連想させ、芋焼酎と合わせるとノスタルジックな心地良い香りに。フレーバーが重くならないよう加えたアクセントのピンクペッパーが爽やかさを演出している。

### レシピ

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| 芋焼酎 プーアル茶インフューズド *1     | 25ml  |
| ネヴァネヴァ ブラック ジュニパー アマーロ  | 5ml   |
| ガリアーノ                   | 5ml   |
| ジファール バニラ・ド・マダガスカル      | 5ml   |
| リコリスビターズ                | 1dash |
| コールドブリュアー インドネシアコーヒー *2 | 30ml  |

### ガーニッシュ ピンクペッパー

- ① 材料をシェイクして、クーペグラスに注ぐ。
- ② ピンクペッパーをミルで挽きながらかける。

#### \*1 芋焼酎 プーアル茶インフューズド

芋焼酎(?ないな 紫) 900ml / プーアル茶(餅茶) 10g

- ① 材料を真空パックに入れて、80℃で30分ほど加熱調理する。
- ② ペーパーフィルターで濾す。

#### \*2 コールドブリュアー インドネシアコーヒー

LIQUID WORKS Cold brew bag 1袋 / 水 500cc

- ① コーヒーバッグを水に浸けて、冷蔵庫で12時間抽出する。

## WAREHOUSE MAN

The aroma of aged Pu-ehr tea and Indonesian lightly roasted cold brew evokes a traditional sake warehouse, combining with sweet potato shochu for a feel-good nostalgic effect. The accents of pink peppercorn give the flavour a refreshing lift.

### RECIPE

|   |
|---|
| 25ml Sweet Potato Shochu infused with Pu-erh tea *1 |
| 5ml Neva Neva Black Juniper Amaro                   |
| 5ml Galliano  |
| 5ml Giffard Vanille de Madagascar                   |
| 1 dash Licorice bitters                             |
| 30ml Indonesian cold brew coffee *2                 |

### GARNISH

Pink peppercorn

1. Shake all ingredients with ice and strain into a chilled coupe glass.
2. Grind and sprinkle pink pepper over the top.

#### \*1 Sweet Potato Shochu infused with Pu-erh tea

900ml Sweet Potato shochu ("? Naina Murasaki")

10g Pu-erh tea (compressed "bingcha" style)

1. Vacuum-seal both ingredients and sous-vide at 80°C for approximately 30 minutes.
2. Strain through a paper filter.

#### \*2 Indonesian cold brew coffee

1 Liquid Works cold brew bag

500ml water

Steep the coffee bag in water for 12 hours in the refrigerator.





## ゴー バナナズ

バナナをキャラメリゼしたデザートに着目し、“気が狂う (GO BANANAS) ほど美味しい” カクテルで再現。芋焼酎の豊かな風味にドライシェリーで爽やかさ、梅酒で明るい酸味、パインジュースとハチミツで甘味を加え、デカフェでキャラメルのを表した。

### レシピ

|                            |      |
|----------------------------|------|
| 芋焼酎 ワイン酵母 25度              | 20ml |
| バナナリキュール                   | 5ml  |
| ドライシェリー                    | 10ml |
| 梅酒                         | 10ml |
| デカフェコーヒー(エチオピア産)           | 20ml |
| 裏漉しパインジュース(パインジュースを濾過したもの) | 10ml |
| ハチミツシロップ(ハチミツと水を1:1で割ったもの) | 5ml  |

① 材料をステアして、氷を入れたロックグラスに注ぐ。

## GO BANANAS

Inspired by the flavor of caramelized banana desserts, this cocktail is crafted to be “so good it drives you bananas.” The richness of sweet potato shochu forms the base, enhanced with dry sherry for brightness and umeshu for a subtle tang. Pineapple juice and honey syrup bring gentle sweetness, while the caramel flavour comes out through the decaf Ethiopian coffee.

### RECIPE

|      |  |
|------|--|
| 20ml | Sweet Potato Shochu (Fermented with wine yeast, 25% ABV) |
| 5ml  | Banana liqueur   |
| 10ml | Dry sherry   |
| 10ml | Umeshu (Japanese plum wine)                              |
| 20ml | Decaffeinated Ethiopian coffee                           |
| 10ml | Fine-strained pineapple juice                            |
| 5ml  | Honey syrup (1:1 honey and water)                        |

Stir all ingredients with ice and strain into a rocks glass over fresh ice.



## 玄冬

四季の冬だけでなく、60代後半からの人生をも表す玄冬。次の春を待つ次世代に知識や願いを託すことは、宮崎の焼酎造りやバーテンダーの世界に共通する意思ではないだろうか。シェリーに浸けた中国紅茶の複雑味がアクセントになった、印象的な一杯。日本で育ち、現在は中華圏で活動する創作者の思いが込められている。

## Xuán dōng

“Xuán dōng” refers not only to the heart of winter, but also to the late stages of life, a time to look forward to the spring, and trust future generations with our knowledge, our hopes and our dreams. The shochu brewers and bartenders of Miyazaki share in this feeling, which this cocktail aims to capture. The depth of flavour provided by Lapsang-infused sherry makes this a truly memorable drink, imbued with the memories of its creator, who was raised in Japan and now works in the Chinese-speaking world.

### レシピ

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| 芋焼酎 25度                      | 45ml  |
| 小豆ペースト                       | 1tbsp |
| 生クリーム                        | 40ml  |
| クレームド カカオブラウン                | 5ml   |
| ラブサンスーチョン インフューズド クリームシェリー * | 30ml  |

- 1 材料をシェイクして、カクテルグラスに注ぐ。

\* ラブサンスーチョン インフューズド クリームシェリー  
クリームシェリー 100ml / ラブサンスーチョン 1g

- 1 クリームシェリーにラブサンスーチョンを浸け込み、冷蔵庫に1日置いて濾す。

### RECIPE

|        |   |
|--------|---|
| 45ml   | Sweet Potato Shochu (25% ABV)           |
| 1 tbsp | Azuki bean paste                        |
| 40ml   | Fresh cream                             |
| 5ml    | Crème de Cacao (brown)                  |
| 30ml   | Lapsang Souchong-infused cream sherry * |

Shake all ingredients with ice and strain into a chilled cocktail glass.

\* Lapsang Souchong-infused cream sherry

Infuse 1g of Lapsang Souchong tea in 100ml cream sherry. Steep in the refrigerator for 24 hours, then strain.





## インビジブル リンクス

世界中の人が香りを楽しめる品質の芋焼酎。発酵コンブチャの酸味に香りが綺麗に乗り、甘みを抑えたトニックウォーターが味の下地になってバランスの取れた一杯に。シンプルに香りの奥の余韻を延ばしたレシピ。

### レシピ

|                       |      |
|-----------------------|------|
| 芋焼酎 ジョイホワイ ト 銅釜蒸留 25度 | 40ml |
| 発酵コンブチャ               | 30ml |
| KUMI トニックウォーター        | 30ml |
| マジョラムシロップ *           | 10ml |
| シェリービネガー              | 3ml  |

### ガーニッシュ

椿の葉、金箔

- ① 材料をステアして、オールドファッションドグラスに注ぐ。
- ② 椿の葉と金箔を飾る。

#### \* マジョラムシロップ

シュガーシロップ 700ml / 乾燥マジョラム 10g

- ① 材料を鍋に入れて火にかけ、沸騰する直前に止める。
- ② ひと晩置いて、濾す。

## Invisible Lynx

Introducing the world to the elegant taste of refined shochu, this cocktail beautifully balances the bright acidity of fermented kombucha with a clean foundation of unsweetened tonic water. A simple recipe, with a lingering aromatic finish.

### RECIPE

|      |  |
|------|--|
| 40ml | Sweet Potato Shochu (Joy White, Copper pot distilled, 25% ABV) |
| 30ml | Fermented kombucha   |
| 30ml | KUMI tonic water   |
| 10ml | Marjoram syrup *   |
| 3ml  | Sherry vinegar   |

### GARNISH

Camellia leaf, gold leaf

1. Stir all ingredients with ice and strain into an old fashioned glass over fresh ice.
2. Garnish with a camellia leaf and gold leaf.

#### \* Marjoram syrup

700ml Simple syrup  
10g Dried marjoram

1. Combine syrup and dried marjoram in a saucepan and heat until just below boiling.
2. Remove from heat and let infuse overnight. Strain before use.





## ディープ パープル

PURPLE & PEARのフルーティな香りと、花やスパイスが重なる複雑な味わいが徐々に変化し、その華やかな風味をより深く感じられる一杯。さまざまな世代の方が楽しめるように考案した。

### レシピ

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| 芋焼酎 (PURPLE & PEAR 40度)..... | 30ml  |
| ローズウォーター.....                | 10ml  |
| カルダモンビターズ *.....             | 1dash |
| コココーラ.....                   | 60ml  |

### ガーニッシュ

レモンスライス、エディブルローズ

- ① ワイングラスにコーラ以外の材料と氷を入れて、ステアする。
- ② 静かにコーラを注ぎ、ゆっくりと混ぜる。
- ③ ガーニッシュを飾る。

### \* カルダモンビターズ

スピリタス 50ml / カルダモン 15粒 / 水 50ml

- ① スピリタスにカルダモンを2週間浸け込み、茶漉しで濾す。
- ② 水を加えて、ビターズボトルに移す。

## Deep Purple

The flavours in this cocktail unfold gradually, from the fruity "PURPLE & PEAR" shochu to the complex aromas of rose and cardamom layered over it. Crafted to appeal to people across generations, all of whom can appreciate the floral depth of this drink.

### RECIPE

|        |  |
|--------|--|
| 30ml   | Sweet Potato Shochu (PURPLE & PEAR, 40% ABV) |
| 10ml   | Rose water                                   |
| 1 dash | Cardamom bitters *                           |
| 60ml   | Coca-Cola                                    |

### GARNISH

Lemon slice, edible rose

1. Add ice and all ingredients (except Coca-Cola) to a wine glass and stir.
2. Gently top with Coca-Cola and stir slowly to integrate.
3. Garnish with a lemon slice and an edible rose.

### \* Cardamom Bitters

50ml Spirytus (95% ABV neutral spirit)  
15 cardamom pods  
50ml water

1. Infuse cardamom in Spirytus for two weeks, then strain through a fine mesh strainer.
2. Add water and bottle in a bitters container.





## ショコラトル ジャポン

芋焼酎のこっくりした甘さをチョコレートと江戸甘味噌でより複層的に。“ショコラトル”とは、スパイス・カカオ・とうもろこしなどを合わせたマヤ、アステカの飲み物。当時は甘くなかったそれを現代の日本風に仕上げた。

### レシピ

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| ①                           |      |
| 自家製チョコレート(72%)              | 18g  |
| 江戸甘味噌                       | 8g   |
| カカオティー                      |      |
| (60℃程度まで温めたカカオニブとカカオハスクのお茶) |      |
|                             | 35ml |
| ②                           |      |
| 芋焼酎 25度                     | 20ml |
| コニャック                       | 10ml |
| ヘーゼルナッツシロップ                 | 10ml |

### ガーニッシュ

七味、黄柚子ピール

- ① ①をブレンダーで攪拌して、シェーカーに入れる。
- ② ②を①に加えてシェイクし、氷を入れたロックグラスに注ぐ。
- ③ 七味を振り、黄柚子ピールをゼスターで軽く振りかける。

## XOCOLATL JAPON

The rich sweetness of sweet potato shochu is given greater depth through the addition of Edo sweet miso. "Xocolatl" is an ancient drink once enjoyed by the Aztecs, containing spices, cacao and maize. Its traditionally unsweetened flavour has been recreated, with a modern Japanese style.

### RECIPE

|      |  |
|------|--|
| ①    |  |
| 18g  | House-made 72% dark chocolate  |
| 8g   | Edo-style sweet miso   |
| 35ml | Cacao tea (brewed with cacao nibs and husks, warmed to approx. 60°C) |
| ②    |  |
| 20ml | Sweet Potato Shochu (25% ABV)  |
| 10ml | Cognac   |
| 10ml | Hazelnut syrup   |

### GARNISH

Shichimi (Japanese 7-spice), yellow yuzu zest

1. Blend ingredients from Section ① until smooth, then transfer to a shaker.
2. Add Section ② and shake well with ice.
3. Strain into a rocks glass over fresh ice.
4. Sprinkle a pinch of shichimi on top and zest fresh yellow yuzu over the drink.





## さつまいも VSOP

### レシピ

|                   |       |
|-------------------|-------|
| 芋焼酎(全量芋) .....    | 40ml  |
| 芋焼酎(紅芋) .....     | 30ml  |
| ロンサカパ 23 .....    | 5ml   |
| ヘネシー VSOP .....   | 5ml   |
| フランジェリコ .....     | 5ml   |
| オーガニック ケーン シロップ * | 2.5ml |

- ① 材料をステア(5~10回/氷のタイプによって調整)して、グラスに注ぐ。

\* オーガニック ケーン シロップ  
オーガニック ケーン シュガーと水を1:1の割合で混ぜる。

## Satsumaimo VSOP

### RECIPE

|   |
|---|
| 40ml Sweet Potato shochu(100% sweet potato) |
| 30ml Sweet Potato shochu(Red sweet potato)  |
| 5ml Ron Zacapa 23                           |
| 5ml Hennessy VSOP                           |
| 5ml Frangelico                              |
| 2.5ml Organic cane syrup *                  |

Stir all ingredients with ice 5-10 stirs, adjusting based on the type of ice used, then strain into a glass.

\* Organic cane syrup  
Mix organic cane sugar and water in a 1:1 ratio.



## REPOSADO チューハイ

### レシピ

|   |        |
|---|--------|
| 芋焼酎(原酒) .....   | 30ml   |
| エル テソロ レポサド .....                                       | 5ml    |
| アンチョ レイエス アンチョ チリ リキュール .....                           | 2.5ml  |
| ライムジュース .....   | 2.5ml  |
| ビターメンズ ヘルファイア ビターズ(もしくは同系の辛い<br>味のビターズ、またはホットソース) ..... | 3drops |
| 炭酸水 .....   | 120ml  |

### ガーニッシュ

塩、唐辛子粉、砂糖を混ぜたもの

- 1 陶器にガーニッシュをリムする。
- 2 かちわり氷を入れてビターズを垂らし、冷えた炭酸水を注ぐ。
- 3 その他の材料を加えて、軽くステアする。

## REPOSADO Chuhai

### RECIPE

|   |
|---|
| 30ml Sweet Potato Shochu(Undiluted)   |
| 5ml El Tesoro Reposado  |
| 2.5ml Ancho Reyes Ancho Chile Liqueur   |
| 2.5ml Lime juice  |
| 3drops Bittermens Hellfire Bitters(or similar spicy<br>bitters, or hot sauce) |
| 120ml Soda water  |

### GARNISH

A mix of salt, chili powder, and sugar

1. Rim a ceramic cup with the salt-chili-sugar mixture.
2. Add cracked ice and bitters, then pour in chilled soda water.
3. Add the remaining ingredients and give a gentle stir.

## 焼酎の魅力

焼酎の魅力は、他のスピリッツと比べて低度数であるがゆえの繊細さ。加えて、原料によって違う香りと味。さらに、麴を使っているというところではないでしょうか？

少なくともニューヨークでは、「ウマミ」という言葉が、一般の人々の間でも普通に使われるようになりました。現在、「コウジ」という言葉も、食通な人々を通じて、少しずつ浸透し始めています。

お客様へ簡単に説明する際に、「麴とは、旨味を作る成分。」と伝えています。その方が、理解しやすいようです。

そこに加えて、焼酎は和食以外の食べ物にも相性が良いという事に気付いて頂けるよう努めています。個人的には、芋焼酎とモレソース系のメキシコ料理の組み合わせが大好きです。

## The Appeal of Shochu

One of shochu's greatest appeals lies in its delicacy, which comes from its lower alcohol content compared to other spirits. Add to that the diversity of aromas and flavors depending on the base ingredients, and the unique use of *koji*—a fermentation starter essential to its production.

Here in New York, the word *umami* has become part of everyday language, even among the general public. More recently, *koji* is also beginning to gain recognition, especially among food enthusiasts.

When I explain shochu to guests, I often say simply, “Koji is what creates umami.” It's an easy and intuitive way to help people understand.

I also try to show guests that shochu pairs beautifully with more than just Japanese cuisine. Personally, I love enjoying imo shochu with mole-based Mexican dishes. It's a pairing that truly reveals the depth and versatility of shochu.

Bar Goto/Bar Goto Niban  
オーナーバーテンダー

後藤 健太

Founder of Bar Goto and  
Bar Goto Niban

**Kenta Goto**



世界最大規模のカクテルの祭典"Tales of the Cocktail - Spirited Awards"にて、バーテンダー最優秀賞 "American Bartender of the Year" を受賞した日本人。バーテンダーとして、ニューヨークで20年のキャリアをもつ。2015年、Bar Gotoをマンハッタンにオープン。2020年には、2号店となるBar Goto Nibanをブルックリンにオープンした。アメリカのクラシックカクテルをもとに、桜やダシの旨味など、日本の素材や味わいを融合させたカクテルで知られる。日米バー文化のクロスオーバーの先駆者でもある。

Kenta Goto is a Japanese bartender and recipient of the prestigious "American Bartender of the Year" award at the world's largest cocktail event, *Tales of the Cocktail - Spirited Awards*. With a 20-year career as a bartender in New York City, he opened **Bar Goto** in Manhattan in 2015, followed by **Bar Goto Niban** in Brooklyn in 2020. Known for blending classic American cocktails with Japanese flavors and ingredients such as cherry blossoms and dashi, Goto is a pioneer in bridging Japanese and American bar cultures.

#### Bar Goto

Address 245 Eldridge St, New York, New York 10002

#### Bar Goto Niban

Address 474 Bergen St, Brooklyn, New York 11217





## ミッドナイト プリテンダーズ

2種の麦焼酎に自家製ビターズと黒胡麻の風味を重ねた、香ばしく奥行きのあるカクテル。なめらかな口当たりと、落ち着いた余韻が静かに広がっていく。

## Midnight Pretenders

Midnight Pretenders layers two expressions of barley shochu with house-made bitters and toasted black sesame. The result is a deep, toasty cocktail, smooth on the palate with an understated finish that lingers with quiet warmth.

## レシピ

|                          |      |
|--------------------------|------|
| 麦焼酎 常圧蒸留 25度 .....       | 15ml |
| 麦焼酎 樽熟成 40度 .....        | 30ml |
| ほうじ茶&チョコレートビターズ *1 ..... | 3ml  |
| 黒胡麻&黒糖シロップ *2 .....      | 10ml |
| <b>ガーニッシュ</b>            |      |
| オレンジピール                  |      |

- ① 材料をステアして、大きめの角氷を入れたオールドファッションドグラスに注ぐ。
- ② オレンジピールを軽くかけて、入れる。

### \*1 ほうじ茶&チョコレートビターズ

ライウイスキー(50度) 250ml / カカオニブ 25g / カカオハスク 25g / ほうじ茶の茶葉 5g / バニラビーンズ ½本 / ドライオレンジピール 5g / シナモンスティック 1本 / クローブ 2粒 / カルダモン 2粒

- ① カカオニブとカカオハスクを中弱火で5分ほど焦げないように炒る。
- ② ライウイスキーに①と残りの材料(バニラビーンズはカットして開き、カルダモンは中身を軽く潰す)を浸け込む。
- ③ 10日から2週間ほど寝かせ(1日1回瓶を軽く振り混ぜる)、コーヒーフィルターで濾す。

### \*2 黒胡麻&黒糖シロップ

麦焼酎 樽熟成 40度 720ml / 黒胡麻 100g / 黒糖 適量

- ① 黒胡麻を中弱火で焦げないように軽く炒る。
- ② 麦焼酎に①を2〜3週間ほど浸け込み、コーヒーフィルターで濾す。
- ③ ②と同量の黒糖を鍋に入れ、煮込んでアルコールを飛ばす。
- ④ 冷蔵庫で1日冷やす。

## RECIPE

|  |
|--|
| 15ml Barley Shochu (Atmospheric distillation, 25% ABV) |
| 30ml Barley Shochu (Barrel-aged, 40% ABV)              |
| 3ml Hōjicha & chocolate bitters *1                     |
| 10ml Black sesame & kokutō sugar syrup *2              |

### GARNISH

Orange peel

1. Stir all ingredients with ice and strain into a rocks glass over a large ice cube.
2. Gently sprinkle orange peel over the surface and drop it in as garnish.

### \*1 Hōjicha & chocolate bitters

250ml Rye whiskey (50% ABV)  
25g Cacao nibs  
25g Cacao husks  
5g Roasted green tea (Hōjicha)  
½ vanilla bean (split)  
5g Dried orange peel  
1 cinnamon stick  
2 cloves  
2 green cardamom pods (cracked)

1. Toast cacao nibs and husks over medium-low heat for about 5 minutes, being careful not to burn.
2. Infuse all ingredients in rye whiskey, agitating the jar lightly once per day.
3. Let rest for 10–14 days, then strain through a coffee filter.

### \*2 Black sesame & kokutō sugar syrup

720ml Barley Shochu (Barrel-aged, 40% ABV)  
100g Black sesame seeds  
Kokutō (Okinawan unrefined black sugar), equal weight to infused shochu

1. Lightly toast sesame seeds over low heat.
2. Infuse toasted sesame in shochu for 2–3 weeks, then strain.
3. Combine infused shochu with equal weight of kokutō in a saucepan and simmer to remove alcohol.
4. Chill and store refrigerated for one day.



## ゴールドデン モルト キス

甘く香ばしい、焙煎したような麦焼酎の香りに焙じ茶とアマーロの複雑な風味を加え、大人の麦チョコをイメージしたオールドファッションド。初めてでありながら、どこか懐かしい味わいが楽しめる。

## Golden Malt Kiss

A refined take on the Old Fashioned, inspired by the nostalgic flavor of “mugi choco”, chocolate-coated barley snacks. The roasted aroma of the barley shochu forms a deep, mellow base, layered with the earthy notes of hōjicha and the complexity of Japanese amaro. Despite being a novel combination, the taste feels somehow familiar and comforting.

### レシピ

|                    |       |
|--------------------|-------|
| 麦焼酎 銅釜蒸留 25度 ..... | 40ml  |
| ほうじ茶リキュール .....    | 10ml  |
| ジャパニーズアマーロ .....   | 10ml  |
| チョコレートビターズ .....   | 1dash |

- ① 材料をステアして、氷を入れたオールドファッションドグラスに注ぐ。

### RECIPE

|  |
|--|
| 40ml Barley Shochu (Copper pot distilled, 25% ABV) |
| 10ml Roasted green tea liqueur (Hōjicha liqueur)   |
| 10ml Japanese amaro                                |
| 1 dash Chocolate bitters                           |

1. Stir all ingredients with ice.
2. Strain into an old fashioned glass filled with fresh ice.



## モレ ネグローニ

ベースの麦焼酎に感じる麦チョコのような甘さを活かした、ネグローニスタイルのカクテル。甘くスパイシーなモレソースをアクセントに、黒胡麻や黒味醂を用いて味わい深い一杯に仕上げた。

## Mole Negroni

A negroni-style cocktail that showcases the nutty, chocolatey profile of barley shochu in its base. The sweet and spicy accents of mole sauce along with kuro mirin and black sesame result in a deeply layered flavour.

### レシピ

|                    |      |
|--------------------|------|
| 麦焼酎 無花果の葉インフューズド * | 30ml |
| カンパリ               | 20ml |
| 黒無花果ピューレ           | 15g  |
| アモンティリヤード          | 0.5g |
| 黒味醂                | 5ml  |
| 黒胡麻                | 2.5g |
| モレソース              | 0.5g |

- ① 氷を入れたオールドファッションドグラスに材料を注いで、ステアする。

#### \* 麦焼酎 無花果の葉インフューズド

麦焼酎 常圧蒸留 25度 720ml / 無花果の葉 20g

- ① 材料を冷蔵庫で24時間浸け込み、コーヒーフィルターで濾す。

### RECIPE

|                                       |
|---------------------------------------|
| 30ml Barley Shochu fig leaf-infused * |
| 20ml Campari                          |
| 15g Black fig purée                   |
| 0.5g Amontillado sherry               |
| 5ml Kuro mirin (dark Japanese mirin)  |
| 2.5g Black sesame paste               |
| 0.5g Mole sauce                       |

Build all ingredients in a rocks glass over ice. Stir gently to combine.

#### \* Barley Shochu fig leaf-infused

720ml Barley Shochu (Atmospheric distillation, 25% ABV)

20g Fresh or dried fig leaves

Infuse fig leaves in shochu in the refrigerator for 24 hours. Strain through a coffee filter before use.





## 焼酎

### エスプレッソ マティーニ

いま人気のエスプレッソマティーニを麦焼酎ベースでアレンジ。バーボンは味わいをやや重くし、アマーロは焼酎とコーヒーを繋ぐ役割を担っている。また、乳酸を少量加えてアルコールの刺激を抑え、飲みやすい口当たりになる。

#### レシピ

|             |       |
|-------------|-------|
| 麦焼酎 25度     | 30ml  |
| ウッドフォードリザーブ | 10ml  |
| アマーロ        | 10ml  |
| カカオリキュール    | 10ml  |
| シンプルシロップ    | 10ml  |
| 透明醤油        | 1dash |
| 乳酸ソリューション * | 1drop |
| エスプレッソ      | 40ml  |

#### ガーニッシュ

コーヒー豆

- 1 材料をシェイクして、クーペグラスに注ぐ。
- 2 コーヒー豆を飾る。

\* 乳酸ソリューション

乳酸と水を1:1の割合で混ぜる。

## Shochu Espresso Martini

This twist on the popular espresso martini uses barley shochu as the base. Bourbon brings some weight to the mixture, while amaro acts as a bridge between the contrasting flavours of shochu and espresso. Finally, a touch of lactic acid rounds out the alcohol's edge, making it smooth and easy on the palate.

#### RECIPE

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 30ml   | Barley Shochu (25% ABV)          |
| 10ml   | Woodford Reserve Bourbon whiskey |
| 10ml   | Amaro                            |
| 10ml   | Cacao liqueur                    |
| 10ml   | Simple syrup                     |
| 1 dash | Clear soy sauce                  |
| 1 drop | Lactic acid solution *           |
| 40ml   | Fresh espresso                   |

#### GARNISH

Coffee beans

1. Shake all ingredients with ice and strain into a chilled coupe glass.
2. Garnish with coffee beans.

\* Lactic acid solution

Mix lactic acid and water in a 1:1 ratio.



## スプリング パロマ

こっくりとした甘い香りを持つ焼酎に苺とローズレモネードを合わせた、春らしい色のロングカクテル。飲みごたえのあるリッチな風味で、レモンサワーなどの爽やかな焼酎カクテルとは異なる魅力を楽しめる。

## Spring Paloma

A vibrant long drink that captures the essence of spring with a base of barley shochu for a rich, sweet aroma, layered with strawberry and rose lemonade. Spring Paloma stands apart from lighter shochu cocktails like the lemon sour, offering smooth drinkability and a rich flavour.

### レシピ

|            |      |
|------------|------|
| 麦焼酎 25度    | 20ml |
| ドンフリオ ブランコ | 10ml |
| グランマルニエ    | 10ml |
| シンプルシロップ   | 10ml |
| ポートワイン     | 5ml  |
| フェイクレモン *  | 5ml  |
| オレンジジュース   | 10ml |
| 苺          | 2~3個 |
| ローズレモネード   | 適量   |

- ① ローズレモネード以外の材料をブレンダーで攪拌する。
- ② 氷を入れたコリンズグラスに①とローズレモネードを入れて、ステアする。

#### \* フェイクレモン

クエン酸 20g、リンゴ酸 10g、水 570mlを混ぜる。

### RECIPE

|                               |
|-------------------------------|
| 20ml Barley Shochu (25% ABV)  |
| 10ml Don Julio Blanco Tequila |
| 10ml Grand Marnier            |
| 10ml Simple syrup             |
| 5ml Port wine                 |
| 5ml Fake lemon juice *        |
| 10ml Orange juice             |
| 2-3 Fresh strawberries        |
| Rose lemonade, to top         |

1. Blend all ingredients except the rose lemonade until smooth.
2. Pour into a Collins glass filled with ice, top with rose lemonade, and stir gently.

#### \* Fake lemon juice

Mix 20g citric acid and 10g malic acid into 570ml water until dissolved.





## プラスチック ラブ

巨峰とマスカットを使った自家製の発酵グレープジュースを麦焼酎に合わせた、軽やかで華やかな一杯。ほのかな発泡感が心地よく、すっきりとした飲み口に仕上げている。

### レシピ

|               |      |
|---------------|------|
| 麦焼酎 樽熟成 40度   | 35ml |
| 発酵グレープジュース *  | 15ml |
| シャルトリューズ イエロー | 10ml |
| レモンジュース       | 10ml |
| ソーダ           | 適量   |

- ① ソーダ以外の材料をシェイクして、氷柱を入れたタンブラーに注ぐ。
- ② ソーダを加えて、軽くステアする。

#### \* 発酵グレープジュース

巨峰／シャインマスカット／グラニュー糖 各適量

- ① 巨峰とシャインマスカットをガラス瓶に同量入れる。
- ② グラニュー糖を①の1/3量加えて、葡萄を軽く潰す。
- ③ 1週間から10日ほど常温で寝かせ（1日1回混ぜる）、十分に発酵したら濾す。

## Plastic Love

A light and floral cocktail combining barley shochu with house-fermented grape juice made from Kyoho and muscat grapes. A touch of effervescence makes for a delightfully refreshing drinking experience.

### RECIPE

|      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 35ml | Barley Shochu (Barrel-aged, 40% ABV) |
| 15ml | Fermented grape juice *              |
| 10ml | Yellow Chartreuse                    |
| 10ml | Lemon juice                          |
|      | Soda water, to top                   |

1. Shake all ingredients except soda with ice.
2. Strain into a highball glass over an ice spear.
3. Top with soda and stir gently.

#### \* Fermented grape juice

Kyoho grapes (black variety)

Shine Muscat grapes (green variety)

Granulated sugar

1. Combine equal parts Kyoho and Shine Muscat grapes in a glass jar.
2. Add sugar (about one-third the total grape weight) and lightly crush the fruit.
3. Leave at room temperature for 7–10 days, stirring daily. Once fermentation is complete, strain and store chilled.



## ブレイク ブレッド

朝食から着想を得て創作した、あんぱん×エスプレッソマティーニ。かし樽でじっくりと貯蔵熟成させた「人生悠々」のパンの様な香ばしさとほのかな甘味に合わせ、レシピを構成した。

## Break Bread

Inspired by the flavours of a Japanese breakfast, this cocktail combines the espresso martini with anpan, a red bean paste bun. The recipe is crafted to complement the oak-barrel-aged barley shochu Jinsei Yuyu, with its aroma of freshly baked bread, and subtle sweetness.

### レシピ

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| 麦焼酎(人生悠々 麦高濃度貯蔵酒 42度) ..... | 45ml   |
| エスプレッソ .....                | 40ml   |
| 小豆ペースト .....                | 1tsp   |
| マスカルポーネチーズ .....            | 1tsp   |
| ザ ジャパニーズ ビターズ 桜 .....       | 5drops |

### ガーニッシュ

黒胡麻

- ① 材料をシェーカーに入れて、ハンドブレンダーで攪拌する。
- ② 氷を加えてシェイクし、カクテルグラスに注ぐ。
- ③ 黒胡麻をふりかける。

### RECIPE

|         |  |
|---------|--|
| 45ml    | Barley Shochu (Jinsei Yūyū, Long-aged in oak casks, 42% ABV) |
| 40ml    | Fresh espresso   |
| 1 tsp   | Sweetened azuki (red bean) paste                             |
| 1 tsp   | Mascarpone cheese  |
| 5 drops | The Japanese Bitters – Sakura                                |

### GARNISH

Black sesame seeds

1. Combine all ingredients in a shaker and blend using a hand blender until smooth.
2. Add ice, shake vigorously, and strain into a chilled cocktail glass.
3. Sprinkle with black sesame seeds.



## スイート エングレイブ

華やかな香りとすっきりした味わいに麦焼酎の香ばしさが絶妙な「南極上陸 天の刻印」と相性の良いナッツ系のリキュールを合わせ、少量のダークラムを加えて「ゴッドファーザー」のようなどっしりとしたカクテルに仕上げた。あまり混ぜすぎないように、ゆっくりステアすると何層にも重なり合う深みのある風味に。

## Sweet Engrave

This cocktail brings together the nutty richness of Frangelico with the toasty character and clean finish of Ten no Kokuin, a barley shochu known for its refined, floral aroma. A rinse of dark rum adds some stoutness, recalling the structure of a “Godfather”. Stirring gently—without overmixing—preserves the cocktail’s layered complexity, allowing the flavors to unfold gradually with each sip.

### レシピ

|                      |      |
|----------------------|------|
| 麦焼酎(南極上陸 天の刻印) ..... | 40ml |
| フランジェリコ .....        | 20ml |
| プランテーションXO .....     | 1tsp |

- ① 天の刻印とフランジェリコをプレミックスする。
- ② ロックグラスに大きめの氷を入れて、プランテーションXOでリンスする。
- ③ ②に①を注ぎ入れ、ゆっくりとステアする。

### RECIPE

|   |
|---|
| 40ml Barley Shochu (Nankyoku Jōriku: Ten no Kokuin) |
| 20ml Frangelico                                     |
| 1 tsp Plantation XO Rum                             |

1. Premix the shochu and Frangelico.
2. Rinse a rocks glass containing a large ice cube with Plantation XO Rum.
3. Pour the premixed ingredients into the glass and stir slowly and gently.





## トマト

常圧蒸留で造られたコクのある麦焼酎と、自家製の黒麹でトマトを発酵・熟成させたジュースを合わせた、旨味がふんだんに楽しめるカクテル。少量のチリウォッカがアクセントになっている。

### レシピ

|              |      |
|--------------|------|
| 麦焼酎 常圧蒸留 25度 | 30ml |
| レモンジュース      | 5ml  |
| 麹トマト *1      | 60g  |
| 砂糖           | 5g   |
| チリウォッカ *2    | 0.5g |

- 1 材料をミキシンググラスに入れて、ハンドブレンダーで攪拌する。
- 2 氷を入れたロックグラスに注ぐ。

#### \*1 麹トマト

トマト 1,200g / 黒麹 100g / 砂糖 150g / 塩 6.65g

- 1 材料をハンドブレンダーで攪拌し、真空パックに入れる。
- 2 35℃で72～85時間、発酵させる。
- 3 濾して耐圧容器に入れ、冷凍保存する。

#### \*2 チリウォッカ

ドライチリシード 10g / ウォッカ 100g

- 1 材料を真空パックに入れて、65℃で30分加熱する。
- 2 濾して、ボトルングする。

## Tomato

A savory cocktail that blends the rich, full-bodied character of atmospheric-distilled barley shochu with a house-made tomato juice fermented with black koji. A touch of chili vodka adds a sharp accent to this umami-laden drink.

### RECIPE

|  |
|--|
| 30ml Barley shochu (Atmospheric distillation, 25% ABV) |
| 5ml Lemon juice  |
| 60g Koji-fermented tomato *1                           |
| 5g Sugar   |
| 0.5g Chili-infused vodka *2                            |

1. Combine all ingredients in a mixing glass and blend thoroughly using a hand blender.
2. Strain into a rocks glass filled with ice.

#### \*1 Koji-fermented tomato

1,200g Tomato  
100g Black koji  
150g Sugar  
6.65g Salt

1. Blend all ingredients using a hand blender. Vacuum-seal the mixture.
2. Ferment at 35°C for 72–85 hours.
3. Strain and transfer to a pressure-safe container. Store frozen.

#### \*2 Chili-infused vodka

10g Dried chili seeds  
100g Vodka

1. Vacuum-seal both ingredients and heat at 65°C for 30 minutes.
2. Strain and bottle.



## チェスナット エンブレイス

“栗きんとん”を液体で表現した一杯。宮崎産のほうじ茶で全体をやさしく引き締め、塩昆布の旨味パウダーをアクセントに和の余韻を静かに残した。冷えに弱い栗酒の繊細な香りを活かすため、氷は使わずフロッサーで撹拌している。仕上げはその時の気分に合わせてロックスタイル、またはニートで。

### レシピ

|              |      |
|--------------|------|
| 麦焼酎 25度      | 30ml |
| 焼酎栗リキュール 8度  | 10ml |
| 自家製みりんシロップ * | 10ml |
| 水出しほうじ茶(白玄堂) | 10ml |

### ガーニッシュ

塩昆布パウダー

- ① ワイングラスに塩昆布パウダーをハーフリムし、キューブアイスを入る。
- ② 材料をカクテルティンに入れて、フロッサーで撹拌する。
- ③ ②を①へ注ぐ。

#### \* 自家製みりんシロップ

本みりんと金柑(各適量)を鍋に入れて、半分量になるまで煮詰める。

## Chestnut Embrace

A drink infused with the essence of "kuri kinton", a traditional Japanese chestnut snack. Miyazaki-grown hojicha brings a gentle mellowness to the whole thing, with subtle accents of salted kombu powder in the aftertaste. The fragile and complex aroma of the chestnut liqueur is preserved by gently blending without ice, using a frother. Can be enjoyed as one pleases, whether neat or on the rocks.

### RECIPE

|   |
|---|
| 30ml Barley Shochu (25% ABV)                    |
| 10ml Chestnut Shochu liqueur (8% ABV)           |
| 10ml House-made mirin syrup *                   |
| 10ml Cold-brewed hōjicha (Hakugendo or similar) |

### GARNISH

Half-rim of salted kombu powder

1. Rim a wine glass halfway with salted kombu powder. Place one large ice cube inside.
2. Combine all liquid ingredients in a cocktail tin and mix using a milk frother or small hand blender (frother).
3. Pour into the prepared glass.

#### \* House-made mirin syrup

Simmer equal parts hon-mirin and fresh kumquats until reduced by half.



## ～日本一の焼酎の街 宮崎のトップバーテンダーが伝える焼酎の魅力～

焼酎の面白さは、何といってもその旨味と香りの幅広さ。蒸留酒でありながら、素材の表情がしっかり残っていて、カクテルにしても負けない力を持っています。

ここ宮崎では、焼酎は文化として日常に根付いていて、蔵もすぐ近くにある。現地に足を運んで話を聞き、味を確かめながら、一緒に何かをつくっていける距離感があるのは、本当に特別なことだと思います。

地元の柑橘や茶葉、野菜などと組み合わせても、焼酎は驚くほど懐が深くて、こちらの想像を超えてくることもあるんです。

メスカルが世界中でカクテルの素材として見直されたように、焼酎にもまだまだ無限の可能性がある。

その魅力を、カクテルという形で、まずはここ宮崎から発信していくこと、それが今の自分の役割だと思っています。

## —Japan's finest shochu town: The joys of shochu, as told by one of Miyazaki's top bartenders—

The fascination of shochu comes from its wide range of tastes and aromas. It's a distilled spirit that still retains the flavour of its ingredients, and can hold its own in a cocktail.

Here in Miyazaki, shochu is deeply rooted in the culture as part of daily life, and the breweries are close by. It's a truly special and intimate experience to go right up to these places, to talk to the brewers and hear their stories while tasting their shochu, and ultimately to create something new together.

When combined with local citrus, tea leaves, and vegetables, shochu reveals a surprising degree of profundity, sometimes in ways that even I never imagined.

Just like mezcal, which has been reevaluated as a cocktail ingredient around the world, the possibilities for shochu are endless.

I believe that it's my duty to communicate the delights of shochu to the world, starting from right here in Miyazaki, in the form of cocktails.

BAR AWATO  
オーナーバーテンダー

**栗戸 稜大**

BAR AWATO  
Owner Bartender  
**Ryodai Awato**



宮崎市・若草通りにて宮崎本格焼酎カクテルを提供するバー「BAR AWATO」を営む。地元の蔵元と直接対話を重ね、素材の魅力を最大限に引き出すカクテルを創造。宮崎の風土をグラスに昇華させることで、焼酎の新たな可能性を探究している。

2024 Diageo World Class Japan Top 50選出

The owner of “BAR AWATO,” a bar serving authentic Miyazaki shochu cocktails on Wakakusa-dori in Miyazaki City. Through direct dialogue with local breweries, Awato devises cocktails that bring out the best of the ingredients. He is always exploring new possibilities for shochu, suffusing every drink with the distilled essence of Miyazaki.

2024 Diageo World Class Japan Top 50

#### BAR AWATO

住 所 宮崎県宮崎市橘通東3-3-11 2F  
営業時間 20:00 ~ 02:00  
T E L 0985-71-2609  
Instagram @barawato

#### BAR AWATO

Address 2F, 3-3-11 Tachibanadori  
Higashi, Miyazaki-shi, Miyazaki  
Hours of operation  
20:00 ~ 02:00  
T E L +81-985-71-2609  
Instagram @barawato

## アバーヴ ザ クラウド Above the Clouds

### レシピ

#### [A]

|                   |         |
|-------------------|---------|
| 芋焼酎 ハマコマチ 41度     | 35ml    |
| 米麹インフューズド梅ウイスキー * | 15ml    |
| レモンジュース           | 20ml    |
| シンプルシロップ          | 2dashes |

#### [B]

|                      |      |
|----------------------|------|
| 乾燥卵白                 | 2.5g |
| ピーチウォーター(い・ろ・は・す もも) | 30ml |

#### [C]

|             |        |
|-------------|--------|
| アングスチュラピターズ | 1spray |
|-------------|--------|

- [B]をミルクフォーマーで泡立て、[A]を加えてシェイクする。
- グラスにダブルストreinし、[C]をスプレーする。

#### \* 米麹インフューズド梅ウイスキー

バッファロートレース 750ml / 梅 適量 / 米麹 適量  
バッファロートレースに梅と米麹を2週間ほど浸けて、濾す。

### RECIPE

#### [A]

|         |  |
|---------|--|
| 35ml    | Sweet Potato Shochu (Hamakomachi, 41% ABV)       |
| 15ml    | Umeshu-Whiskey infused with Kome Koji (homemade) |
| 20ml    | Fresh Lemon Juice                                |
| 2dashes | Simple Syrup                                     |

#### [B]

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 2.5g | Dried Egg White Powder     |
| 30ml | Peach Water (I Lohas Momo) |

#### [C]

|        |                   |
|--------|-------------------|
| 1spray | Angostura Bitters |
|--------|-------------------|

- Froth [B] together using a milk frother until fluffy.
- Add [A] to the foam and shake well with ice.
- Double strain into a chilled cocktail glass.
- Finish with a light spray of Angostura bitters.

## エアリーキャット Airy Cat

### レシピ

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 芋焼酎 ジョイホワイト 銅釜蒸留 25度 | 60ml    |
| ペアミルクリキュール           | 25ml    |
| パイナップルコーディアル *1      | 30ml    |
| レモンジュース              | 15ml    |
| シンプルシロップ             | 10ml    |
| バタフライピーマスカット *2      | 2sprays |

- バタフライピーマスカット以外の材料をシェイクして、カクテルグラスに注ぐ。
- バタフライピーマスカットをスプレーする。

#### \*1 パイナップルコーディアル

パイナップル 300g / グラニュー糖 150g /  
リンゴ酸 5g / 水 475ml

- 材料を真空パックに入れて、50℃で3時間ほど加熱調理する。
- コーヒーフィルターで濾す。

#### \*2 バタフライピーマスカット

マスカットリキュール 100ml / 乾燥バタフライピー 2g

- マスカットリキュールに乾燥バタフライピーを加えて、室温でひと晩浸けこむ。
- 茶漉しで濾す。

### RECIPE

|         |  |
|---------|--|
| 60ml    | Sweet Potato Shochu (Joy White, Copper pot distilled, 25% ABV) |
| 25ml    | Pear milk liqueur  |
| 30ml    | Pineapple cordial *1   |
| 15ml    | Lemon juice  |
| 10ml    | Simple syrup   |
| 2sprays | Butterfly Pea-infused Muscat liqueur *2                        |

- Shake all ingredients except the Butterfly Pea Muscat spray with ice.
- Strain into a chilled cocktail glass.
- Finish with two sprays of Butterfly Pea Muscat over the surface.

#### \*1 Pineapple Cordial

Combine 300g pineapple, 150g sugar, 5g malic acid, and 475ml water. Sous-vide at 50℃ for 3 hours, then strain through a coffee filter.

#### \*2 Butterfly Pea Muscat

Infuse 100ml Muscat liqueur with 2g dried butterfly pea flowers overnight at room temperature, then strain.

## 咲花 EMIKA – “Blossoming Aroma”

### レシピ

|               |      |
|---------------|------|
| 芋焼酎 ワイン酵母 25度 | 40ml |
| カシスリキュール      | 10ml |
| ベネディクトイン DOM  | 10ml |
| ホワイトカカオリキュール  | 10ml |
| ソーダ           | 30ml |
| コーヒー          | 10g  |

- ① エアロプレスに材料を入れて、パースプーンで攪拌しプレスする。
- ② ①をミキシンググラスでステアし、カクテルグラスに注ぐ。

### RECIPE

40ml Sweet Potato Shochu (Wine yeast fermentation, 25% ABV)  
 10ml Crème de Cassis  
 10ml Bénédictine D.O.M.  
 10ml White cacao liqueur  
 30ml Soda water  
 10g Fresh ground coffee (for AeroPress extraction)

- ① Combine all ingredients (including soda) and coffee grounds in an AeroPress. Stir gently and press slowly.
- ② Stir the pressed liquid in a mixing glass with ice, then strain into a chilled cocktail glass.

## オーヴ AUBE

### レシピ

|                 |         |
|-----------------|---------|
| 蜜蝋ウォッシュド芋焼酎 *1  | 45ml    |
| ズブロッカ           | 15ml    |
| ゆずジュース          | 5ml     |
| サクラシロップ (モナン)   | 15ml    |
| ハーバル ティンクチャー *2 | 10ml    |
| バニラビターズ (ボズ)    | 3dashes |

**ガーニッシュ** ナスタチウムの葉

- ① 材料をシェイクして、氷を入れたグラスにダブルストレイン。
- ② 氷の上にナスタチウムの葉を飾る。

### \*1 蜜蝋ウォッシュド芋焼酎

蜜蝋 80g / 芋焼酎 25度 720ml

- ① 湯煎で溶かした蜜蝋を空瓶に流し込み、内側を満遍なくコーティングする。
- ② 冷え固まったら焼酎を入れて蓋をし、冷蔵庫内で3日間寝かせる。

### \*2 ハーバル ティンクチャー

レモングラス (ハサミで刻む) 2本 / コブミカンの葉 5枚 /  
 ノイリープラットドライ 700ml

- ① 材料を真空パックに入れて封をし、60℃のヒートバスで60分加熱する。
- ② 粗熱が取れたら、シノワで濾す。

### RECIPE

45ml Beeswax-washed Sweet Potato Shochu \*1  
 15ml Żbrowka (Bison Grass Vodka)  
 5ml Yuzu juice  
 15ml Sakura syrup (Monin)  
 10ml Herbal tincture \*2  
 3dashes Bob's Vanilla Bitters

**Garnish** Nasturtium leaf

- ① Shake all ingredients with ice and double strain into a rocks glass over fresh ice.
- ② Garnish with a nasturtium leaf placed atop the ice.

### \*1 Beeswax-washed Sweet Potato Shochu

Melt 80g beeswax and coat the inside of a glass bottle. Once solidified, add 720ml sweet potato shochu(25% ABV), seal, and rest in the refrigerator for 3 days.

### \*2 Herbal tincture

Vacuum-seal 2 stalks chopped lemongrass and 5 kaffir lime leaves with 700ml Noilly Prat Dry Vermouth. Heat sous vide at 60°C for 60 minutes. Cool and strain.



## オレンジ アロマ ハイボール Orange Aroma Highball

### レシピ

|                   |      |
|-------------------|------|
| 芋焼酎 ハマコマチ 25度     | 40ml |
| アプリコットリキュール       | 15ml |
| 自家製アップルビネガーシロップ * | 15ml |
| レモンジュース           | 5ml  |
| ソーダ               | 適量   |

**ガーニッシュ** ドライオレンジ

- ① 氷を入れたタンブラーにソーダ以外の材料を注いで、しっかり混ぜ冷やす。
- ② ソーダを加えて、軽く混ぜる。
- ③ ドライオレンジを飾る。

#### \* 自家製アップルビネガーシロップ

ミツカン フルーティス アップルビネガーと、カリブシロップを2:1の割合で混ぜ合わせる。

### RECIPE

40ml Sweet Potato Shochu (Hamakomachi, 25% ABV)  
15ml Apricot liqueur  
15ml House-made apple vinegar syrup \*  
5ml Lemon juice  
Soda water (to top)

**Garnish** Dried orange slice

- ① Add all ingredients except soda to an ice-filled tumbler and stir thoroughly to chill.
- ② Top with soda and stir gently.
- ③ Garnish with a dried orange slice.

#### \* House-made apple vinegar syrup

Mix Mizkan Fruity Apple Vinegar and cane syrup in a 2:1 ratio.

## 燦 Kirameki

### レシピ

|               |      |
|---------------|------|
| 芋焼酎 ハマコマチ 25度 | 30ml |
| 自家製仏手柑ビターズ *  | 20ml |
| フィノシェリー       | 10ml |
| マラスキーノ        | 2tsp |

材料をステアして、カクテルグラスに注ぐ。

#### \* 自家製仏手柑ビターズ

仏手柑 100g / コアントロー 300ml /  
カルダモンシード 2g

- ① 材料をミキサーで攪拌し、容器に移す。
- ② 冷蔵庫でひと晩置き、茶こしで濾す。

### RECIPE

30ml Sweet Potato Shochu (Hamakomachi, 25% ABV)  
20ml Homemade Buddha's Hand Bitters  
10ml Fino Sherry  
2 teaspoons Maraschino liqueur

- ① Stir all ingredients with ice until well chilled, thoroughly to chill.
- ② Strain into a chilled cocktail glass.

#### \* Homemade Buddha's Hand Bitters

Blend 100g Buddha's Hand citron, 300ml Cointreau, and 2g cardamom seeds. Let the mixture rest overnight in the refrigerator, then strain through a fine mesh.

## 霧桜 Kirizakura

### レシピ

|                   |      |
|-------------------|------|
| 芋焼酎(八重桜 原酒).....  | 20ml |
| メスカル.....         | 5ml  |
| ホワイトカカオリキュール..... | 5ml  |
| ソーダ.....          | 70ml |

**ガーニッシュ** 桜&苺フォーム \*

- ① ソーダ以外の材料をタンブラーに入れて、軽くステアする。
- ② ソーダを注ぎ、エスプーマをのせる。

#### \* 桜&苺フォーム

桜リキュール 50ml、桜シロップ 30ml、いちごシロップ 30ml、クランベリージュース 150ml、キサンタンガム 4gを溶かしてエスプーマにする。

### RECIPE

20ml Sweet Potato Shochu (Yaezakura, Undiluted)

5ml Mezcal

5ml White cacao liqueur

70ml Soda water

**Garnish** Sakura & strawberry foam \*

- ① Add all ingredients except soda and foam to a tumbler and stir lightly.
- ② Top with soda water and crown with sakura & strawberry foam.

#### \* Sakura & strawberry foam

50ml Sakura liqueur, 30ml Sakura syrup,  
30ml Strawberry syrup, 150ml Cranberry juice,  
4g Xanthan gum  
Blend thoroughly and charge in an espuma siphon.

## キリシマ チーズ ケーキ Kirishima Cheese Cake

### レシピ

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| 芋焼酎(KIRISHIMA No.8)..... | 120ml |
| ウッドフォードリザーブ ライ.....      | 30ml  |
| アモンティリヤード.....           | 30ml  |
| 牛乳.....                  | 120ml |
| レモンジュース.....             | 30ml  |
| バター.....                 | 30g   |
| レモンピール.....              | 1/2個分 |
| ライムピール.....              | 1/2個分 |
| バニラビーンズ.....             | 1/4本  |
| クリームチーズ.....             | 120g  |
| てんさい糖.....               | 30g   |

- ① 芋焼酎とクリームチーズをハンドブレンダーで十分に攪拌する。
- ② レモンジュースと牛乳以外の材料を加えて、混ぜる。
- ③ 沸騰しない程度に温めた牛乳を加えて、混ぜる。
- ④ レモンジュースを加えて冷蔵庫で1日置き、コーヒーフィルターなどで濾す。

### RECIPE

120ml Sweet Potato Shochu (KIRISHIMA No.8)

30ml Woodford Reserve Rye

30ml Amontillado Sherry

120ml Milk

30ml Lemon juice

30g Butter

Zest of half a lemon

Zest of half a lime

1/4 Vanilla bean (split and scraped)

120g Cream cheese

30g Beet sugar

- ① Blend the sweet potato shochu and cream cheese thoroughly with a hand blender until smooth.
- ② Add all other ingredients except the milk and lemon juice, and mix well.
- ③ Warm the milk gently (without boiling) and incorporate into the mixture.
- ④ Finally, add the lemon juice, chill the mixture in the refrigerator for one day, then strain through a coffee filter or fine sieve.

## ククミス? Cucumis?

### レシピ

|           |      |
|-----------|------|
| 芋焼酎 25度   | 20ml |
| 六ジン       | 10ml |
| キュウリすりおろし | 10ml |
| クリアピーチ *  | 8ml  |
| ローズウォーター  | 1ml  |
| ハチミツ      | 2ml  |
| ソーダ       | 30ml |

**ガーニッシュ** 柚子ピール、ベルローズ

- ① ソーダ以外の材料をシェイクして、茶こしで濾しながらクーペグラスに注ぐ。
- ② ソーダを加えて軽くステアし、柚子ピールをかける。
- ③ ベルローズを飾る。

\* クリアピーチ  
ネクターピーチ 350gをコーヒーフィルターで濾す。

### RECIPE

20ml Sweet Potato Shochu (25% ABV)  
10ml Roku Gin  
10ml Fresh grated cucumber  
8ml Clear peach nectar \*  
1ml Rose water  
2ml Honey  
30ml Soda water  
**Garnish** Yuzu peel, edible rose (Belle Rose)

- ① Shake all ingredients except soda and garnish.
- ② Double strain into a chilled coupe glass.
- ③ Top with soda water and stir gently.
- ④ Express yuzu peel over the drink and garnish with a Belle Rose.

\* Clear peach nectar  
Filter 350g of peach nectar through a coffee filter until fully clarified.

## 黒麹スプリッツ Kuro-Koji Spritz

### レシピ

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| 芋焼酎 黒麹 25度                        | 30ml |
| ワインオルタナティブ (Teetotal Tipple Rose) | 45ml |
| 白ワイン                              | 20ml |
| 自家製ミョウガシロップ *                     | 10ml |
| シンプルシロップ                          | 5ml  |
| ホワイトバルサミコ                         | 5ml  |
| アシッドソリューション                       | 5ml  |
| ホエイパウダー                           | 3g   |
| 炭酸ガス                              | 適量   |

- ① 炭酸ガス以外の材料をシェイクする。
- ② ペットボトルに移してBeeタン(炭酸水メーカー)で炭酸ガスを注入し、グラスに注ぐ。

\* 自家製ミョウガシロップ  
ミョウガ 2本 / 水 150g / グラニュー糖 適量 /  
クエン酸 適量 / リンゴ酸 適量  
① 刻んだミョウガと水を鍋で煮立たせて、濾す。  
② ①の液体と等量のグラニュー糖、総量の1.5%分のクエン酸、0.5%分のリンゴ酸を加え、糖分が溶けるまで火にかける。

### RECIPE

30ml Sweet Potato Shochu (Black Koji, 25% ABV)  
45ml Wine alternative (Teetotal Tipple Rosé)  
20ml Dry white wine  
10ml House-made myoga syrup \*  
5ml Simple syrup  
5ml White balsamic vinegar  
5ml Acid solution  
3g Whey powder  
Carbonation (via CO<sub>2</sub> charger)

- ① Shake all ingredients except carbonation with ice.
- ② Transfer to a PET bottle and charge with CO<sub>2</sub> using a carbonation device.
- ③ Pour into a chilled spritz glass and serve immediately.

\* House-made myoga syrup  
2 myoga buds, 150g water, Granulated sugar (equal to liquid weight), Citric acid (1.5% of total weight), Malic acid (0.5% of total weight)  
Boil chopped myoga in water and strain. Add sugar, acids, and gently heat until dissolved.

## ゴシキ ファッションド Goshiki Fashioned

### レシピ

|                              |      |
|------------------------------|------|
| 芋焼酎 ジョイホホワイト ワイン酵母 40度 ..... | 35ml |
| テンパスフュージット クリーム・ド・バナナ .....  | 5ml  |
| アガベシロップ .....                | 5ml  |
| 洋梨ミルクパンチ *1 .....            | 10ml |

**ガーニッシュ** エディブルフラワー(ビオラ)、レモンピール

- ① 材料をシェイクして、氷を入れたロックグラスにダブルストレーン。
- ② ビオラを飾り、レモンピールを上から搾りかける。

#### \*1 洋梨ミルクパンチ

レモングラスラム \*2 45ml / グレイグースボワール 30ml /  
ライムリーフウォッカ \*3 15ml / フランジェリコ 15ml /  
洋梨ピューレ 45ml / レモンジュース 45ml /  
バニラシロップ 45ml / 牛乳(60℃に温める) 180ml

- ① 牛乳以外の材料を混ぜる。
- ② 牛乳を加えて軽く混ぜ、コーヒーフィルターで濾す。

#### \*2 レモングラスラム

レモングラス(冷凍) 3本 / ホワイトラム 750ml

- ① 細かく切ったレモングラスとホワイトラムをブレンダーで攪拌する。
- ② 味を確認しながら浸け込み、濾す。

#### \*3 ライムリーフウォッカ

ライムリーフ(冷凍) 5 ~ 6枚をウォッカ 700mlに浸け込み、  
濾す。

### RECIPE

35ml Sweet Potato Shochu (Joy White, Wine yeast fermentation, 40% ABV)

5ml Tempus Fugit Crème de Banane

5ml Agave syrup

10ml Pear milk punch \*1

**Garnish** Viola edible flower, lemon zest

- ① Shake all ingredients with ice and double strain into a rocks glass over fresh ice.
- ② Garnish with a viola flower and express lemon zest over the surface.

#### \*1 Pear milk punch

45ml Lemongrass-infused white rum \*2, 30ml Grey Goose Poire vodka, 15ml Kaffir lime leaf-infused vodka \*3, 15ml Frangelico, 45ml Pear purée, 45ml Lemon juice, 45ml Vanilla syrup, 180ml Milk (heated to 60°C)

- ① Mix all ingredients except the milk.
- ② Add the warmed milk, stir gently, and strain through a coffee filter.

#### \*2 Lemongrass-infused white rum

Blend 3 frozen lemongrass stalks with 750ml white rum. Let infuse, checking for flavor intensity. Strain.

#### \*3 Kaffir lime leaf-infused vodka

Infuse 5–6 frozen kaffir lime leaves in 700ml vodka. Strain after desired aroma is reached.



## 木漏れ日の雫 Drops of Sunlight Filering Through the Trees

### レシビ

|               |      |
|---------------|------|
| 芋焼酎 綾紫 25度    | 30ml |
| ル・ピルル         | 10ml |
| ベネディクトイン      | 7ml  |
| 紅茶 (こめこうじ)    | 20ml |
| 自家製スパイスシロップ * | 1tsp |

**ガーニッシュ** スライスオレンジ、市田柿

- ① 材料をステアして、氷を入れたロックグラスに注ぐ。
- ② スライスオレンジを①に入れ、市田柿を添える。

#### \* 自家製スパイスシロップ

タカラ本みりん 500ml / シナモン 1本 / フェネルシード 小さじ1と1/2 / カルダモン 8個 / キャラウェイ 小さじ1/2

- ① 材料を鍋に入れて、弱火で煮込む。
- ② トロみが出てきたら火を止め、そのまま冷ます。
- ③ 濾して、煮沸した瓶に移す。

### RECIPE

30ml Sweet Potato Shochu (Ayamurasaki, 25% ABV)  
10ml Le Birlou (Chestnut-Apple Liqueur)  
7ml Bénédictine  
20ml Rice Koji Black Tea (Homemade)  
1 tsp Homemade Spice Syrup \*

**Garnish** Orange Slice, Dried Ichida Persimmon

- ① Stir all ingredients with ice in a mixing glass.
- ② Strain into a rocks glass filled with fresh ice.
- ③ Garnish with an orange slice in the glass and a piece of dried Ichida persimmon on the side.

#### \* Homemade Spice Syrup

500ml Hon Mirin (Takara brand), 1 Cinnamon sticks, 1 1/2 tsp Fennel seeds, 8 Cardamom pods, 1/2 tsp Caraway seeds

- ① Combine all ingredients in a saucepan and simmer gently over low heat.
- ② Once slightly thickened, remove from heat and allow to cool.
- ③ Strain and store in a sterilized bottle.

## 桜紅葉 -Yīng hóngyè- Yīng hóngyè

### レシビ

|                        |      |
|------------------------|------|
| 芋焼酎 25度                | 20ml |
| 芋焼酎 原酒 39度             | 20ml |
| 水金亀インフューズド 発酵ザクロシロップ * | 15ml |
| ライムジュース                | 15ml |
| シンプルシロップ               | 5ml  |
| 茅台酒                    | 1tsp |

材料をシェイクして、カクテルグラスに注ぐ。

#### \* 水金亀インフューズド 発酵ザクロシロップ

ザクロ 100g / グラニュー糖 110g / 水金亀 1g

- ① ザクロとグラニュー糖を瓶に入れ、常温で1週間ほど寝かせて (時々全体をかき混ぜる) 濾す。
- ② ①の発酵ザクロシロップ 100mlに水金亀を浸け込み、冷蔵庫に1日置いて濾す。

### RECIPE

20ml Sweet Potato Shochu (25% ABV)  
20ml Sweet Potato Shochu (Undiluted, 39% ABV)  
15ml Fermented pomegranate syrup infused with  
Shui Jin Gui oolong \*  
15ml Lime juice  
5ml Simple syrup  
1 tsp Moutai (Maotai baijiu)

Shake all ingredients with ice and strain into a chilled cocktail glass.

#### \* Fermented pomegranate syrup

infused with Shui Jin Gui oolong

100g Fresh pomegranate seeds, 110g Granulated sugar, 1g Shui Jin Gui oolong tea

- ① Combine pomegranate and sugar in a jar and let ferment at room temperature for about one week, stirring occasionally. Strain.
- ② Infuse 100ml of the fermented syrup with Shui Jin Gui tea for 24 hours in the refrigerator, then strain again.

## シェンロン Shenlong

### レシピ

|                 |        |
|-----------------|--------|
| 芋焼酎 ハマコマチ 41度   | 25ml   |
| リレブラン           | 15ml   |
| ティオペペ           | 15ml   |
| ココナッツウォーター      | 10ml   |
| モナン ハーゼルナッツシロップ | 4ml    |
| モナン キューカンバーシロップ | 3ml    |
| キンモクセイ          | 少々     |
| チリオイル           | 3drops |

- ① チリオイル以外の材料をシェイクして、カクテルグラスに注ぐ。
- ② チリオイルをドロップする。

### RECIPE

25ml Sweet Potato Shochu (Hamakomachi, 41% ABV)  
 15ml Lillet Blanc  
 15ml Tío Pepe Fino Sherry  
 10ml Coconut water  
 4ml Monin Hazelnut syrup  
 3ml Monin Cucumber syrup  
 A pinch of Osmanthus blossom  
 3 drops Chili oil

- ① Shake all ingredients except chili oil with ice and fine strain into a chilled cocktail glass.
- ② Drop chili oil on the surface as a finishing touch.

## ショーグン サワー Shogun Sour

### レシピ

|              |         |
|--------------|---------|
| 芋焼酎 25度      | 40ml    |
| 自家製梅シロップ *   | 10ml    |
| アマレット        | 10ml    |
| ザ・グレンリベット12年 | 5ml     |
| シェリービネガー     | 4dashes |
| ソーダ          | 適量      |

- ① ソーダ以外の材料をステアして、ワイングラスに注ぐ。
- ② ソーダで満たして、軽く混ぜる。

### \* 自家製梅シロップ

青梅 適量 / 氷砂糖 適量 / リンゴ酢 少量

- ① 青梅と氷砂糖を1:1で混ぜ合わせる。
- ② リンゴ酢を加え、約1か月寝かせて濾す。

### RECIPE

40ml Sweet Potato Shochu (25% ABV)  
 10ml House-made ume syrup \*  
 10ml Amaretto  
 5ml The Glenlivet 12 Year  
 4 dashes Sherry vinegar  
 Soda water (to top)

- ① Stir all ingredients except soda with ice and strain into a wine glass.
- ② Top with soda and give a gentle stir.

### \* House-made ume syrup

Fresh green ume plums, Rock sugar (equal weight),  
 A splash of apple cider vinegar  
 Combine plums and rock sugar 1:1 Add a small amount of apple cider vinegar and let infuse for about a month. Strain before use.

## すいーとぽてと Sweet Potato

### レシピ

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| 芋焼酎 無濾過 25度              | 30ml   |
| 凍結濃縮ミルク *1               | 50ml   |
| ケニアダークロースト・ドリップコーヒー *2   | 30ml   |
| 白味噌                      | 3g     |
| 砂糖                       | 6g     |
| ケニアダークロースト・エスプレッソコーヒー *3 | 3drops |

**ガーニッシュ** 山椒パウダー

- ① エスプレッソコーヒー以外の材料をミルクジャグに入れて、十分にステアする。
- ② エスプレッソマシーンでスチームして、50℃くらいまで温める。
- ③ カップに注ぎ、エスプレッソコーヒーとミルで挽いた山椒を浮かべる。

#### \*1 凍結濃縮ミルク

1,000mlの牛乳を凍らせて、300ccを解凍する。

#### \*2 ケニアダークロースト・ドリップコーヒー

ケニアの深煎りコーヒー粉に対して10倍のお湯でドリップする。

#### \*3 ケニアダークロースト・エスプレッソコーヒー

ケニアダークローストコーヒーをエスプレッソ抽出する。

### RECIPE

|         |   |
|---------|---|
| 30ml    | Sweet Potato Shochu (Unfiltered, 25% ABV) |
| 50ml    | Freeze-concentrated milk *1               |
| 30ml    | Kenya dark roast drip coffee *2           |
| 3g      | White miso                                |
| 6g      | Sugar                                     |
| 3 drops | Kenya dark roast espresso *3              |

**Garnish** Ground sansho (Japanese pepper)

- ① Add all ingredients except espresso drops and sanshō to a milk pitcher. Stir thoroughly.
- ② Steam with an espresso machine until heated to about 50°C.
- ③ Pour into a warmed cup. Float the espresso drops and dust with freshly ground sanshō powder.

#### \*1 Freeze-concentrated milk

Freeze 1,000ml of whole milk, then allow 300ml to melt slowly. Use the condensed portion.

#### \*2 Kenya dark roast drip coffee

Drip using a 1:10 ratio (coffee to water) with dark-roasted Kenyan beans.

#### \*3 Kenya dark roast espresso

Extract using the same dark-roasted Kenyan coffee for intense espresso flavor.

## スイート ポテト オールド ファッションド Sweet Potato Old Fashioned

### レシピ

|               |        |
|---------------|--------|
| 芋焼酎 ワイン酵母 25度 | 30ml   |
| バーボンウイスキー     | 20ml   |
| バニラシロップ       | 10ml   |
| アンゴスチュラビターズ   | 1dash  |
| アードベッグ        | 1spray |

**ガーニッシュ** ドライスイートポテト

- ① 氷を入れたオールドファッションドグラスにアードベッグ以外の材料を注いで、ステアする。
- ② アードベッグをスプレーして、ドライスイートポテトを飾る。

### RECIPE

30ml Sweet Potato Shochu (Wine yeast fermentation, 25% ABV)

20ml Bourbon whiskey

10ml Vanilla syrup

1 dash Angostura bitters

1 spray Ardbeg (for aroma)

**Garnish** Dried sweet potato slice

- ① In a chilled old-fashioned glass filled with ice, combine all ingredients except Ardbeg. Stir gently.
- ② Mist the surface with Ardbeg.
- ③ Garnish with a slice of dried sweet potato.

## 壽賀市 Sugaichi

### レシピ

|                  |         |
|------------------|---------|
| 芋焼酎(旭萬年 黒麹)..... | 60ml    |
| スイートベルモット.....   | 10ml    |
| メープルシロップ.....    | 5ml     |
| アボツツビターズ.....    | 10drops |

**ガーニッシュ** 花穂

- ① 材料をステアして、カクテルグラスに注ぐ。
- ② グラスの縁にクリップで花穂を添える。

### RECIPE

60ml Sweet Potato Shochu (Asahi Mannen, Black Koji)  
10ml Sweet vermouth  
5ml Maple syrup  
10 drops Abbott's Bitters

**Garnish** Shiso flower (attached to the rim)

- ① Stir all ingredients with ice and strain into a chilled cocktail glass.
- ② Clip a sprig of shiso flower (or other edible blossom) to the rim.

## スノー ダンス ミュール Snow Dance Mule

### レシピ

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| 芋焼酎 レーズンインフューズド *1.....    | 45ml    |
| ジンジャーシロップ *2.....          | 20ml    |
| レモンジュース.....               | 10ml    |
| トークンビターズ モントリオール メープル..... | 2dashes |
| ソーダ.....                   | 適量      |

**ガーニッシュ** ライムピール

- ① ソーダ以外の材料をシェイクして、氷を2個入れたタンブラーに注ぐ。
- ② ソーダで満たし、ライムピールを飾る。

**\*1** 芋焼酎 レーズンインフューズド

芋焼酎(天孫降臨 歳元限定) 900ml / レーズン 200g  
材料を密封容器に入れて1週間浸け込み、濾す。

**\*2** ジンジャーシロップ

生姜 450g / きび砂糖 750g / 水 520g /  
クローブ 7g / 唐辛子 5本 / シナモン 40g

- ① 生姜を千切りにし、きび砂糖にひと晩漬ける。
- ② 生姜の水分がしっかり出たら残りの材料を加え、火にかけて沸騰させる。
- ③ 粗熱がとれたら、濾す。

### RECIPE

45ml Sweet Potato Shochu infused with raisin \*1  
20ml Spiced ginger syrup \*2  
10ml Lemon juice  
2 dashes Token Bitters "Montreal Maple"  
Soda water (to top)

**Garnish** Expressed lime peel

- ① Shake all ingredients except soda with ice.
- ② Strain into a tumbler over 2 ice cubes.
- ③ Top with soda water and garnish with a twist of lime peel.

**\*1** Sweet Potato Shochu infused with raisin

Infuse 200g raisins in 900ml sweet potato shochu (Tenson Kourin, Limited edition) for one week. Strain and bottle.

**\*2** Spiced ginger syrup

450g Fresh ginger (julienned), 750g Raw cane sugar, 520g Water, 7g Clove, 5 dried chilies, 40g cinnamon  
Macerate ginger in sugar overnight. Add remaining ingredients, bring to a boil, then cool and strain.



## スプリング パフューム Spring Perfume

### レシピ

|                              |      |
|------------------------------|------|
| 芋焼酎 タマアカネ 25度                | 30ml |
| ベルガモット&エルダーフラワーリキッド *        | 60ml |
| レモンジュース                      | 5ml  |
| フィーバーツリー メディタレーニアン トニックウォーター | 30ml |

**ガーニッシュ** ローリエリーフ、エディブルフラワー

- ① 氷を入れたワイングラスに材料を注いで、ステアする。
- ② ガーニッシュを飾る。

\* ベルガモット&エルダーフラワーリキッド  
ノンアルコール白ワイン 100ml /  
ベルガモットの皮 1 ~ 1.5個分 /  
エルダーフラワーティー 100ml / 上白糖 100g  
材料を鍋に入れて、上白糖がとけるまでゆっくり温める。

### RECIPE

30ml Sweet Potato Shochu (Tama Akane, 25% ABV)  
60ml Bergamot & Elderflower Liquid \*  
5ml Lemon juice  
30ml Fever-Tree Mediterranean Tonic Water

**Garnish** Bay leaf and edible flowers

- ① Pour all ingredients into a wine glass filled with ice and stir gently to combine.
- ② Garnish with a bay leaf and edible flowers.

\* Bergamot & Elderflower Liquid  
Warm 100ml non-alcoholic white wine, the zest of 1-1.5 bergamots, 100ml elderflower tea, and 100g granulated sugar together in a saucepan until the sugar is fully dissolved. Cool before use.

## スモーキー キャット Smoky Cat

### レシピ

|                       |      |
|-----------------------|------|
| 芋焼酎 ジョイホワイ ト 銅釜蒸留 25度 | 40ml |
| フィリップ・ド・ブルゴーニュ カシス    | 15ml |
| バルデスピノ イノセンテ フィノ      | 15ml |
| ラフロイグ10年              | 1tsp |

- ① 氷を入れたロックグラスにラフロイグ以外の材料を注いで、ステアする。
- ② ラフロイグを氷の上にフロートさせる。

### RECIPE

40ml Sweet Potato Shochu (Joy White, Copper pot distilled, 25% ABV)  
15ml Philippe de Bourgogne Crème de Cassis  
15ml Fino Sherry "Inocente" (Valdespino)  
1 tsp Laphroaig 10 Year

- ① In a rocks glass filled with ice, stir the shochu, cassis, and fino sherry.
- ② Gently float the Laphroaig on top over the ice.

## チルカノ Chillcano

### レシピ

|                        |       |
|------------------------|-------|
| 芋焼酎 ハマコマチ 25度          | 35ml  |
| ピスコ                    | 10ml  |
| サンジェルマン エルダーフラワー リキュール | 15ml  |
| アングスチュラビターズ            | 1dash |
| グレープフルーツジュース           | 30ml  |
| トニックウォーター              | 30ml  |
| トロピカルコーヒーフォーム *        | 適量    |

**ガーニッシュ** コーヒービーンズ

- ① トロピカルコーヒーフォーム以外をカーボネートし、ワイングラスに注ぐ。
- ② トロピカルコーヒーフォームをのせ、コーヒービーンズを添える。

\* トロピカルコーヒーフォーム  
カルーア 10ml / パッションフルーツピューレ 10ml /  
水 280ml / プロエスプーマコールド 5g  
材料をエスプーマディスペンサーに入れて、ガスを加える。

### RECIPE

35ml Sweet Potato Shochu (Hamakomachi, 25% ABV)  
10ml Pisco  
15ml St-Germain elderflower liqueur  
1 dash Angostura bitters  
30ml Grapefruit juice  
30ml Tonic water  
Tropical coffee espuma (to top) \*

**Garnish** Coffee beans

- ① Carbonate all ingredients except the espuma. Pour into a wine glass over ice.
- ② Top with tropical coffee espuma and garnish with coffee beans.

\* Tropical coffee espuma  
10ml Coffee liqueur (Kahlúa), 10ml Passion fruit purée, 280ml Water, 5g ProEspuma Cold  
Charge in an espuma dispenser and chill before use.

## チル タイム Chill Time

### レシピ

|            |        |
|------------|--------|
| 芋焼酎 25度    | 30ml   |
| パイナップルジュース | 45ml   |
| レモンジュース    | 10ml   |
| パセリ        | 1pinch |
| 山椒         | 少々     |
| 和三盆        | 2tsp   |

- ① 材料をブレンダーで攪拌し、茶こしで濾す。
- ② ミキシンググラスに移してステアし、氷を入れたロックグラスに注ぐ。

### RECIPE

30ml Sweet Potato Shochu (25% ABV)  
45ml Pineapple juice  
10ml Lemon juice  
1 pinch Fresh parsley  
A dash of Sanshō pepper  
2 tsp Wasanbon sugar

- ① Blend all ingredients until smooth, then strain through a fine tea strainer.
- ② Transfer to a mixing glass, stir with ice, and strain into a rocks glass filled with fresh ice.

## TSUNAGU ～つなぐ～ TSUNAGU – “To Connect”

### レシピ

|                    |      |
|--------------------|------|
| 芋焼酎 ワイン酵母 25度      | 30ml |
| 水出し深煎り珈琲           | 30ml |
| トリュフタレグジョ          | 10g  |
| 生クリーム              | 10ml |
| なつめやしペースト          | 5g   |
| スターアニスとクローブのシロップ * | 1tsp |

**ガーニッシュ** カカオニブ

- ① トリュフタレグジョと生クリームを合わせて、電子レンジでチーズが溶ける程度に温める。
- ② ①と残りの材料をボストンシェーカーでシェイクして、グラスに注ぐ。
- ③ カカオニブを中央に添える。

#### \* スターアニスとクローブのシロップ

シュガーシロップ 700ml / スターアニス 50g / クローブ 10g

- ① 材料を鍋に入れて火にかけ、沸騰した直後に止める。
- ② ひと晩置いて、濾す。

### RECIPE

30ml Sweet Potato Shochu (Wine yeast fermentation, 25% ABV)

30ml Cold brew deep-roast coffee

10g Truffle Taleggio (melted with cream)

10ml Heavy cream

5g Date paste

1 tsp Star anise & clove syrup \*

**Garnish** Cacao nibs

- ① Warm the truffle taleggio with cream just until the cheese melts.
- ② Combine all ingredients in a shaker and shake vigorously with ice.
- ③ Double strain into a chilled glass and garnish with cacao nibs.

#### \* Star anise & clove syrup

Simmer 700ml sugar syrup with 50g star anise and 10g cloves. Remove from heat just after boiling, infuse overnight, then strain.

## ニセ焼き林檎 Imitation Baked Apples

### レシピ

|              |      |
|--------------|------|
| 芋焼酎 25度      | 30ml |
| ラガヴァリン16年    | 5ml  |
| 自家製りんごジュース * | 60ml |
| ほうじ茶         | 10ml |
| ポン酢          | 1tsp |

材料をステアして、カクテルグラスに注ぐ。

#### \* 自家製りんごジュース

りんご 1個、市販のりんごジュース 500ml、レモン果汁 15ml、シンプルシロップ 50mlをブレンダーにかけて濾す。

### RECIPE

30ml Sweet Potato Shochu (25% ABV)

5ml Lagavulin 16-year-old Scotch whisky

60ml House-made apple juice \*

10ml Hōjicha (roasted green tea)

1 tsp Ponzu

- ① Stir all ingredients with ice until well chilled.
- ② Strain into a chilled cocktail glass.

#### \* House-made apple juice

Blend 1 fresh apple, 500ml commercial apple juice, 15ml lemon juice, and 50ml simple syrup. Strain through a fine mesh.

## ノーブル キャット Noble Cat

### レシピ

|                    |      |
|--------------------|------|
| 芋焼酎 貴腐葡萄インフューズド *1 | 40ml |
| クプアスピューレ           | 15g  |
| ジャスミンティー *2        | 15ml |
| アイスワイン             | 15ml |

材料をステアして、カクテルグラスに注ぐ。

#### \*1 芋焼酎 貴腐葡萄インフューズド

芋焼酎 25度 500ml / 貴腐葡萄 20g

材料を常温で24時間浸け込み、コーヒーフィルターで濾す。

#### \*2 ジャスミンティー

お湯 100ml / ジャスミン 1.5g

ジャスミンにお湯を注ぎ、3分ほど抽出する。

### RECIPE

40ml Sweet Potato Shochu infused with noble rot grapes \*1

15g Cupuaçu purée

15ml Jasmine tea \*2

15ml Ice wine

Stir all ingredients with ice and strain into a chilled cocktail glass.

#### \*1 Sweet Potato Shochu infused with noble rot grapes

500ml Sweet Potato Shochu (25% ABV), 20g Noble rot grapes (Botrytis-affected grapes)

Infuse grapes in shochu at room temperature for 24 hours. Strain through a coffee filter.

#### \*2 Jasmine Tea

Steep 1.5g jasmine tea in 100ml hot water for 3 minutes. Cool before use.

## バックス アイ Bucks Eye

### レシピ

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| 芋焼酎 25度            | 25ml      |
| 出雲シャインマスカット 和リキュール | 20ml      |
| 山梨にこり白桃 和リキュール     | 25ml      |
| クエン酸               | 0.25~0.5g |

**ガーニッシュ** ブラックオリーブ、ベーコン

① 材料をワイングラスまたはミキシンググラスに入れて、クエン酸が溶けるまでスワリングする。

② 氷を入れたロックグラスに注いで、ガーニッシュを飾る。

### RECIPE

25ml Sweet Potato Shochu (25% ABV)

20ml Izumo Shine Muscat Japanese liqueur

25ml Yamanashi White Peach Nigori Japanese liqueur

0.25–0.5g Citric acid

**Garnish** Black olive, bacon strip

① Add all ingredients to a wine glass or mixing glass. Swirl gently until the citric acid dissolves completely.

② Pour over fresh ice into a rocks glass. Garnish with a black olive and a strip of bacon.



## 花陽の雫 Drops of Hanayo

### レシピ

|                          |      |
|--------------------------|------|
| 芋焼酎 ワイン酵母 25度            | 20ml |
| カンパリ カカオニブインフューズド *1     | 10ml |
| コールドブリューコーヒー/ココナッツオイル *2 | 20ml |
| イエリネクチェリーリキュール           | 5ml  |
| ティアマリア                   | 5ml  |
| ミルクチョコ                   | 2g   |

- ① ミルクチョコ以外の材料を湯煎で温める。
- ② ミルクチョコを加えて溶かし、調理用乳化デバイス (CLOSER) で1分乳化させる。
- ③ ②をシェーカーに移し、シェイクして氷を入れたロックグラスに注ぐ。

- \*1 カンパリ カカオニブインフューズド  
カンパリ 750ml / カカオニブ 50g  
カンパリにカカオニブを常温で2日間浸け込み、茶こしで濾す。
- \*2 コールドブリューコーヒー/ココナッツオイル  
コールドブリューコーヒー 200ml / ココナッツオイル 1tsp
- ① コールドブリューコーヒーを湯煎で温め、ココナッツオイルを加える。
  - ② 調理用乳化デバイス (CLOSER) で1分ほど乳化させる。

### RECIPE

20ml Sweet Potato Shochu (Wine yeast fermentation, 25% ABV)  
10ml Campari infused with Cacao nib \*1  
20ml Cold brew coffee with coconut oil emulsion \*2  
5ml Jelinek Cherry liqueur  
5ml Tia Maria  
2g Milk chocolate

- ① Gently heat all ingredients except chocolate using a double boiler.
- ② Add the chocolate and emulsify the mixture using a device like CLOSER for 1 minute.
- ③ Transfer to a shaker, shake with ice, and strain into a rocks glass.

- \*1 Campari infused with Cacao nib  
750ml Campari, 50g Cacao nibs  
Infuse at room temperature for 48 hours. Strain through a fine mesh.
- \*2 Cold brew coffee with coconut oil emulsion  
200ml Cold brew coffee, 1 tsp Coconut oil  
Warm using a double boiler, add coconut oil, and emulsify for 1 minute with CLOSER.

## ハマコマチ ビーズ ニーズ Hamakomachi Bee's Knees

### レシピ

|                |      |
|----------------|------|
| 芋焼酎 ハマコマチ 25度  | 30ml |
| ベルガモットリキュール    | 10ml |
| ミード            | 10ml |
| ライチシロップ        | 5ml  |
| 林檎エスプーマ *      | 適量   |
| ガーニッシュ ドライアップル |      |

- ① 林檎エスプーマ以外の材料をシェイクして、カクテルグラスに注ぐ。
- ② 林檎エスプーマをフロートし、ドライアップルを飾る。

- \* 林檎エスプーマ  
リンゴジュース 300ml / 牛乳 100ml / シロップ 50ml / ジェルエスベッサ 1tsp  
材料をエスプーマディスベンサーに入れて、抽出する。

### RECIPE

30ml Sweet Potato Shochu (Hamakomachi, 25% ABV)  
10ml Bergamot liqueur  
10ml Mead  
5ml Lychee syrup  
Apple espuma (to float) \*  
Garnish Dried apple slice

- ① Shake all ingredients except the apple espuma with ice.
- ② Strain into a chilled cocktail glass.
- ③ Float a layer of apple espuma on top.
- ④ Garnish with a dried apple slice.

- \* Apple espuma  
300ml Apple juice, 100ml Milk, 50ml Simple syrup, 1 tsp GelEspessa (or espuma stabilizer)  
Combine all ingredients in an espuma siphon and charge according to manufacturer instructions.

## ピーナッツ バター “シクウ” オールドファッションド Peanut Butter “SHIKU” Old Fashioned

### レシピ

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| 芋焼酎 ピーナッツバターインフューズド * | 50ml    |
| アガベハニー                | 3ml     |
| メープルシロップ              | 2ml     |
| バニラビターズ               | 2dashes |
| ココアビターズ               | 1dash   |

**ガーニッシュ** ピーナッツ

- ① 材料をステアして、氷を入れたオールドファッションドグラスに注ぐ。
- ② ピーナッツを2つに分けて氷の上にのせ、バーナーで炙る。

#### \* 芋焼酎 ピーナッツバターインフューズド

芋焼酎(紫空) 720ml / ピーナッツバター(無糖) 300g

- ① 紫空とピーナッツバターをブレンダーにかける。
- ② 70℃で1時間湯煎し、粗熱がとれたら冷凍庫でひと晩冷やす。
- ③ ピーナッツバターの油分が固まったらコーヒーフィルターで濾す。

### RECIPE

50ml Sweet Potato Shochu infused with Peanut Butter \*

3ml Agave honey

2ml Maple syrup

2 dashes Vanilla bitters

1 dash Cocoa bitters

**Garnish** Two roasted peanuts

- ① Stir all ingredients with ice and strain into an Old Fashioned glass filled with a large ice cube.
- ② Place two peanuts on the ice and lightly torch them to release their aroma.

#### \* Sweet Potato Shochu infused with Peanut Butter

Blend 720ml sweet potato shochu (Shiku) with 300g unsweetened peanut butter. Sous-vide at 70°C for 1 hour, chill overnight in the freezer, and strain through a coffee filter to remove the solidified fats.

## 陽だまりのささやき Whispers of the Sunlight

### レシピ

|                        |      |
|------------------------|------|
| 芋焼酎 ハマコマチ 25度          | 15ml |
| タンカレー No.10            | 15ml |
| コアントロー ベルガモットインフューズド * | 15ml |
| ジャスミン茶                 | 15ml |
| アブサン                   | 1tsp |
| レモンジュース                | 15ml |
| 卵白                     | 1個   |

- ① ジャスミン茶と卵白をミルクウオーマーで泡立てる。
- ② 残りの材料を加えてシェイクし、カクテルグラスへ注ぐ。

#### \* コアントロー ベルガモットインフューズド

コアントロー 700ml / ベルガモットの皮 1個分

コアントローにベルガモットの皮を常温で1日浸け込み、茶こしで濾す。

### RECIPE

15ml Sweet Potato Shochu (Hamakomachi, 25% ABV)

15ml Tanqueray No.10

15ml Cointreau infused with bergamot peel \*

15ml Jasmine tea

15ml Lemon juice

1 tsp Absinthe

1 Egg white

- ① Froth jasmine tea and egg white together using a milk frother until lightly foamed.
- ② Add the remaining ingredients, shake well with ice, and double strain into a chilled cocktail glass.

#### \* Cointreau infused with bergamot peel

700ml Cointreau, Peel of 1 bergamot

Steep at room temperature for 24 hours. Strain through a fine mesh before use.

## 日向夏とはると34 Hyuganatsu & Haruto34

### レシピ

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| 芋焼酎(麴仕込み 原酒 41度)..... | 45ml  |
| 宮崎煎茶(はると34) .....     | 5g    |
| 温泉水 .....             | 100ml |
| 日向夏コーディアル *.....      | 45ml  |
| 木の芽.....              | 5枚    |
| 日向夏の中果皮 .....         | 1/8   |

- ① 宮崎煎茶と温泉水(85℃)を宝瓶に入れて1分抽出し、1煎目はそのまま提供する。
- ② 温かい状態で芋焼酎を宝瓶へ注いで1分抽出した後、宝瓶を30秒ほどゆっくりとスワリングする。
- ③ ミキシンググラスに木の芽と日向夏の中果皮を入れ、②を濾しながら加えてマドリングする。
- ④ 日向夏コーディアルと氷を加えてステアし、グラスに注ぐ。
- ⑤ 日向夏ピールをかけて、飾る。

\* 日向夏コーディアル  
日向夏果汁、カリブシロップ、水を同量で混ぜる。

### RECIPE

45ml Sweet Potato Shochu (Kame-sikomi, Undiluted, 41% ABV)  
5g Miyazaki-grown sencha (Haruto 34)  
100ml Onsen water (hot spring water)  
45ml Hyuganatsu cordial \*  
5 Kinome leaves (Japanese sansho sprouts)  
1/8 segment of Hyuganatsu inner peel  
**Garnish** Expressed Hyuganatsu peel

- ① Infuse the sencha (Haruto 34) with 85°C onsen water in a hohin teapot for 1 minute; serve the first steep as is.
- ② While the tea remains warm, add the sweet potato shochu directly into the hohin. Infuse for 1 minute, then swirl gently for 30 seconds.
- ③ In a mixing glass, muddle the kinome leaves and Hyuganatsu inner peel.
- ④ Strain the shochu-tea infusion into the mixing glass, add the Hyuganatsu cordial and ice, and stir gently.
- ⑤ Strain into a glass and garnish with a mist of Hyuganatsu peel.

\* Hyuganatsu cordial  
Mix equal parts Hyuganatsu juice, cane syrup, and water.

## ブラック キャット Black Cat

### レシピ

|  |         |
|--|---------|
| 芋焼酎 25度 .....                                  | 30ml    |
| コールドブリューコーヒー(Ethiopia Anaerobic process) ..... | 30ml    |
| フィーバーツリー エルダーフラワー トニックウォーター .....              | 30ml    |
| ソーダ .....                                      | 30ml    |
| ローハニーシロップ .....                                | 7.5ml   |
| 葡萄酢 .....                                      | 2sprays |

**ガーニッシュ** 柚子ピール

- ① タンブラーにコールドブリューコーヒー以外の材料と氷を入れて、軽く混ぜる。
- ② 柚子ピールをかけ、コーヒーをゆっくりとフロートさせる。

### RECIPE

30ml Sweet Potato Shochu (25% ABV)  
30ml Cold brew coffee (Ethiopia, anaerobic process)  
30ml Fever-Tree Elderflower Tonic Water  
30ml Soda water  
7.5ml Raw honey syrup  
2 sprays Grape vinegar  
**Garnish** Yuzu peel

- ① In a tumbler filled with ice, add all ingredients except the coffee. Stir gently.
- ② Express yuzu peel over the top.
- ③ Slowly float the cold brew coffee over the drink to create a layered effect.

## フラフティー Flufftea

### レシピ

|               |       |
|---------------|-------|
| 芋焼酎 原酒 38度    | 40ml  |
| パッションフルーツ ピュレ | 10ml  |
| 烏龍ほうじ茶 *      | 60ml  |
| 蘇糖            | 10ml  |
| セージ           | 3枚    |
| アメリカンオーク ビターズ | 1dash |

**ガーニッシュ** セージ

- ① 材料をシェイクして、氷を入れたワイングラスに注ぐ。

#### \* 烏龍ほうじ茶

宮崎産 高千穂烏龍茶 2gを熱湯 120mlで2分抽出する。

### RECIPE

40ml Sweet Potato Shochu (Undiluted, 38% ABV)  
10ml Passion fruit purée  
60ml Roasted oolong tea \*  
10ml Su sugar syrup  
3 fresh sage leaves  
1 dash American oak bitters

**Garnish** Sage leaf

Shake all ingredients with ice and strain into a wine glass filled with fresh ice. Garnish with a sage leaf.

#### \* Roasted oolong tea

Brew 2g Miyazaki-grown Takachiho oolong tea in 120ml hot water for 2 minutes. Strain before use.

## ブルー ジャーニー ～蒼の旅～ Blue Journey

### レシピ

|                          |      |
|--------------------------|------|
| 芋焼酎(日向あくがれ 初留取り)         | 40ml |
| 宮崎茶葉                     | 適量   |
| 松の葉                      | 5～6本 |
| バタフライピー ハーブティー           | 適量   |
| フィーバーツリー プレミアム トニックウォーター | 適量   |

**ガーニッシュ** 松の葉

- ① 芋焼酎にトニックウォーター以外の材料を入れて、暫く浸す。
- ② 氷を入れたタンブラーに①を注ぎ、トニックウォーターで満たして軽く混ぜる。
- ③ 松の葉を飾る。

### RECIPE

40ml Sweet Potato Shochu (Hyuga Akugare, Foreshots)  
Miyazaki green tea leaves, to infuse  
5-6 Pine needles  
Butterfly pea flower herbal tea, to infuse  
Fever-Tree Premium Tonic Water, to top

**Garnish** Pine needles

- ① Infuse sweet potato shochu with tea leaves, pine needles, and butterfly pea tea for several minutes.
- ② Strain and pour into a tumbler filled with ice.
- ③ Top with tonic water and stir gently.
- ④ Garnish with a fresh pine sprig.



## プレイフル キャット Playful Cat

### レシピ

|                         |      |
|-------------------------|------|
| 芋焼酎 25度                 | 30ml |
| アップルジュース                | 25ml |
| ココナッツ&ホワイトチョコレートウォーター * | 20ml |
| 柚子シロップ                  | 10ml |
| レモンジュース                 | 10ml |

材料をシェイクして、カクテルグラスに注ぐ。

\* ココナッツ&ホワイトチョコレートウォーター  
ココナッツピューレ 200ml / 水 400ml /  
ホワイトチョコレート 15g / レモンジュース 20ml  
材料を低温調理器で調理 (45℃, 30分) し、コーヒーフィル  
ターで濾す。

### RECIPE

30ml Sweet Potato Shochu (25% ABV)  
25ml Apple juice  
20ml Coconut & White Chocolate Water \*  
10ml Yuzu syrup  
10ml Lemon juice

Shake all ingredients with ice and strain into a chilled cocktail glass.

\* Coconut & White Chocolate Water  
Blend 200ml coconut purée, 400ml water, 15g white chocolate, and 20ml lemon juice. Sous-vide at 45°C for 30 minutes, then strain through a coffee filter.

## 米花 Beika

### レシピ

|                     |      |
|---------------------|------|
| 芋焼酎 カカオニブインフューズド *1 | 30ml |
| 沖縄県産黒糖シロップ *2       | 10ml |
| エスプレッソ              | 30ml |
| 甘酒エスプーマ *3          | 適量   |

① エスプーマ以外の材料をシェイクして、氷を入れたロックグラスに注ぐ。

② エスプーマをのせる。

\*1 芋焼酎 カカオニブインフューズド  
芋焼酎 25度 500ml / カカオニブ 3g  
芋焼酎にカカオニブを1週間浸け込み、茶こしで濾す。

\*2 沖縄県産黒糖シロップ  
沖縄県産黒糖 100g / 水 100ml  
① 材料を鍋に入れて、中火で加熱する。  
② 黒糖が完全に溶け、シロップ状になったら火を止める。  
③ 粗熱をとり、容器に移す。

\*3 甘酒エスプーマ  
酒粕 200g / 甜菜糖 90g / 牛乳 700ml /  
生クリーム(42%) 50ml  
① 材料を鍋に入れて火にかけ、溶かしながら63℃以上まで加熱する。  
② 完全に溶けたら氷水で冷まし、エスプーマディスペンサーに充填する。

### RECIPE

30ml Sweet Potato Shochu infused with Cacao nib \*1  
10ml Okinawan black sugar syrup \*2  
30ml Espresso  
Sweet sake lees espuma (to top) \*3

① Shake the shochu, black sugar syrup, and espresso with ice.

② Strain into a rocks glass filled with fresh ice.

③ Top with sweet sake lees espuma.

\*1 Sweet Potato Shochu infused with Cacao nib  
Infuse 3g of cacao nibs in 500ml of sweet potato shochu (25% ABV) for 1 week. Strain through a fine mesh.

\*2 Okinawan black sugar syrup  
Simmer 100g Okinawan black sugar with 100ml water until fully dissolved. Cool and store.

\*3 Sweet sake lees espuma  
200g Sake lees, 90g Beet sugar, 700ml Milk, 50ml Heavy cream (42%)  
Heat all ingredients together to 63°C until fully dissolved. Cool and charge in an espuma dispenser.

## 紅芋華どり キャロル Beniimo Hanadori Carol

### レシピ

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| 芋焼酎(杜氏潤平 紅芋華どり) ..... | 30ml    |
| アップルブランデー ブランシュ ..... | 15ml    |
| スイートベルモット .....       | 10ml    |
| ブラックティー リキュール .....   | 5ml     |
| アンゴスチュラ ビターズ .....    | 2dashes |
| 生理食塩水 .....           | 2drops  |

- ① 材料をグラスに入れて、ブレミックスする。
- ② ミキシンググラスに移してステアし、カクテルグラスに注ぐ。

### RECIPE

30ml Sweet Potato Shochu (Toji Jumpei, Beniimo Hanadori)

15ml Blanche-style apple brandy

10ml Sweet vermouth

5ml Black tea liqueur

2 dashes Angostura bitters

2 drops saline solution (0.9% w/v)

- ① Combine all ingredients in a beaker or small container and premix.
- ② Transfer to a mixing glass with ice and stir until well chilled.
- ③ Strain into a chilled cocktail glass.

## ポテト&バター Potato & Butter

### レシピ

|                    |         |
|--------------------|---------|
| 芋焼酎 25度 .....      | 20ml    |
| バタースコッチリキュール ..... | 20ml    |
| ミード(秩父百花) .....    | 20ml    |
| レモンジュース .....      | 5ml     |
| 塩水 .....           | 2dashes |

ガーニッシュ リーフクッキー \*

- ① デキャンタに材料を入れて、混ぜ合わせる。
- ② 氷を入れたロックグラスに注ぎ、リーフクッキーを添える。

### \* リーフクッキー

小麦粉 18g / 卵白 20g / グラニュー糖 20g /  
バター 20g

材料を合わせてリーフの型に入れ、オープン(180℃)で  
約10分焼く。

### RECIPE

20ml Sweet Potato Shochu (25% ABV)

20ml Butterscotch liqueur

20ml Honey mead (Chichibu Hyakka, or any floral-style mead)

5ml Lemon juice

2 dashes Saltwater solution

Garnish Leaf-shaped cookie \*

- ① Combine all ingredients in a decanter or mixing vessel and stir gently.
- ② Pour into a rocks glass filled with ice.
- ③ Serve with a house-made leaf-shaped cookie on the side.

### \* Leaf-shaped cookie

18g All-purpose flour, 20g Egg white,  
20g Granulated sugar, 20g Butter

Mix all ingredients, shape into a leaf mold, and bake  
at 180°C (355°F) for about 10 minutes.

## 円居 Madoi

### レシピ

|                          |      |
|--------------------------|------|
| 芋焼酎 白麹 25度 .....         | 30ml |
| 焼き芋リキュール(酔う焼き芋) .....    | 20ml |
| 紅茶リキュール(茶酒・日本べに紅茶) ..... | 10ml |
| 蜂蜜 .....                 | 10ml |
| 生クリーム .....              | 20ml |

**ガーニッシュ** 焼き芋チップス

① 材料をシェイクして、カクテルグラスに注ぐ。

② 焼き芋チップスを添える。

### RECIPE

30ml Sweet Potato Shochu (White Koji, 25% ABV)  
 20ml Roasted sweet potato liqueur (You Yakiimo)  
 10ml Japanese black tea liqueur (Chashu – Nihon Benikocha)  
 10ml Honey  
 20ml Fresh cream

**Garnish** Roasted sweet potato chip

① Shake all ingredients with ice and strain into a chilled cocktail glass.

② Garnish with a roasted sweet potato chip.

## 萬年 ～伝統と風土に感謝して～ Mannen – A Toast to Tradition and Terroir

### レシピ

|                     |      |
|---------------------|------|
| 芋焼酎 25度 .....       | 40ml |
| パトロン シトロング .....    | 10ml |
| レモンジュース .....       | 15ml |
| 愛媛特産伊予柑マーマレード ..... | 1tsp |

**ガーニッシュ** オレンジピール

① 材料をシェイクして、カクテルグラスに注ぐ。

② オレンジピールをかける。

### RECIPE

40ml Sweet Potato Shochu (25% ABV)  
 10ml Patrón Citrónge (Citrus liqueur)  
 15ml Lemon juice  
 1 tsp Ehime Specialty Iyokan marmalade

**Garnish** Expressed orange peel

① Shake all ingredients with ice and strain into a chilled cocktail glass.

② Express an orange peel over the surface and discard, or float gently.

## 宮崎パッションサワー Miyazaki Passion Sour

### レシピ

|                    |      |
|--------------------|------|
| 芋焼酎 25度            | 30ml |
| ボンベイサファイア          | 10ml |
| オリジナル シトラス シロップ *1 | 25ml |
| ソーダ                | 40ml |
| トニックウォーター          | 40ml |

**ガーニッシュ** オリジナル シトラスドライピール パウダーソルト \*2、金柑の蜂蜜漬け \*3

- ① タンブラーにパウダーソルトをハーフリムし、かち割り氷を入れる。
- ② 芋焼酎、ボンベイサファイア、シロップを加えて、ステアする。
- ③ ソーダとトニックウォーターを注ぎ入れ、金柑の蜂蜜漬けをピンに挿して飾る。

#### \*1 オリジナル シトラス シロップ

金柑 100g / 伊予柑 (白皮は除く) 100g /  
レモン (白皮は除く) 50g / 水 100ml / 蜂蜜 250g /  
カルダモン 3粒

- ① 金柑、伊予柑、レモン、水を鍋に入れ、10分ほど中火で下茹でする。
- ② 蜂蜜、すり潰したカルダモンを加えて、中火で15分ほど煮詰める。
- ③ 粗熱がとれたらブレンダーで攪拌し、ざるや濾し器で濾してボトルングする。

#### \*2 オリジナル シトラスドライピール パウダーソルト

伊予柑の皮を乾燥させてミルで粉碎し、岩塩と1:1の割合で混ぜ合わせる。

#### \*3 金柑の蜂蜜漬け

金柑、蜂蜜 各適量

- ① 金柑を鍋に入れて、下茹でする。
- ② 金柑と同量の蜂蜜を加え、弱火で15分煮る。
- ③ 容器に移して、冷ます。

### RECIPE

|                                    |
|------------------------------------|
| 30ml Sweet Potato Shochu (25% ABV) |
| 10ml Bombay Sapphire Gin           |
| 25ml House-made citrus syrup *1    |
| 40ml Soda water                    |
| 40ml Tonic water                   |

**Garnish** Citrus peel salt rim \*2, Honey-pickled kumquat on a pick \*3

- ① Half-rim a tumbler glass with citrus peel salt. Fill with cracked ice.
- ② Add shochu, gin, and citrus syrup. Stir gently.
- ③ Top with soda and tonic water.
- ④ Garnish with a honey-pickled kumquat on a cocktail pick.

#### \*1 House-made citrus syrup

100g Kumquat, 100g Iyokan (Japanese citrus, peeled),  
50g Lemon (peeled), 100ml Water, 250g Honey,  
3 Cardamom pods

Simmer fruits and water for 10 minutes. Add honey and crushed cardamom, and simmer for 15 more minutes. Blend and strain to bottle.

#### \*2 Citrus peel salt

Dry iyokan peel and grind into powder. Mix 1:1 with rock salt.

#### \*3 Honey-pickled kumquat

Simmer kumquats briefly, then stew gently with an equal amount of honey. Cool and store in jar.



## モイモイ MOIMO!

### レシピ

|   |       |
|---|-------|
| 芋焼酎 白麹 25度                                    | 30ml  |
| 新じゃが出汁 *1                                     | 30ml  |
| マンサニージャ パサダ                                   | 5ml   |
| 麴リキュール (Me 無濾過生原酒 おりがらみ)                      | 6ml   |
| 白檀ビターズ  | 1drop |
| <b>ガーニッシュ</b> カレリアンピーラッカ、ペルナサラッティ *2、パプリカパウダー |       |

- ① 材料をブレミックスして、土器で濾過する。
- ② 氷を入れたボルドーワイングラスに注ぐ。
- ③ カレリアンピーラッカにペルナサラッティをのせ、パプリカパウダーをかけて②に添える。

#### \*1 新じゃが出汁

新じゃが 5個 / 菊芋 少々 / 昆布 1枚

- ① 新じゃがを剥いた皮ごと鍋に入れ、菊芋と昆布を加えてかぶるくらいの水量で30分以上煮込む。
- ② ストレーナーで軽く濾し、冷蔵庫で保管する。

#### \*2 ペルナサラッティ

新じゃが (新じゃが出汁で煮込んだじゃがいもの身) 5個 /  
オイコス (rahka) 36g / デイル 6房 / 旨味塩 3.5g /  
オールスパイス 50振り / 粒マスタード 5g / 蜂蜜 10g /  
ライム 5g  
新じゃがを潰し、その他の材料と混ぜ合わせる。

### RECIPE

|   |
|---|
| 30ml Sweet Potato Shochu (White Koji, 25% ABV)                            |
| 30ml New potato broth *1  |
| 5ml Manzanilla Pasada sherry  |
| 6ml Koji liqueur (Me unfiltered nama genshu with sediment)                |
| 1 drop Sandalwood bitters   |
| <b>Garnish</b> Karelian pie topped with Perunasalaatti *2, Paprika powder |

- ① Combine all liquid ingredients and strain through a ceramic or porous clay filter.
- ② Pour into an ice-filled Bordeaux wine glass.
- ③ Serve with a Karelian pie topped with Perunasalaatti and a dusting of paprika powder.

#### \*1 New potato broth

5 New potatoes (including peels), A small amount of Jerusalem artichoke, 1 sheet kombu (kelp)  
Simmer all ingredients in water (just enough to cover) for at least 30 minutes. Lightly strain and chill.

#### \*2 Perunasalaatti (Finnish potato salad)

5 boiled new potatoes (from broth), 36g Finnish-style quark (e.g., rahka or Oikos), 6 sprigs dill, 3.5g umami salt, 50 shakes allspice, 5g whole-grain mustard, 10g honey, 5g lime juice  
Mash the potatoes and mix thoroughly with the other ingredients.

## 森のソーダ Forest Soda

### レシピ

芋焼酎 ボタニカルインフューズド \* 30~45ml  
ソーダ 適量

- 1 氷を入れたタンブラーに、芋焼酎を注ぐ。
- 2 ソーダで満たして、軽くステアする。

\* 芋焼酎 ボタニカルインフューズド  
芋焼酎 25度 100mlにいちじく葉 0.5g、黒文字枝 0.5g、  
ブルーベリー茎 0.5gを24時間浸け込み、濾す。

### RECIPE

30-45ml Sweet Potato Shochu infused with Botanical \*  
Soda water, to top

- 1 Pour the sweet potato shochu into a tumbler over ice.
- 2 Top with soda water and stir gently.

\* Sweet Potato Shochu infused with Botanical  
Infuse the following in 100ml of sweet potato shochu (25% ABV) for 24 hours:  
0.5g Fig leaves  
0.5g Kuromoji branches (Japanese Lindera)  
0.5g Blueberry stems  
Strain before use.

## 薬麴 Yakuten

### レシピ

芋焼酎 25度 20ml  
ココナッツウォーター 15ml  
レモン 25ml  
はちみつ 1tsp  
和三盆 2tsp  
ジンジャーリキッド \* 15ml  
麦焼酎 常圧蒸留 25度 1tsp

材料をシェイクして、カクテルグラスに注ぐ。

\* ジンジャーリキッド  
生姜 600g / クローブ 20個 / オールスパイス 10個 /  
カルダモン 13個 / レモングラス 30g /  
シナモンスティック 3本 / レモンピール 2~3個分 /  
レモンジュース 20ml / 砂糖 100g / 水 600g  
① レモンピール、レモンジュース、砂糖以外を鍋に入れて、  
30分ほど弱火で煮込む。  
② その他の材料を加え、15分ほど弱火でさらに煮込む。  
③ 冷めたら好みの風味になるまで保存容器(密封推奨)で  
寝かせ、濾す。

### RECIPE

20ml Sweet Potato Shochu (25% ABV)  
15ml Coconut water  
25ml Lemon juice  
1 tsp Honey  
2 tsp Wasanbon sugar  
15ml House-made ginger elixir \*  
1 tsp Barley Shochu (Atmospheric distillation, 25%  
ABV)

- 1 Shake all ingredients with ice and fine strain into a chilled cocktail glass.

\* House-made ginger elixir  
600g Fresh ginger (sliced), 20 Cloves, 10 Allspice berries, 13 Cardamom pods, 30g Lemongrass, 3 Cinnamon sticks, Peel of 2-3 lemons, 20ml Lemon juice, 100g Sugar, 600g Water  
① Simmer ginger, cloves, allspice, cardamom, lemongrass, and cinnamon for 30 minutes.  
② Add lemon peel, lemon juice, and sugar. Simmer an additional 15 minutes.  
③ Let cool, transfer to an airtight container, and age to taste. Strain before use.

## 夢見草 Yumemigusa

### レシピ

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| 芋焼酎(みやこざくら 赤ワイン酵母仕込み) ..... | 40ml |
| フィノシェリー .....               | 20ml |
| へべすジュース .....               | 5ml  |
| カシスリキュール .....              | 5ml  |

- ① カシスリキュール以外の材料をシェイクして、カクテルグラスに注ぐ。
- ② カシスリキュールを沈める。

### RECIPE

40ml Sweet Potato Shochu (Miyakozakura, Red wine yeast fermentation)  
20ml Fino sherry  
5ml Hebesu citrus juice  
5ml Crème de cassis (sink)

- ① Shake all ingredients except the cassis with ice and strain into a chilled cocktail glass.
- ② Gently sink the cassis to create a layered visual effect.

## ライラック Lilac

### レシピ

|                              |      |
|------------------------------|------|
| 芋焼酎 25度 .....                | 40ml |
| 栃木リキュール #02 プティチ・マラカス 落花生 .. | 20ml |
| ドーバー 和酒リキュール 栗 .....         | 10ml |
| ウベ クリーム リキュール .....          | 20ml |
| 生クリーム .....                  | 20ml |

### ガーニッシュ ピーナッツ

- ① 材料をシェイクして、カクテルグラスに注ぐ。
- ② ピーナッツを細かく砕いて、かける。

### RECIPE

40ml Sweet Potato Shochu (25% ABV)  
20ml Tochigi Liqueur #02 Petit Malacas – Peanut  
10ml Dover Japanese Chestnut Liqueur  
20ml Ube cream liqueur  
20ml Fresh cream

### Garnish Crushed peanuts

- ① Shake all ingredients with ice and strain into a chilled cocktail glass.
- ② Finely crush peanuts and sprinkle over the top as garnish.

## ラクティック サゼラック Lactic Sazerac

### レシピ

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 芋焼酎 ジョイホワイト 25度      | 30ml    |
| ヨーグルト サゼラック プレミックス * | 15ml    |
| 宮崎煎茶コーディアル           | 5ml     |
| ペイショーズビターズ           | 2dashes |
| バニラビターズ              | 3drops  |
| アブサン                 | 3sprays |

- ① アブサン以外の材料をプレミックスする。
- ② ミキシンググラスに氷を入れ、芋焼酎(分量外)で水を洗しておく。
- ③ ①を②に移し、スローステアで仕上げる。
- ④ カクテルグラスにアブサンをスプレーし、③を注ぐ。

#### \* ヨーグルト サゼラック プレミックス

ヨーグルト 100g / ライウイスキー 100ml /  
コニャック 100ml

- ① 材料を混ぜ合わせ、常温で30分置く。
- ② コーヒーフィルターで濾す。

### RECIPE

30ml Sweet Potato Shochu (Joy White, 25% ABV)  
15ml Yogurt Sazerac premix \*  
5ml Miyazaki sencha cordial  
2 dashes Peychaud's bitters  
3 drops Vanilla bitters  
3 sprays Absinthe  
Extra Sweet Potato Shochu for rinsing ice (optional)

- ① Combine all ingredients except absinthe into a premix.
- ② Prepare a mixing glass with fresh ice and rinse the ice with a small amount of shochu (optional).
- ③ Add the premix and stir slowly until well chilled.
- ④ Spray absinthe into a chilled cocktail glass. Strain the stirred mixture into the glass.

#### \* Yogurt Sazerac premix

100g Plain yogurt, 100ml Rye whiskey,  
100ml Cognac

Mix all ingredients and let stand at room temperature for 30 minutes. Fine strain through a coffee filter to clarify.

## ラストワード96 Last Word 96

### レシピ

|              |             |
|--------------|-------------|
| 芋焼酎 25度      | 40ml        |
| マラスキーノ       | 5ml         |
| シャルトリューズジョース | 5ml         |
| ライムサッカラム *   | 10~<br>15ml |
| ライムジュース      | 15ml        |
| 卵白           | 1個分         |

#### ガーニッシュ

ライムピール、ピンクペッパー、ドライライム

- ① 材料をシェイクして、カクテルグラスに注ぐ。
- ② ライムピールとピンクペッパーをかけて、ドライライムを飾る。

#### \* ライムサッカラム

ライムピール 2個分 / グラニュー糖 250g /  
水素水 200ml

材料を低温調理器で調理(70℃、2時間)する。

### RECIPE

40ml Sweet Potato Shochu (25% ABV)  
5ml Maraschino liqueur  
5ml Yellow Chartreuse  
10-15ml Lime oleo-saccharum \*  
15ml Lime juice  
1 Egg white  
**Garnish** Lime peel, Pink peppercorn, Dried lime wheel

- ① Shake all ingredients vigorously with ice and fine strain into a chilled cocktail glass.
- ② Garnish with expressed lime peel, crushed pink pepper, and a dried lime wheel.

#### \* Lime oleo-saccharum

Peel of 2 limes, 250g Granulated sugar,  
200ml Hydrogen-rich water

Sous-vide the ingredients at 70°C for 2 hours. Strain and bottle.



## レッド ピオニー Red Peony

### レシピ

|                   |      |
|-------------------|------|
| 芋焼酎(赤山猪).....     | 30ml |
| ラズベリーパーリンカ.....   | 10ml |
| 桃栗アマーロ *1.....    | 5ml  |
| ローズコーディアル *2..... | 10ml |
| トニックウォーター.....    | 20ml |

**ガーニッシュ** グリオットチェリー

- ① 材料をステアして、カクテルグラスに注ぐ。
- ② グリオットチェリーを飾る。

#### \*1 桃栗アマーロ

ピーチジュース 50ml、贅沢な栗酒 50ml、スカーレット ア  
ペリティーボ 50mlを充分に混ぜ合わせる。

#### \*2 ローズコーディアル

ローズシロップ 20ml、トニックウォーター 10ml、グレナデン  
シロップ 5ml、CS 1gを充分に混ぜ合わせる。

### RECIPE

30ml Sweet Potato Shochu (Aka Yamainoshishi)  
10ml Raspberry pálinka  
5ml Peach & chestnut amaro \*1  
10ml Rose cordial \*2  
20ml Tonic water

**Garnish** Griottine cherry

Stir all ingredients with ice and strain into a chilled  
cocktail glass. Garnish with a griottine cherry.

#### \*1 Peach & chestnut amaro

50ml Peach juice, 50ml Chestnut liqueur,  
50ml Scarlet aperitivo  
Stir well until fully blended.

#### \*2 Rose cordial

20ml Rose syrup, 10ml Tonic water,  
5ml Grenadine syrup, 1g Citric acid  
Stir until fully dissolved.

## 赤鹿 Aka-jika

### レシピ

|                   |      |
|-------------------|------|
| 麦焼酎 常圧蒸留 41度..... | 30ml |
| カンパリ.....         | 20ml |
| スイートベルモット.....    | 20ml |

**ガーニッシュ** バニラビーンズ

- ① 材料をステアして、ロックグラスに注ぐ。
- ② 冷凍したバニラビーンズをさやごと擦る。

### RECIPE

30ml Barley Shochu (Atmospheric Distillation, 41%)  
20ml Campari  
20ml Sweet Vermouth

**Garnish** Freshly grated frozen vanilla bean

- ① Stir all ingredients with ice until well chilled.
- ② Strain into a rocks glass over fresh ice.
- ③ Lightly grate a frozen vanilla bean pod over the  
drink just before serving.

## あずバタトースト Red Beans & Butter Toast

### レシピ

|                 |      |
|-----------------|------|
| 麦焼酎 25度         | 30ml |
| 麦焼酎 クリアバターパンチ * | 30ml |
| ガーニッシュ チョコレート   |      |

- ① 材料をステアして、カクテルグラスに注ぐ。
- ② ピンに挿したチョコレートに①の縁に飾る。

#### \* 麦焼酎 クリアバターパンチ

麦焼酎 25度 500ml / ディプロマティコ レセルバ エクス  
クルーシバ 50ml / ティアマリア コールドブリューコーヒー  
リキュール 50ml / 北海道産茹で小豆 165g / 北海道  
産無塩バター 200g

- ① 材料を容器に入れて、真空調理 (60℃、2時間) する。
- ② 冷凍庫で1日寝かせ、コーヒーフィルター等でろ過して  
ボトリングする。

### RECIPE

30ml Barley Shochu (25% ABV)

30ml Clear Butter Punch (barley shochu infusion) \*

**Garnish** Dark chocolate on a cocktail pick

- ① Stir both ingredients with ice and strain into a chilled cocktail glass.
- ② Garnish with a piece of dark chocolate on a pick resting on the rim.

#### \* Clear Butter Punch (barley shochu infusion)

500ml Barley Shochu (25%)  
50ml Diplomatico Reserva Exclusiva  
50ml Tia Maria Cold Brew Liqueur  
165g Boiled azuki beans (Hokkaido origin)  
200g Unsalted Hokkaido butter  
Combine all ingredients in a vacuum-sealed bag and  
sous vide at 60°C for 2 hours. Freeze for 24 hours,  
then strain through a coffee filter and bottle.

## 苺姫 Strawberry Princess

### レシピ

|              |      |
|--------------|------|
| 麦焼酎 25度      | 30ml |
| ハーブ梅酒 (tete) | 10ml |
| タリскар10年    | 1tsp |
| 自家製ザクロシロップ * | 7ml  |
| 苺 (大きめ)      | 2個   |

- ① 大き目のカップに材料を入れて、ブレンダーで攪拌する。
- ② クラッシュドアイスを加えて再度ブレンダーにかけ、緩めに仕上げる。
- ③ 氷を1個入れた白ワイングラスに②を注ぐ。

#### \* 自家製ザクロシロップ

ザクロ 適量 / きび糖 100g / ミネラルウォーター 100ml

- ① 剥いたザクロをハンドジューサーで搾り、ジュース  
(200ml)にして鍋で煮詰める。
- ② 別の鍋できび糖とミネラルウォーターを煮詰める。
- ③ ②に①を加えて、軽く煮詰める。
- ④ 冷めたら、煮沸した瓶に移す。

### RECIPE

30ml Barley Shochu (25% ABV)

10ml Herbal Umeshu (tete)

1 tsp Talisker 10 Year Old

7ml Homemade Pomegranate Syrup \*

2 Large Strawberries

- ① Combine all ingredients in a large cup and blend until smooth.
- ② Add crushed ice and blend again briefly to achieve a loose, slushy texture.
- ③ Pour into a chilled white wine glass with a single ice cube.

#### \* Homemade Pomegranate Syrup

Fresh pomegranate seeds  
100g cane sugar  
100ml mineral water  
① Juice the pomegranate seeds (about 200ml juice) and simmer to reduce slightly.  
② Separately, simmer cane sugar and mineral water until dissolved.  
③ Combine both mixtures and lightly reduce further.  
④ Allow to cool, then store in a sterilized bottle.

## イット シームス オレンジ It Seems Orange

### レシピ

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| 麦焼酎(平蔵ゴールド).....             | 30ml   |
| みかん&コーヒー フリーズドリダクション *1..... | 30ml   |
| 燻製紅茶シロップ *2.....             | 10ml   |
| 生クリーム(総脂肪40%、コンパウンド).....    | 30ml   |
| フリーズドライ マンゴーパウダー.....        | 1pinch |

材料をシェイクして、カクテルグラスに注ぐ。

#### \*1 みかん&コーヒー フリーズドリダクション

みかん 1個 / コールドブリューコーヒー \*3 30ml

材料をブレンダーにかけて冷凍し、総量の50%が溶けるまで常温で放置する(溶け出した液体のみを使用)。

#### \*2 燻製紅茶シロップ

燻製紅茶 5g / 熱湯 100g / グラニュー糖 適量 /  
クエン酸 適量 / リンゴ酸 適量

- ① 燻製紅茶に熱湯を注ぎ、5分蒸らす。
- ② 抽出した液体1に対して、グラニュー糖を1入れる。
- ③ さらに総量の0.8%のクエン酸と0.3%のリンゴ酸を加える。
- ④ 固形物がなくなるまで煮詰めないよう火にかける。

#### \*3 コールドブリューコーヒー

シナモンローストのエチオピア イルガチエフェ ウォッシュドプロセスの中挽き豆1に対して氷で冷やした水を7加え、攪拌して20分置いた後、再度攪拌してペーパーフィルターで濾す。

### RECIPE

|   |
|---|
| 30ml Barley Shochu (Heizo Gold)                   |
| 30ml Mikan & Coffee Freeze Reduction *1           |
| 10ml Smoked Black Tea Syrup *2                    |
| 30ml Heavy cream (40% fat content, compound type) |
| 1 pinch Freeze-dried mango powder                 |

- ① Shake all ingredients with ice until well chilled.
- ② Fine-strain into a chilled cocktail glass.

#### \*1 Mikan & Coffee Freeze Reduction

Blend 1 whole mikan (Japanese mandarin) with 30ml cold brew coffee \*3. Freeze the mixture, then thaw at room temperature until approximately 50% liquid has separated. Use only the liquid portion.

#### \*2 Smoked Black Tea Syrup

Steep 5g smoked black tea in 100g boiling water for 5 minutes. Add an equal amount of granulated sugar to the extracted tea, along with 0.8% citric acid and 0.3% malic acid by total weight. Gently heat to dissolve without boiling.

#### \*3 Cold brew coffee

Use medium-ground Ethiopian Yirgacheffe beans (washed, cinnamon roast). Brew at a 1:7 coffee-to-ice water ratio, stir, let stand for 20 minutes, stir again, and filter through a paper filter.

## 孤独を抱いて眠る Sleeping with Solitude

### レシピ

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| 麦焼酎(百年の孤独).....             | 30ml    |
| 焙煎カカオニブ インフューズド カカオリキュール *1 |         |
| .....                       | 15ml    |
| 生クリーム(40%) .....            | 15ml    |
| ラブサンソーチョンビターズ *2.....       | 3dashes |
| <b>ガーニッシュ</b> カカオニブ         |         |

- ① 材料をシェイクして、カクテルグラスに注ぐ。
- ② カカオニブを削りかける。

- \*1 焙煎カカオニブ インフューズド カカオリキュール**  
 カカオニブ 100g / エグジュベル カカオ ブラウン 700ml  
 ① カカオニブを中火〜強火で5分ほど焦げないようにフライパンで炒る。  
 ② 粗熱が取れたらエグジュベル カカオ ブラウンに1週間浸け込み、濾す。
- \*2 ラブサンソーチョンビターズ**  
 スピリタス 500ml / ラブサンソーチョン 150g  
 ① スピリタスを鍋に入れて温め、沸騰したら火を止める。  
 ② ラブサンソーチョンを加えて弱火で3分ほど加熱し、濾す。  
 ③ 冷めたら加水(分量外、適量)し、アルコール度数を調整する。

### RECIPE

30ml Barley Shochu (Hyakunen no Kodoku)  
 15ml Roasted cacao nib-infused cacao liqueur \*1  
 15ml Fresh cream (40%)  
 3 dashes Lapsang Souchong bitters \*2  
**Garnish** Shaved cacao nibs

- ① Shake all ingredients with ice and strain into a chilled cocktail glass.
- ② Garnish with freshly shaved roasted cacao nibs.

- \*1 Roasted cacao nib-infused cacao liqueur**  
 100g Cacao nibs  
 700ml Eguebelle Crème de Cacao Brun  
 Dry roast cacao nibs in a pan over medium-high heat for about 5 minutes, stirring to prevent burning. Cool, then infuse in the liqueur for 1 week. Strain before use.
- \*2 Lapsang Souchong bitters**  
 500ml Spirytus (or high-proof neutral spirit)  
 150g Lapsang Souchong tea  
 Bring Spirytus to a boil, remove from heat, and add tea. Simmer gently for 3 minutes. Strain and dilute with water to adjust alcohol content as needed.

## 焼酎ブランチ Sho-chu & Brunch

### レシピ

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| 麦焼酎 樽熟成 40度.....        | 40ml   |
| ホットアップルジュース.....        | 80ml   |
| カラメルシロップ *.....         | 1/2tsp |
| バター.....                | 1g     |
| <b>ガーニッシュ</b> シナモンスティック |        |

- ① ホットアップルジュース以外の材料をトルココーヒーカップに入れ、火をつけて温める。
- ② 耐熱タンブラーに注ぎ、ホットアップルジュースを加える。
- ③ 軽く炙ったシナモンスティックを入れる。

- \* カラメルシロップ**  
 グラニュー糖 100g / 水 50g / お湯 50g  
 ① グラニュー糖と水を鍋に入れて火にかけ、好みの色になったら火を止める。  
 ② お湯を加えて、混ぜ合わせる。

### RECIPE

40ml Barley Shochu (Barrel-aged, 40% ABV)  
 80ml Hot apple juice  
 1/2 tsp Caramel syrup \*  
 1g Unsalted butter  
**Garnish** Lightly torched cinnamon stick

- ① Add shochu, caramel syrup, and butter to a Turkish coffee pot (or similar small pan). Gently heat until warmed and butter melts.
- ② Pour into a heatproof tumbler.
- ③ Add hot apple juice and stir gently.
- ④ Garnish with a lightly torched cinnamon stick.

- \* Caramel syrup**  
 100g Granulated sugar  
 50g Water  
 50g Hot water  
 Heat sugar and 50g of water in a pan until it reaches a deep caramel color. Remove from heat and carefully stir in hot water. Let cool.



## スノー モンキー エール Snow Monkey Ale

### レシピ

|                 |      |
|-----------------|------|
| 麦焼酎 銅釜蒸留 25度    | 30ml |
| ワニックス アドヴォカート   | 40ml |
| カナダドライ ジンジャーエール | 適量   |
| ドンフリオ アネホ       | 1tsp |

**ガーニッシュ** ライムスライス

- ① 氷を入れたタンブラーに焼酎とアドヴォカートを注いで、ステアする。
- ② ジンジャーエールを加えて、軽くステアする。
- ③ ドンフリオをフロートし、ライムスライスを飾る。

### RECIPE

30ml Barley Shochu (Copper pot distilled, 25% ABV)

40ml Warninks Advocaat (egg liqueur)

Canada Dry Ginger Ale (to top)

1 tsp Don Julio Añejo (float)

**Garnish** Lime slice

- ① Add shochu and advocaat to an ice-filled tumbler and stir gently.
- ② Top with ginger ale and give another light stir.
- ③ Float Don Julio Añejo over the top and garnish with a lime slice.

## バーレイ ビチェリン Barley Bicerin

### レシピ

|                       |      |
|-----------------------|------|
| 麦焼酎 25度               | 25ml |
| チャフプレッソ *             | 50g  |
| チョコレートソース (ダヴィンチ・グルメ) | 20g  |
| ホットウォーター              | 30g  |
| クレーム・ド・ミュール           | 10ml |

### [A]

生クリーム 40ml+パウダーシュガー 1tsp+麦焼酎 25度  
5ml

**ガーニッシュ** 全粒粉クラッカー 1枚+カカオパウダー 適量

- ① 材料をエアロチーノに入れて攪拌させながら温め(約 55℃)、グラスに注ぐ。
- ② [A]をクリーマーで泡立てて、フロートする。
- ③ ガーニッシュをクリームの上に添える。

### \* チャフプレッソ

シルバースキン 10g / お湯 100g

材料を鍋で沸騰させて煮詰めた後、エアロプレスで抽出する。

### RECIPE

25ml Barley Shochu (25% ABV)

50g Chaffpresso \*

20g Chocolate sauce (DaVinci Gourmet or similar)

30g Hot water

10ml Crème de mûre

### [A]

Cream Float: 40ml Heavy cream, 1 tsp Powdered sugar, 5ml Barley Shochu (25% ABV)

**Garnish** 1 Whole grain cracker, Cacao powder (to taste)

- ① Combine the base ingredients in an Aeroccino (or milk frother) and heat to approximately 55°C while frothing. Pour into a heatproof glass.
- ② Whip the cream float ingredients until soft peaks form, then layer gently over the drink.
- ③ Garnish with a cracker resting on top of the cream and dust with cacao powder.

### \* Chaffpresso

10g Coffee silverskin (chaff), 100g Water

Boil silverskin and water together until reduced. Extract using an AeroPress or fine strainer for a concentrated espresso-style liquid.

## 百年の香 Scent of a Century

### レシピ

|             |      |
|-------------|------|
| 麦焼酎 樽熟成 40度 | 40ml |
| ライムジュース     | 5ml  |
| 卵白          | 15ml |
| 茶葉          | 1g   |
| クローブ        | 1個   |
| アニス         | 1片   |
| 熱湯          | 40ml |

**ガーニッシュ** クローブ、アニス

- ① シェーカーに茶葉、クローブ、アニス、熱湯を入れて1分スワリングし、シェーカーを氷水に浸けて冷やす。
- ② 焼酎、ライムジュース、卵白を加えてハンドブレンダーで攪拌し、シェイクする。
- ③ グラスに注ぎ、ガーニッシュを飾る。

### RECIPE

40ml Barley Shochu (Barrel-aged, 40% ABV)  
5ml Lime juice  
15ml Egg white  
1g Loose tea leaves (e.g., black or oolong)  
1 Clove  
1 Star anise segment

40ml Boiling water

**Garnish** Clove, star anise

- ① Add tea leaves, cloves, and anise to a shaker, pour in hot water, and swirl for 1 minute. Then place the shaker in an ice bath to cool.
- ② Cool the shaker in an ice bath.
- ③ Add shochu, lime juice, and egg white. Blend with a hand blender, then shake well.
- ④ Double strain into a chilled glass and garnish with a clove and a piece of star anise.

## ブギ-ウギ-ムギ Boogie-woogie-mugi

### レシピ

|               |      |
|---------------|------|
| 麦焼酎 25度       | 40ml |
| ドンフリオ レポサド    | 15ml |
| ホワイトカカオ リキュール | 15ml |
| アガベシロップ       | 5ml  |
| シナモンリキュール     | 15ml |
| ピスタチオ         | 5粒   |

**ガーニッシュ** ピスタチオ

- ① 材料をブレンダーで攪拌し、半日寝かせる。
- ② フィルターで濾し、氷を入れたオールドファッションドグラスに注ぐ。
- ③ ピスタチオを飾る。

### RECIPE

40ml Barley Shochu (25% ABV)  
15ml Don Julio Reposado  
15ml White crème de cacao  
5ml Agave syrup  
15ml Cinnamon liqueur  
5 Pistachios (unsalted, shelled)

**Garnish** Whole pistachios

- ① Blend all ingredients until smooth, then let the mixture rest for half a day to allow flavors to meld.
- ② Fine strain through a filter to remove solids.
- ③ Pour over ice in an old-fashioned glass.
- ④ Garnish with pistachios.

## ブルーファッシュョンド BLUE-FASHIONED

### レシピ

|                    |         |
|--------------------|---------|
| 麦焼酎(青鹿毛41) .....   | 45ml    |
| りんご .....          | 1/6個    |
| 無塩バター .....        | 4g      |
| 蜂蜜 .....           | 10g     |
| ギークスティル ビターズ ..... | 2dashes |

**ガーニッシュ** シナモンスティック

- ① ハニービターズ以外の材料をバターウォッシュする。
- ② ①にハニービターズを加えて、ステアする。
- ③ 水を入れたオールドファッシュョングラスに注ぎ、シナモンスティックを添える。

### RECIPE

45ml Barley Shochu (Aokage 41)  
1/6 Fresh apple (sliced)  
4g Unsalted butter  
10g Honey  
2 dashes Geek Still Bitters

**Garnish** Cinnamon stick

- ① Perform a butter-wash by combining the barley shochu, apple, butter, and honey; allow the mixture to infuse and separate, then strain.
- ② Add the honey-infused bitters and stir gently.
- ③ Pour over a large ice cube into an Old Fashioned glass.
- ④ Garnish with a cinnamon stick.

## 町の夕暮れ Twilight in Town

### レシピ

|                  |      |
|------------------|------|
| 麦焼酎 麦麹 25度 ..... | 40ml |
| キナ .....         | 10ml |
| 和紅茶(みねかおり) ..... | 1g   |
| 熱湯 .....         | 10ml |

**ガーニッシュ** オレンジピール

- ① ミキシンググラスに和紅茶と熱湯を入れて、1分待つ。
- ② 焼酎、キナ、氷を加えてステアする。
- ③ オレンジピールをかける。

### RECIPE

40ml Barley Shochu (Barley Koji, 25% ABV)  
10ml Kina  
1g Japanese black tea (Minekaori)  
10ml Boiling water

**Garnish** Expressed orange peel

- ① Place the black tea and boiling water in a mixing glass. Let steep for 1 minute.
- ② Add shochu, Kina, and ice. Stir gently to chill and dilute.
- ③ Strain into a glass and express orange peel over the top.

## マンゴー ジャンキー Mango Junkie

### レシピ

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| 麦焼酎 樽熟成 40度 .....                  | 30ml |
| ディサローノ(ティムールペッパーインフュージョン) *1 ..... | 15ml |
| 発酵マンゴー *2 .....                    | 20ml |
| クリアジンジャー *3 .....                  | 5ml  |
| オロロソシェリー .....                     | 5ml  |

材料をステアし、水を入れたワイングラスに注ぐ。

#### \*1 ディサローノ(ティムールペッパーインフュージョン)

ディサローノ 700ml / ティムールペッパー 10g

- ① ディサローノにティムールペッパーを24時間浸け込む。
- ② コーヒーフィルターで濾す。

#### \*2 発酵マンゴー

マンゴーピューレ 200g / パプリカ 10g / 水 200g /  
ペクチナーゼ 0.4g

- ① ペクチナーゼ以外の材料を真空パックに入れて、約5日間発酵させる。
- ② ペクチナーゼを加えて2時間ほど経ち、分離してきたらコーヒーフィルターで濾す。

#### \*3 クリアジンジャー

水 500ml / 生姜ジュース 100ml / アガーアガー 1g

- ① 水と生姜ジュースを混ぜてアガーアガーを加え、加熱してパウダーを溶かす。
- ② 冷蔵庫で2時間ほど冷やし、ゼリー状になったらコーヒーフィルターで濾す。

### RECIPE

|   |
|---|
| 30ml Barley Shochu (Barrel-aged, 40% ABV) |
| 15ml Timur pepper-infused Disaronno *1    |
| 20ml Fermented mango purée *2             |
| 5ml Clear ginger extract *3               |
| 5ml Oloroso sherry                        |

Stir all ingredients with ice and strain into a wine glass over fresh ice.

#### \*1 Timur pepper-infused Disaronno

Infuse 10g of Timur pepper in one bottle (700ml) of Disaronno for 24 hours. Strain through a coffee filter.

#### \*2 Fermented mango purée

200g Mango purée

10g Red bell pepper

200g Water

0.4g Pectinase

Combine all ingredients except pectinase in a vacuum-sealed bag and ferment for 5 days. Add pectinase, let rest for 2 hours until separation occurs, then filter.

#### \*3 Clear ginger extract

500ml Water

100ml Fresh ginger juice

1g Agar agar

Combine all ingredients and heat until agar dissolves. Chill until gelled, then strain through a coffee filter to clarify.



## 蜜の水 Mitsu no Mizu

### レシピ

|                |      |
|----------------|------|
| 麦焼酎(逢初 麦)..... | 20ml |
| レモングラスティー..... | 70ml |
| ヴェルジュ.....     | 10ml |
| 甜菜糖.....       | 1tsp |

**ガーニッシュ** 白玉、ラズベリー、ココナッツフレーク、黒蜜

- ① グラスに材料を入れてクラッシュドアイスを加え、軽く混ぜ合わせる。
- ② 白玉とラズベリーをのせ、ココナッツフレークと黒蜜をかける。

### RECIPE

20ml Barley Shochu (Aizo Mugi)  
70ml Lemongrass tea  
10ml Verjus  
1 tsp Beet sugar

**Garnish** Shiratama (sweet rice dumpling), raspberry, coconut flakes, kuromitsu (black sugar syrup)

- ① Add all liquid ingredients to a glass, fill with crushed ice, and stir gently.
- ② Top with shiratama and a fresh raspberry. Sprinkle coconut flakes over the surface and drizzle with kuromitsu.

## ミヤザキ サラマンゴ Miyazaki Salamango

### レシピ

|                    |         |
|--------------------|---------|
| 麦焼酎 6年樽熟成 40度..... | 40ml    |
| ビーツジュース.....       | 20ml    |
| レモンジュース.....       | 10ml    |
| マンゴージュース.....      | 20ml    |
| ブラックペッパー.....      | 3dashes |

**ガーニッシュ** ブラックペッパー

- ① 材料をシェイクして、クーブグラスにダブルストrein。
- ② ブラックペッパーをかける。

### RECIPE

40ml Barley Shochu (6-year barrel-aged, 40% ABV)  
20ml Beet juice  
10ml Lemon juice  
20ml Mango juice  
3 dashes Black pepper

**Garnish** Freshly ground black pepper

- ① Shake all ingredients with ice and double strain into a chilled coupe glass.
- ② Garnish with freshly ground black pepper on the surface.

## ムース Mousse

### レシピ

|                        |      |
|------------------------|------|
| 麦焼酎 常圧蒸留 25度           | 40ml |
| 自家製サツマイモとターメリックのシロップ * | 30ml |
| 卵黄                     | 1個   |
| みかんジュース                | 5ml  |
| スパークリング・ジャスミンティー       | 60ml |

- 1 スパークリング・ジャスミンティー以外をシェイクして、バーズネストで濾しながらタンブラーに注ぐ。
- 2 スパークリング・ジャスミンティーを加えて軽くステアし、大きめの氷を入れる。

- \* 自家製サツマイモとターメリックのシロップ  
さつまいも(安納芋) 1本 / ターメリックパウダー 3g /  
水 300ml / みりん 100ml
- 1 材料を鍋に入れて、中火でとろみが出るまで30分ほど煮詰める(1/3量になる)。
  - 2 粗熱をとり、茶こしなどで濾して冷蔵保存する。

### RECIPE

40ml Barley Shochu (Atmospheric distillation, 25% ABV)

30ml Homemade Sweet Potato & Turmeric Syrup \*  
1 Egg yolk

5ml Fresh mandarin juice

60ml Sparkling jasmine tea

- 1 Shake all ingredients except the sparkling jasmine tea and fine-strain into a tumbler using a bar nest strainer.
- 2 Top with sparkling jasmine tea, stir lightly, and add a large ice cube.

- \* Homemade Sweet Potato & Turmeric Syrup  
Simmer 1 sweet potato (Anno Imo), 3g turmeric powder, 300ml water, and 100ml mirin over medium heat until reduced to one-third volume, about 30 minutes. Cool and strain before use.

## モンキーズ ミスチフ Monkey's Mischief

### レシピ

|              |      |
|--------------|------|
| 麦焼酎 銅釜蒸留 25度 | 40ml |
| ホワイトカカオリキュール | 15ml |
| ブラウンカカオリキュール | 15ml |
| 生クリーム        | 20ml |
| 牛乳           | 20ml |
| エスプレッソ       | 10ml |
| マロンペースト *    | 大さじ2 |

**ガーニッシュ** カカオニブ、黒糖、栗の粉末

- 1 生クリームと牛乳をシェーカーに入れ、ホイッパーで角が立つ程度に泡立てる。
- 2 残りの材料を加え、中程度の氷を2個入れてシェイクする。
- 3 カクテルグラスへ注ぎ、ガーニッシュをかける。

- \* マロンペースト  
生クリーム 適量 / マロンペースト 適量 /  
麦焼酎 銅釜蒸留 25度 少量
- 1 生クリームを角が立つ固さにホイップする。
  - 2 焼酎を加えて柔らかくしたマロンペーストを①と1:1で混ぜ合わせる。

### RECIPE

40ml Barley Shochu (Copper pot distilled, 25% ABV)

15ml White crème de cacao

15ml Brown crème de cacao

20ml Fresh cream

20ml Whole milk

10ml Espresso

2 tbsp Chestnut paste \*

**Garnish** Cacao nibs, brown sugar, powdered chestnut

- 1 In a shaker, whisk the fresh cream and milk until soft peaks form.
- 2 Add the remaining ingredients and shake with two medium-sized ice cubes until smooth and chilled.
- 3 Strain into a chilled cocktail glass.
- 4 Garnish with cacao nibs, brown sugar, and powdered chestnut.

- \* Chestnut paste  
Whipped cream, Chestnut purée, A splash of barley shochu (Copper pot distilled, 25% ABV)  
Blend equal parts whipped cream and softened chestnut purée (loosened with a bit of shochu) until smooth.

## モンキー フリップ Monkey Flip

### レシピ

|           |      |
|-----------|------|
| 麦焼酎 25度   | 30ml |
| ポートワイン    | 20ml |
| アニスシロップ * | 10ml |
| 卵黄        | 1個   |

- ① 材料をシェーカーに入れて、ハンドミキサーで攪拌する。
- ② シェイクして、カクテルグラスへ注ぐ。

#### \* アニスシロップ

シュガーシロップ 700ml / 乾燥スターアニス 10g

- ① 材料を鍋に入れて火にかけ、沸騰する直前に止める。
- ② ひと晩置いて、濾す。

### RECIPE

30ml Barley Shochu (25% ABV)

20ml Port wine

10ml Anise syrup \*

1 Egg yolk

- ① Combine all ingredients in a shaker and whip with a hand mixer until smooth.
- ② Shake vigorously with ice and strain into a chilled cocktail glass.

#### \* Anise syrup

Heat 700ml sugar syrup with 10g dried star anise. Remove just before boiling, infuse overnight, then strain.

## 八咫烏 Yatagarasu

### レシピ

|                        |        |
|------------------------|--------|
| 麦焼酎(神武 麦全麹仕込十年貯蔵原酒)    | 20ml   |
| ラベンダーインフューズド アロエジュース * | 60ml   |
| マスカットピネガー              | 1tsp   |
| レモンジュース                | 1tsp   |
| 竹炭                     | 1pinch |

### ガーニッシュ 炙り唐辛子

- ① 材料をステアして、オールドファッションドグラスに注ぐ。
- ② 炙り唐辛子を飾る。

#### \* ラベンダーインフューズド アロエジュース

アロエジュース 100ml / 料理用乾燥ラベンダー 10g

- ① アロエジュースにラベンダーをひと晩浸ける。
- ② コーヒーフィルターで濾す。

### RECIPE

20ml Barley Shochu (Jinmu, All-Koji, 10-year aged, Undiluted)

60ml Aloe juice infused with lavender \*

1 tsp Muscat vinegar

1 tsp Lemon juice

1 pinch Bamboo charcoal powder

**Garnish** Charred chili pepper

- ① Stir all ingredients with ice and strain into an old-fashioned glass over fresh ice.
- ② Garnish with a lightly charred chili pepper.

#### \* Aloe juice infused with lavender

Infuse 10g of dried culinary lavender in 100ml aloe juice overnight. Strain through a coffee filter before use.

## 柚子 蜂蜜 檸檬サワー Yuzu Honey Lemon Sour

### レシピ

|                |        |
|----------------|--------|
| 麦焼酎 黒麹 甕貯蔵 25度 | 30ml   |
| グレープフルーツジュース   | 20ml   |
| レモンジュース        | 15ml   |
| ハニーウォーター *1    | 5ml    |
| 自家製柚子ジャム *2    | 20g    |
| 卵白             | 1個     |
| アンゴスチュラビターズ    | 3drops |

- ① 卵白とアンゴスチュラビターズ以外の材料をブレンダーにかける。
- ② 卵白を加えて混ぜ合わせ、ツーピースシェーカーでシェイクする。
- ③ クープグラスにダブルストレインし、アンゴスチュラビターズを垂らしてハートを描く。

#### \*1 ハニーウォーター

水と蜂蜜を1:1の割合で鍋に入れて、温める。

#### \*2 自家製柚子ジャム

柚子 4個／グラニュー糖 150g／水 100ml

- ① 柚子を半分にカットして、果汁を搾る。
- ② 柚子の皮を剥いて白いワタを取り、細切りにする。
- ③ 鍋に水(分量外、適量)を入れて②を煮こぼし、3回ほど繰り返して苦味を取る。
- ④ 水を入れた鍋に①と③、グラニュー糖を加えて少しゆるい状態まで10分ほど煮詰め、冷やす。

### RECIPE

|  |
|--|
| 30ml Barley Shochu (Black Koji, Ceramic pot-aged, 25% ABV) |
| 20ml Grapefruit juice                                      |
| 15ml Lemon juice   |
| 5ml Honey water *1   |
| 20g Homemade yuzu marmalade *2                             |
| 1 Egg white  |
| 3 drops Angostura bitters                                  |

- ① Blend all ingredients except egg white and bitters until smooth.
- ② Add egg white and shake well in a two-piece shaker (dry shake + wet shake recommended).
- ③ Double strain into a chilled coupe glass.
- ④ Drop Angostura bitters on the foam and use a pick to draw a heart.

#### \*1 Honey water

Mix equal parts honey and water, gently heated until dissolved.

#### \*2 Homemade yuzu marmalade

Juice from 4 yuzu

150g Granulated sugar

100ml Water

- ① Juice the yuzu and reserve.
- ② Peel the yuzu, remove the white pith, and julienne the zest.
- ③ Blanch the zest three times in fresh water to reduce bitterness.
- ④ In a pot, combine juice, zest, sugar, and water. Simmer for about 10 minutes until slightly thickened. Cool and store.

## 山猿 マルティネス Yamazaru Martinez

### レシピ

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| 麦焼酎 銅釜蒸留 25度                 | 30ml    |
| シヨリゲルジン(またはジュニパーが強いクラシックなジン) | 10ml    |
| スイートベルモット                    | 20ml    |
| マラスキーノ                       | 5ml     |
| アングスチュラオレンジビターズ              | 2dashes |
| アムチュールパウダー                   | 少々      |
| ウニクム                         | 1tsp    |
| ミネラルウォーター                    | 10ml    |

**ガーニッシュ** レモンピール

- ① 材料をミキシンググラスに入れて混ぜ、アムチュールパウダーを溶かす。
- ② 氷を加えてステアし、カクテルグラスに注ぐ。
- ③ レモンピールをかけて、グラスの中に入れる。

### RECIPE

30ml Barley Shochu (Copper pot distilled, 25% ABV)  
 10ml Xoriguer Gin (or a classic, juniper-forward gin)  
 20ml Sweet vermouth  
 5ml Maraschino liqueur  
 2 dashes Angostura Orange Bitters  
 A pinch of Amchur (green mango powder)  
 1 tsp Unicum  
 10ml Mineral water

**Garnish** Expressed and dropped lemon peel

- ① Mix all ingredients (except ice) in a mixing glass, stirring to dissolve the amchur powder.
- ② Add ice and stir until well chilled.
- ③ Strain into a chilled cocktail glass.
- ④ Express a lemon peel over the drink and drop it into the glass.

## サルー! Salud!

### レシピ

|                   |      |
|-------------------|------|
| とうもろこし焼酎(ジャープン)   | 35ml |
| とうもろこし焼酎(月夜の泉 原酒) | 10ml |
| エンピリカル アユーク       | 5ml  |
| フルーツトマト           | 2個   |
| ライム               | 1/6個 |
| アガベハニー            | 10ml |
| ソーダ               | 少量   |

**ガーニッシュ** ソルティグリーンペッパー、燻製唐辛子、パクチー

- ① トマトとライムをカットしてタンブラーに入れ、アガベハニー、エンピリカル、焼酎2種を注ぐ。
- ② ペストルでマドルしてクラッシュドアイスを加え、ソーダを注ぐ。
- ③ ソルティグリーンペッパーと燻製唐辛子をかけ、パクチーを叩いてのせる。

### RECIPE

35ml Corn Shochu (Jabon)  
 10ml Corn Shochu (Tsukiyo no Fukuro, Undiluted)  
 5ml Empirical Ayuuk  
 2 Fresh fruit tomatoes  
 1/6 Lime, cut  
 10ml Agave honey  
 A splash of soda water

**Garnish** Salty green pepper, smoked chili flakes, fresh cilantro

- ① Place the cut tomatoes and lime into a tumbler. Add agave honey, Ayuuk, and both corn shochus.
- ② Muddle thoroughly with a pestle.
- ③ Add crushed ice and top with a splash of soda water.
- ④ Garnish with a sprinkle of salty green pepper and smoked chili. Slap fresh cilantro to release aroma and place on top.



## ジャパニーズ モスコー Japanese Moscow

### レシピ

|                      |        |
|----------------------|--------|
| 生姜焼酎(鏡洲GINGER) ..... | 40ml   |
| 梅昆布茶(粉末) .....       | 1/2tsp |
| ライム .....            | 1/8個   |
| ジンジャービア .....        | 適量     |

**ガーニッシュ** 大葉

- ① 鏡洲GINGERと梅昆布茶をタンブラーに入れて混ぜ、梅昆布茶を溶かす。
- ② 氷を加えてライムを軽く搾り入れ、液体が冷えるようにステアする。
- ③ ジンジャービアで満たし、大葉をグラスの中に添える。

### RECIPE

40ml Ginger Shochu (KAGAMIZU GINGER)  
1/2 tsp Ume Kombu Tea Powder  
1/8 piece Lime  
Ginger beer, to top  
**Garnish** Shiso leaf

- ① In a tumbler, combine the ginger shochu and ume kombu tea powder. Stir to dissolve.
- ② Add ice and gently squeeze the lime wedge into the glass. Stir briefly to chill.
- ③ Top with ginger beer and garnish with a shiso leaf tucked into the drink.

## スワリング チェスナッツ Swirling Chestnut

### レシピ

|                     |      |
|---------------------|------|
| 焼酎栗リキュール 8度 .....   | 50ml |
| カカオニブコアントロー * ..... | 10ml |
| ココナッツオイル .....      | 1塗り  |

- ① 栗リキュールとカカオニブコアントローをデキャンタに入れ、大きめの氷を1個加えてスワリングする。
- ② ココナッツオイルを内側に塗ったワイングラスに①を注ぐ。

\* カカオニブコアントロー

[A] コアントロー 700ml / カカオニブ 170g /  
レモンピール 15枚 / トンカ豆 1tsp / 八角 1個  
[B] レモン 87ml / ヨーグルト 170ml

- ① [A] を低温調理 (60℃ / 40分) して、濾す。
- ② [B] を加えて混ぜ、分離したらコーヒーフィルターで濾す。

### RECIPE

50ml Chestnut Shochu liqueur (8% ABV)  
10ml Cacao nib-infused Cointreau \*  
1 swipe of coconut oil inside the glass

- ① Add the chestnut liqueur and cacao nib Cointreau to a decanter with one large ice cube. Swirl gently to chill and open up the aromas.
- ② Coat the inside of a wine glass with a light layer of coconut oil. Pour the chilled mixture into the prepared glass, leaving the ice behind.

\* Cacao nib-infused Cointreau

[A]  
700ml Cointreau  
170g Roasted cacao nibs  
15 pieces lemon peel  
1 tsp tonka bean shavings  
1 star anise  
[B]

87ml Lemon juice  
170ml Plain yogurt

- ① Sous-vide [A] at 60°C for 40 minutes. Strain.
- ② Add [B], mix, and allow to curdle. Filter slowly through a coffee filter to clarify.

## バンブー オブ プラム Bamboo of Plum

### レシピ

|               |      |
|---------------|------|
| 梅酒 (松の露)..... | 30ml |
| フィノシェリー.....  | 30ml |
| 檜ビターズ.....    | 1tsp |

**ガーニッシュ** オレンジピール

- ① 材料をステアして、シャンパングラスに注ぐ。
- ② オレンジピールをかける。

### RECIPE

30ml Umesu (Matsunotsuyu)

30ml Fino sherry

1 tsp Hinoki bitters

**Garnish** Expressed orange peel

- ① Stir all ingredients with ice until well chilled.
- ② Strain into a chilled Champagne flute.
- ③ Express orange peel over the drink and discard or drop in as preferred.

## ライス シャワー Rice Shower

### レシピ

|                 |        |
|-----------------|--------|
| 米焼酎 原酒 39度..... | 45ml   |
| アップルビネガー.....   | 15ml   |
| 蜂蜜.....         | 10ml   |
| 旨味ビターズ.....     | 5drops |
| 卵白.....         | 30ml   |
| 岩塩.....         | 1pinch |

**ガーニッシュ** 食用花

- ① 卵白と岩塩を泡立てる。
- ② 残りの材料を加えて、再度クリーマーで泡立てる。
- ③ ②をシェイクして、オールドファッションドグラスに注ぐ。
- ④ 食用花を飾る。

### RECIPE

45ml Rice Shochu (Undiluted, 39% ABV)

15ml Apple cider vinegar

10ml Honey

5 drops Umami bitters

30ml Egg white

1 pinch Rock salt

**Garnish** Edible flowers

- ① Froth the egg white with the rock salt until soft peaks form.
- ② Add the remaining ingredients and froth again to integrate.
- ③ Shake with ice and strain into a chilled old-fashioned glass.
- ④ Garnish with edible flowers.



## オリジナル 宮崎焼酎カクテルレシピ 考案者一覧

|                    |       |  |
|--------------------|-------|--|
| アルバ クリステル          | _____ | The Peninsula Tokyo PETER: THE BAR     |
| アルベス ナカムラ エジソン タカオ | _____ | Pulse 中崎町                              |
| 栗戸 稜大              | _____ | BAR AWATO                              |
| 五十嵐 愛              | _____ | Flying Bumblebee                       |
| 井谷 匡伯              | _____ | NO' AGE concentré                      |
| 伊藤 広光              | _____ | Cocktail Bar Raven                     |
| 伊藤 学               | _____ | Mixology Heritage                      |
| 入 優仁               | _____ | BAR Amber                              |
| 岩井 聡               | _____ | コードバー／ウェスティンホテル横浜                      |
| 岩崎 広剛              | _____ | BUTLER GINZA BRANCH                    |
| 内田 雅之              | _____ | Bar Butler Hong Kong                   |
| 江刺 幸治              | _____ | SPIRITS BAR Sunface SHINJUKU           |
| 大島 創               | _____ | Gold Bar / The Tokyo EDITION Toranomon |
| 大場 健志              | _____ | bar cacao                              |
| 岡崎 ユウ              | _____ | BAR AVANTI                             |
| 緒方 唯               | _____ | Tie&Loose                              |
| 小栗 絵里加             | _____ | Bar Algernon Sinfonia                  |
| 陰山 翔吾              | _____ | FOLKLORE                               |
| 金高 大輝              | _____ | D.Bespoke                              |
| 鎌田 真理              | _____ | The Peninsula Tokyo PETER: THE BAR     |
| 上口 健斗              | _____ | 夜香木                                    |
| 鹿山 博康              | _____ | Bar BenFiddich                         |
| 河上 晃               | _____ | 櫻井焙茶研究所                                |
| 川原 洋輔              | _____ | MIXOLOGY AKASAKA                       |
| 城所 伸行              | _____ | Angel Bar                              |
| 清崎 雄二郎             | _____ | Bar LIBRE                              |
| 黒木 千春              | _____ | BAR月の灯                                 |
| 後藤 啓輔              | _____ | Bar K-9                                |
| 木場 進哉              | _____ | 夜香木                                    |
| 齋藤 恵太              | _____ | LIQUID WORKS                           |
| 櫻井 真也              | _____ | SOUEN                                  |
| 櫻井 大貴              | _____ | Cocktail Bar Raven                     |
| 佐藤 健太郎             | _____ | RPM by D.Bespoke                       |
| 佐藤 大介              | _____ | BAR「ORIENT EXPRESS」 HOTEL METROPOLITAN |
| 佐藤 由紀乃             | _____ | FOLKLORE                               |
| 塩谷 龍生              | _____ | BAR TIE                                |

|             |                                  |
|-------------|----------------------------------|
| 白尾 裕一       | コードバー／ウェスティンホテル横浜                |
| 白戸 崇弘       | Bar Drop                         |
| 圖師 聡        | KOFFEE MAMEYA-kakeru-            |
| 瀬川 亮        | PENDULUM CLOCK                   |
| 高梨 寛実       | Bar 小鳥遊                          |
| 高橋 理        | BAR JUNIPER Trinity              |
| 高橋 慶        | LAMPBAR                          |
| 高宮 裕輔       | TIGRATO                          |
| 竹田 英和       | Bar 霞町 嵐                         |
| 田中 秀一       | Tom&Jerry Bar                    |
| 富田 健一       | the bar nano.gould.              |
| 長友 修一       | Bar Oscar                        |
| 永峯 侑弥       | The SG Tavern                    |
| 野間 真吾       | The Bar TopNote                  |
| 野村 空人       | Quarter Room                     |
| 萩原 陽介       | Bar&Chocolate CACAOTAIL          |
| 比榮 利洸       | a BAR Sleeping Tales             |
| 廣瀬 剛        | 西麻布Serendipity                   |
| 深谷 幸男       | Coffee Bar Bontain               |
| 藤井 亜青       | Bar Bluemen                      |
| 藤倉 正法       | Bar×Bar×Bar WATARASE             |
| 古瀬 則彦       | Zentis Osaka UPSTAIRZ            |
| 牧田 貴文       | Lab                              |
| 松尾 民子       | Bar Landscape.                   |
| 三浦 千紗都      | FOLKLORE                         |
| 水野 麻莉江      | the bar nano.femto.              |
| 宮崎 優子／櫻井 悠奈 | Tenderly                         |
| 宮之上 哲太      | Bar RENRi                        |
| 向山 直孝       | Bar Liquid Ruby                  |
| 八木橋 映有      | Park Hotel Tokyo Bar the Society |
| 山口 透        | LE CLUB                          |
| 山下 泰裕       | The Bar Vieux Carre2             |
| 吉瀬 真澄       | Bar BUTLER                       |
| 吉田 幸太郎      | Bar Reserva                      |
| 吉田 俊也       | Bar Thistle                      |



宮崎焼酎 カクテルブック

2025年 9月 2日 発行

発 行 宮崎県  
宮崎県酒造組合

監 修 南雲主于三

執 筆 いしかわあさこ

翻 訳 ケスラー・キャサリン

編 集 スタジオタッククリエイティブ

デザイン 小島進也

写 真 柴田雅人

THE MIYAZAKI SHOCHU COCKTAILS

Published in September 2 2025

**Publisher** Miyazaki Prefecture  
Miyazaki Prefecture Sake Brewers Association

**Supervisor** Shuzo Nagumo

**Writer** Asako Ishikawa

**Translator** Katherine Kessler

**Editor** Studio Tac Creative

**Designer** Shinya Kojima

**Photographer** Masato Shibata