

DRAFT SAKE

สาโทสด



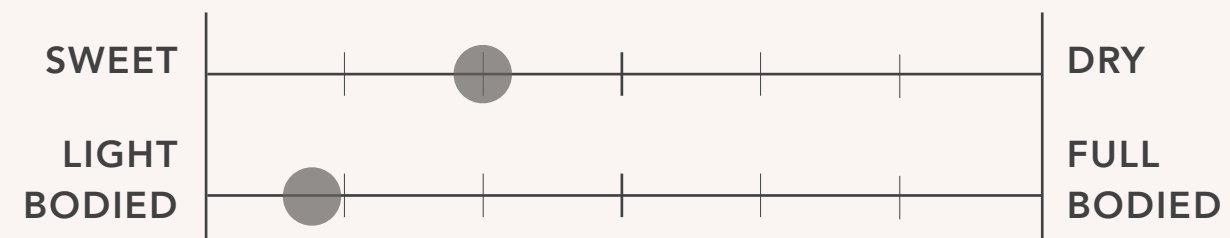


OZEKI NAMA CHOZO !

生貯蔵酒 โอเซกิ นามา โชโซ

SINGLE PASTEURIZED SAKE

ABV: 13% | 300 ml. | SMV: 1.0 | Acidity: 1.1



Pasteurized only once before bottling to bring you a refreshing flavor and tanginess only in a chilled sake. The chilling brings out the refreshing aftertaste, mellow aroma and moderate sweetness.

Ozeki's original new yeast creates the Ginjo-ka, The fragrant fruity aroma of sake.

สาเกสดนามะโชโซรสชาติเบาสดชื่น ผ่านการพาสเจอร์ไรส์เพียงครั้งเดียวเพื่อคงความสดใหม่ของสาเก หมักด้วยยีสต์พิเศษที่ทำให้สาเกหอมฟุ้งตีเบาๆ เหมาะอย่างยิ่งในการดื่มแบบเย็น เป็นสาเกที่ดื่มง่ายเข้ากับอาหารได้ดี

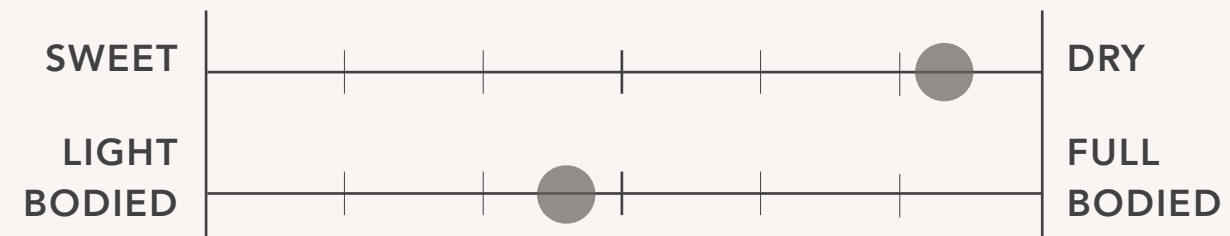


OZEKI KARATAMBA NAMA

辛丹波 生貯蔵 โอเซกิ คาราทัมปะ นามา 

FRESHNESS & SHARPNESS

ABV: 16% | 300 ml. | SMV: +7 | Acidity = 1.4



Brewed with the techniques of the Tamba Toji (Sake Brewmasters). Single Pasteurized and refreshing on the tongue when savoured. Enjoy it chilled or on the rocks with this slightly dry sake, perfect for any occasion.

สาเกสดผลิตโดยเทคนิค 'ทัมปะ โทจิ' แบบดั้งเดิมกว่า 300 ปี ได้รสชาติที่สดชื่นและมีความดรายเป็นเอกลักษณ์ของคาราทัมปะ เหมาะอย่างยิ่งในการดื่มแบบเย็น หรือใส่น้ำแข็งก็ได้

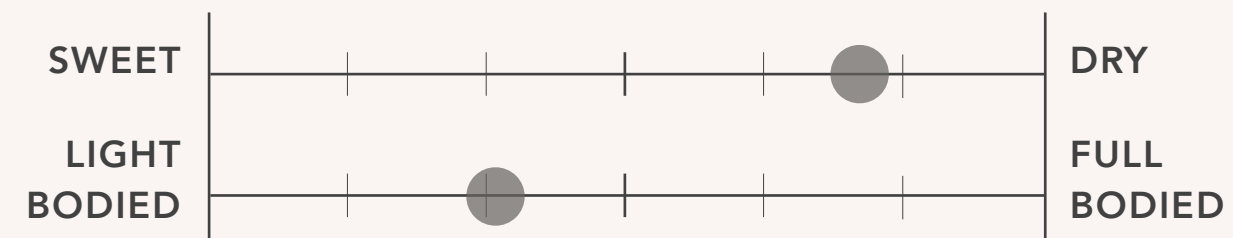


NIHONSAKARI GINJO NAMA

吟醸生貯蔵酒 นีฮอนซากาจิ กินโจ นามา 🍷

PREMIUM DRAFT SAKE

ABV: 13% | 300 ml./180ml. | SMV: +5 | Acidity: 1.3



Conventional sake is pasteurized twice, but this sake is stored unpasteurized until bottling, when it is heat-treated once. Fruity aromatics, lively fresh and dry taste followed by a clean finish. It is an excellent food sake.

โดยสาเหตุทั่วไปจะผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรส์ 2 ครั้ง เพื่อช่วยในการเก็บรักษา แต่ “กินโจนามา” นั้นใช้การพาสเจอร์ไรส์เพียงครั้งเดียว โดยข้าวที่ใช้ในการหมักสาเกจะถูกนำไปขัดออกกว่า 40% เพื่อให้เหลือเพียงส่วนที่ดีที่สุด ทำให้ มีความนุ่มนวล มีกลิ่นหอมแบบฟรุ๊ตอะโรมา เมื่อดื่มจะสัมผัสได้ถึงความสดชื่น



TRADITIONAL & PREMIUM SAKE

สาเกต้นตำรับ และสาเกพรีเมียม



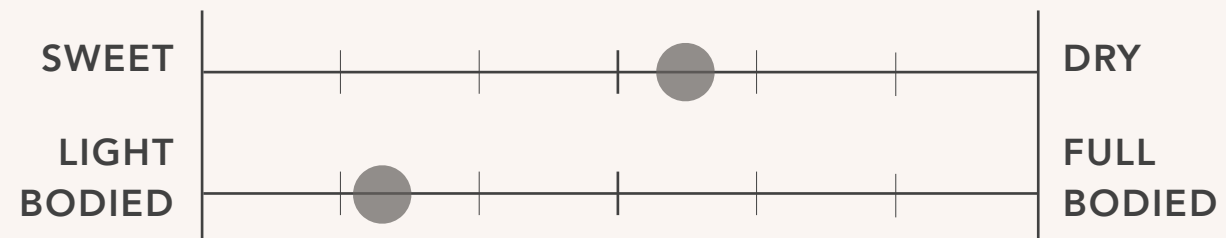


OZEKI ONE CUP EXTRA 🍷🍶

ワンカップ® エキストラ โอเซกิ วันคัพ เอ็กชิตร่า

AWARDED THE MONDE SELECTION GOLD AWARD FOR THE 9TH CONSECUTIVE YEAR

ABV: 14% | 200 ml. | SMV: +1 | Acidity: 1.2



Celebrating over 50 years as the pioneer and market leader for 'cup' sake in Japan "One Cup Ozeki" is a refreshing and well balanced sake.

One Cup Ozeki was launched in 1964, the year that Tokyo hosted the Olympics and commercial operations of the Shinkansen (bullet train) began. "One Cup Ozeki" changed the way people drank sake, it was no longer the standard 1.8L bottle.

ต้นตำรับสาเกในรูปแบบแก้ว วันคัพ คิดค้นขึ้นในงาน
โตเกียวโอลิมปิก 1964 ได้รับความนิยมสูงสุดในญี่ปุ่น
สามารถดื่มได้ทั้งแบบเย็น หรือแบบอุ่น เพียงเปิดฝาแล้ว
นำเข้าไมโครเวฟได้เลย



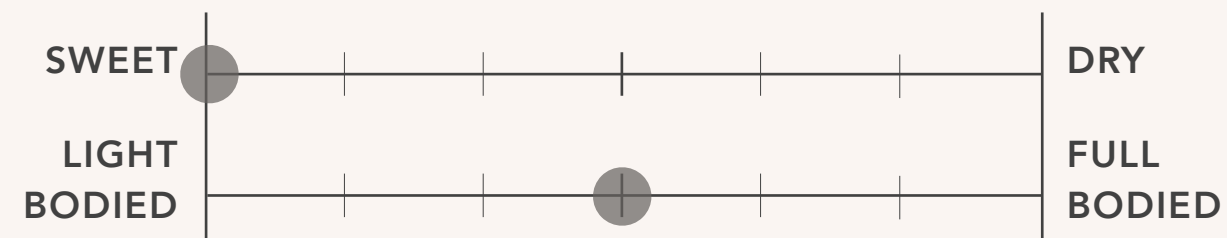


ONE-CUP JUNMAI NIGORI ワンカップ®純米にごり酒

โอเซกิ จุนไมวันคัพ นิโกรี

CREAMY, SWEET, REFRESHING

ABV: 11.5% | 180 ml. | SMV: -33 | Acidity: 1.4



Velvet smooth and soft Junmai Unfiltered sake
The creamy rich flavor is balanced with an elegant
sweetness and a refreshing aftertaste.

สาเกเนื้อครีมที่มีรสชาตินุ่มนวลของสาเกสด
แต่มีสัมผัสที่เข้มข้นแบบนิโกรี ด้วยวิธีการหมัก
แบบสาเกบริสุทธิ์ที่ไม่เติมแอลกอฮอล์สังเคราะห์
ทำให้ได้รสชาติแปลกใหม่ มีความครีมมี่แต่สดชื่น
ในขณะเดียวกัน

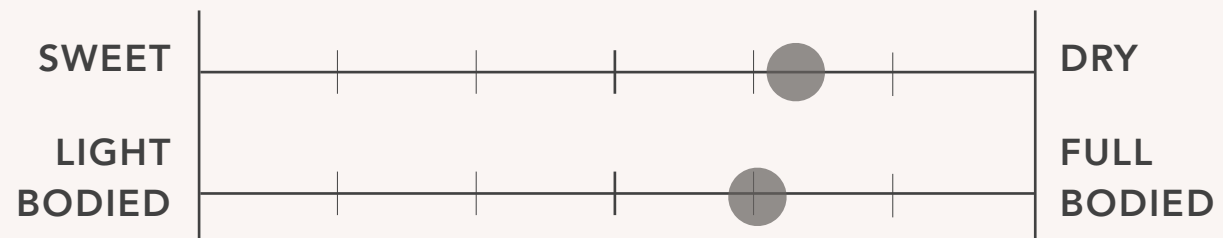




OZEKI JUNMAI YAMADA NISHIKI 山田錦 จุนไม ยามาเดะนิชิกิ 🍷🍶

MELLOW AND DRY TOKUBETSU JUNMAI-SHU THAT KEEPS THE ORIGINAL TASTE OF RICE

ABV: 14% | 300 ml. | SMV: +3.0 | Acidity: 1.6



The natural umami flavors of the rice. Yamada-Nishiki is the best sake brewing rice because it has a larger grain with a soft opaque center. The rice is carefully polished using Ozeki's traditional techniques honed over 100 years which preserve the mellow flavor and mild aroma of the rice.

คัดสรรเฉพาะพันธุ์ข้าว “Yamada Nishiki” ที่เม็ดใหญ่พิเศษเหมาะกับการทำสาเกเป็นที่สุด อีกทั้งกระบวนการหมักที่พิถีพิถันปราศจากการเติมแอลกอฮอล์สังเคราะห์ หรือเรียกว่า ‘จุนไมสาเก’ ทำให้ได้รสกลมกล่อมเป็นพิเศษ



OZEKI HONJOZO

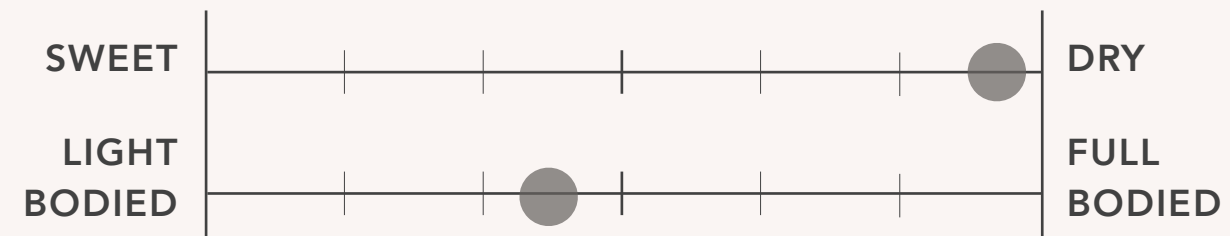


KARATAMBA 辛丹波 โอเซกิ คาราทัมปะ

THE TECHNIQUES OF THE TAMBA TOJI

AWARDED THE MONDE SELECTION GOLD AWARD FOR THE 11TH CONSECUTIVE YEAR

ABV: 15% | 300/720/1,800 ml. | SMV: +7.0 | Acidity: 1.4



Ozeki's unique brewing technology brings out the rich and crisp flavor yet dry taste of "Karatamba" that pairs well with any cuisine enhancing the taste. "Karatamba" is an excellent Honjozo-shu that can be enjoyed chilled or warmed.

สาขาที่สืบทอดเทคนิค 300 ปี จาก Brewmaster 'ทัมปะ โทจิ' การันตีคุณภาพด้วยรางวัลระดับโลก 11 ปีซ้อน มีความรាយอันเป็นเอกลักษณ์ เสริมรสอาหารได้ดีมาก ดื่มได้ทั้งร้อนเย็น

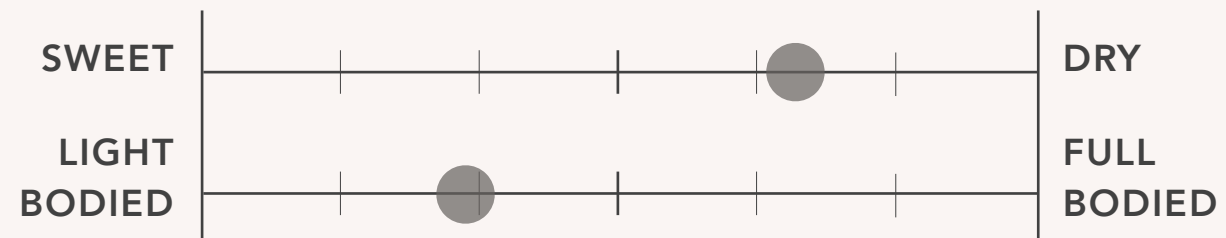


OZEKI DAIGINJO CHOBEI

生貯蔵酒 โอเซกิ ไตกินโจ โซเบอิ !

IN HONOR OF THE FOUNDER 'OSAKAYA CHOBEI'
MONDE SELECTION GOLD AWARD FOR THE 4TH CONSECUTIVE YEAR
3 STARS AT ITQI FOR THE 3RD CONSECUTIVE YEAR

ABV: 15% | 300 ml. | SMV: +4.0 | Acidity: 1.3



Junmai Daiginjo "Osakaya Chobei" has a splendid flavor and rich aroma with a refreshing aftertaste. This sophisticated Daiginjo exemplifies the heart of sake brewing and the importance of passing down brewing techniques. Enjoy this light and dry sake chilled.

เป็นเหล้าสาเกจุนไมชนิดหมักพิเศษ ชัดขาวส่วนนออกออกไปถึง 50% จึงทำให้มีกลิ่นหอมคล้ายกลิ่นผลไม้รสชาตินุ่มเบา ใช้เทคนิคพิถีพิถันที่สืบทอดมากกว่า 300 ปี เหมาะอย่างยิ่งในการดื่มแบบเย็นช่วยส่งเสริมรสชาติอาหารโดยเฉพาะเมนูปลาดิบอย่าง ซูชิ และซาซิมิ

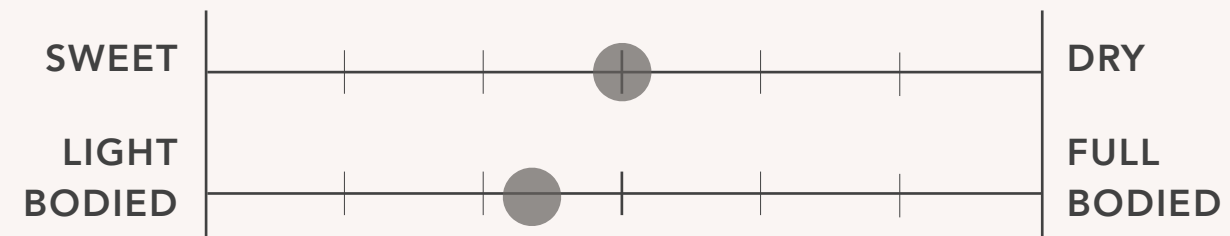


JOSEN TANREI-KARAKUCHI

日本盛プリント瓶 โจเซิน เทนเร คาราคุชิ 🍷🍶

SHOWA-ERA DESIGNED BOTTLE TO COMPLETE AN AUTHENTIC EXPERIENCE

ABV: 15% | 180 ml. | SMV: 0 | Acidity: 1.4



Josen is known as tanrei-karakuchi, light and dry. It is extremely clean, almost airy, and there is hardly any tail. The taste disappears quickly from your mouth and throat. It is dry and smooth from start to finish. Most definitely better when served warmed or hot temperature.

เหล้าโจเซิน หรือที่รู้จักกันในชื่อ ทันเรอิ คาราคุชิ มีสัมผัสนุ่มรสชาติออกไปทางดราย เป็นเหล้าสาเกที่ถือได้ว่ามีความเคลียร์แทบไม่มีอาฟเตอร์เทสหรือรสขมตอนปลาย ทำให้ดื่มง่าย ตั้งแต่คำแรกถึงคำสุดท้าย สามารถดื่มได้เรื่อยๆ จะอร่อยขึ้นถ้าลองทานแบบอุ่นร้อน



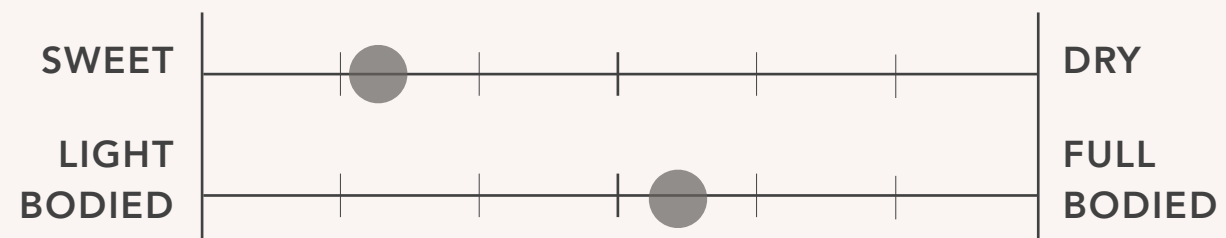


SOUHANA JUNMAI GINJO

純米吟醸惣花 โซฮาน่า จุนไม กินโจ 

ABIDING COMMITMENT TO BREWING 'RARE SAKE'

ABV: 15% | 300ml. | SMV: -4.0 | Acidity: 1.6



Firstly, Souhana was exclusively brewed for the Imperial House of Japan. Since using special Souhana yeast, 3 step-mashing at -10C and traditional techniques of Tamba Brewmasters, This special rich aroma Sake brings out a well-harmonized five flavors of sweetness, acidity, dryness, bitterness and astringency.

สาเกโซฮานะ แต่เดิมผลิตสำหรับการดื่มในราชวงศ์เท่านั้น จึงถือเป็นสาเกชั้นสูงและหายาก มีความสมดุลรวมความกลมกล่อมของ 5 รสชาติที่สำคัญ ได้แก่ หวาน เปรี้ยว ดราย ขมและฝาด เป็นรสชาติที่เต็มไปด้วยความกลมกล่อม ด้วยความรู้สึกกลิ่นหอมบอบบาง และละเอียดอ่อน



TABLE SAKE

สาเกขวดใหญ่พิเศษ



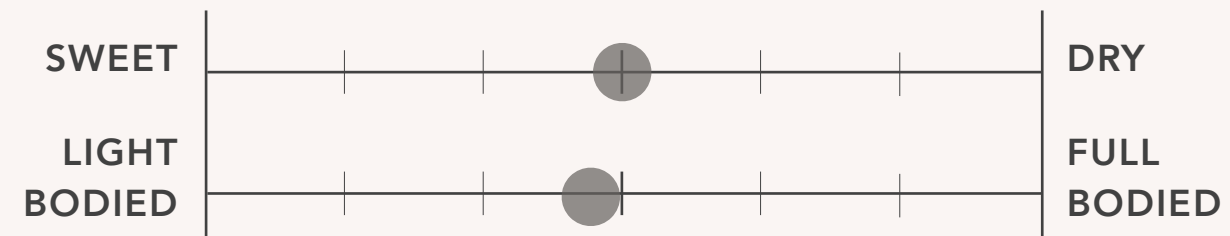


OZEKI SAKE “GOLD” 🍷🍶

上撰金冠 โอเซกิ สาเก “โกลด์

OZEKI'S TRADITIONAL TASTE

ABV:15% | 1.8 Liters | SMV: 0 | Acidity:1.4



Ozeki Sake “Gold” is the standard brew with a balance of sweet and dry. This sake can be enjoyed a variety of ways, chilled, warmed or room temperature. Excellent with a variety of cuisine!

เป็นสาเกสารพัดนึก เนื่องจากรสชาติที่มีบาลานซ์ของความหวานและความดราย มีความกลมกล่อมลงตัว สามารถดื่มได้ทั้งแบบเย็น หรือดื่มในขณะที่อุ่นๆก็จะทำให้ได้รสชาติเข้มข้นยิ่งขึ้น และเมื่อดื่มในมื้ออาหารยิ่งช่วยส่งเสริมรสชาติอาหาร

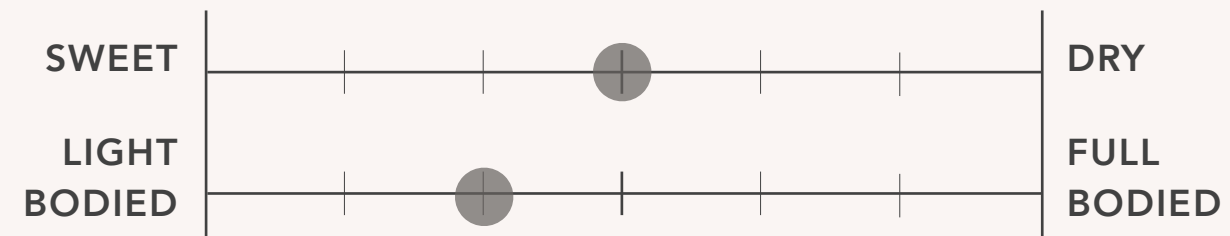


OZEKI SAKE “SILVER”

上撰銀冠 โอเซกิ สาเก “ซิลเวอร์”

OZEKI'S TRADITIONAL TASTE

ABV : 14% | 1.8 Liters | SMV: 0 | Acidity: 1.3



Ozeki Sake “Silver” is the standard brew which is well balanced and smooth with a slightly lower alcohol content and acidity than ‘Gold’. This sake can be enjoyed a variety of ways-chilled, warmed or room temperature. Excellent with a variety of cuisine!

เป็นสาเกสารพัดนึก เนื่องจากรสชาติที่มีบาลานซ์ของความหวานและความดราย มีความกลมกล่อมลงตัว สามารถดื่มได้ทั้งแบบเย็น หรือดื่มในขณะที่อุ่นๆก็จะทำให้ได้รสชาติเข้มข้นยิ่งขึ้น และเมื่อดื่มในมื้ออาหารยิ่งช่วยส่งเสริมรสชาติอาหาร

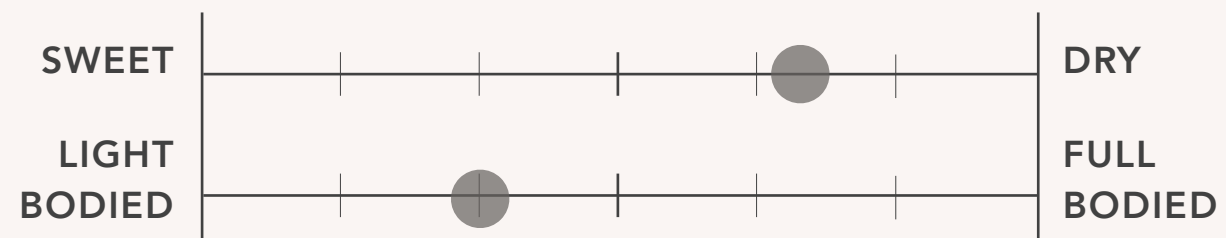


OZEKI TARUZAKE !

樽酒 โอเซกิ ทารุซาเกะ

**TRADITIONAL JAPANESE SAKE AGED
IN 'YOSHINO' CEDAR BARRELS**

ABV: 14% | 300 ml. / 1.8 Liters | SMV: +3 | Acidity: 1.3



Stored in the famous 'Yoshino' cedar barrels which were the traditional method. The aroma is reminiscent of the fragrant cedar mountain forest in Japan and the flavor is smooth yet spicy finishing with a mild aftertaste. A must taste for every drinker.

เป็นเหล้าสาเกที่ผ่านการหมักบ่มในถังไม้สน(Yoshino cedar) ที่มีชื่อเสียงสำหรับการหมักสาเกแบบดั้งเดิม ทำให้ทารุซาเกมีกลิ่นหอมโรมาเป็นพิเศษเมื่อดื่ม รสนุ่มแต่อาฟเตอร์เทสความสไปซี่เบาๆ เหมาะอย่างยิ่งในการดื่มแบบเย็น เมื่อดื่มด้วยแก้วไม้ช่วยดึงกลิ่นหอมออกมาได้ดียิ่งขึ้น นับเป็นสาเกอีกตัวที่ห้ามพลาด



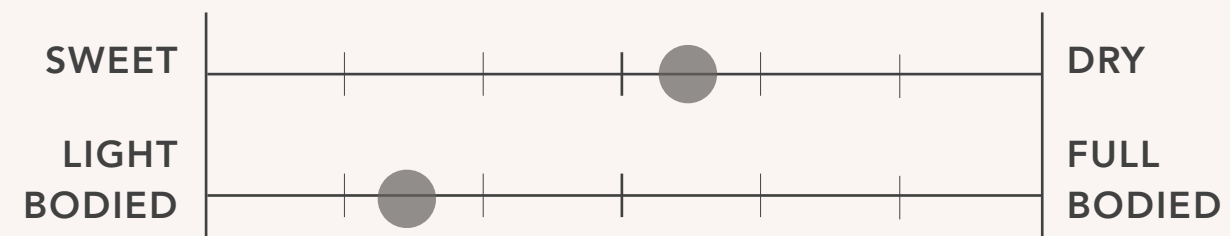


OZEKI NOMO NOMO

の の の オセキ ノモ ノモ

**THE NAME 'NOMO NOMO'
MEANS 'LET'S DRINK'**

ABV : 13% | 2 Liters | SMV: +1 | Acidity:1.2



Nomo Nomo matches with any type of cuisine and can be served at room temperature, chilled or warmed. It is the standard sake that has a balanced body and crispness, yet finishes clean.

สาเกสปัตนิกที่เหมาะสมกับการดื่มร่วมกับอาหาร สามารถดื่มได้ทั้งแบบร้อนและเย็น มีบอดี้ที่ค่อนข้างเบา และมีความดรายเล็กน้อยดื่ม ฟินิชหลังดื่มคลื่นไม่ขมปลาย และยังสามารถนำไปใช้ประกอบอาหารได้ด้วย



CHIKUGO NO KANBAI 🍷 🍶 ONIKOROSHI GOLD

筑後の寒梅 / ゴールド 鬼ころし

ซึคุโกะโนะคันไบ และ โอนิโคโรชิโกลด์

TAKAMASAMUNE'S TRADITIONAL TASTE

ABV : 13% | 2 Liters

The standard brew with a balance of sweet and dry yet finishes clean. This sake can be enjoyed a variety of ways, chilled, warmed or room temperature. Excellent with a variety of cuisine!

สาเกรสชาติสดชื่น เทกเจอร์เบา ดื่มสบาย รสชาติกลางๆ
ไม่ขมจนเกินไป กลิ่นหอมชัดเจน เหมาะกับการดื่มพร้อม
อาหารได้ทุกประเภท ดื่มได้ทั้งแบบร้อนและแบบเย็น หรือ
สามารถนำมาใช้ปรุงอาหารก็ได้



SPARKLING & FRUIT SAKE

สาเกสปาร์คกิ้ง และสาเกผลไม้





IKEZO JELLY SAKE !

อิเคโซะ เจลลี่ สาเก (เบอร์รี่/ ยูซุ/ พีช)

SPARKLING JELLY SAKE

ABV:5% | 180 ml.

Enjoy the springy texture and popping bubbles of sparkling jelly-sake with fruit juice, sweet and sour taste of mixed berry, refreshing yuzu citrus and sweet peach aroma

เจลลี่นุ่มๆในสาเกญี่ปุ่นแท้ๆเย็นซ่าสดชื่นด้วยส่วนผสมของน้ำผลไม้แท้ๆ หอมกลิ่นเบอร์รี่รวม, ยูซุ และพีช จากน้ำผลไม้แท้ๆ อีกทั้งยังมีส่วนผสม alpha-D-glucoside ที่ช่วยปกป้องผิวจากแสง UVB อิเคโซะบรรจุใส่ในกระป๋อง สะดวกต่อการดื่ม เพียงแค่เขย่าแล้วเทใส่แก้ว ก็เหมือนได้ค็อกเทลสวยๆแสนอร่อย





OZEKI HANA AWAKA

花泡香 โอเซกิ ฮานะ อวากะ 🍷

JUNMAI SPARKLING SAKE
THE FINE SAKE AWARDS, JAPAN 2021
AND 3 STARS, ITQI

**ABV: Original & Peach 7%,
Yuzu & Mix Berry 5% | 250 ml.**

Sparkling Junmai sake that has delicate and soft popping bubbles. Sweetness and acidity that are refreshing as the bubbles burst in your mouth.

Peach: lively hints of peach

Mix Berry: burst of sweet berries

Yuzu: aroma of yuzu blends perfectly

สปาร์คคิ่งสาเกที่ก่ารันตีคุณภาพด้วยรางวัลระดับโลก มีรสชาติหวานหอมอ่อนๆ เป็นสาเกบริสุทธิ์หมักตามธรรมชาติโดยไม่มีการเติมแอลกอฮอล์สังเคราะห์ รสพีชและยู่สุหอมหวานด้วยส่วนผสมของน้ำผลไม้แท้





AYA SAKE !

あ や อายะ สาเก

FRUIT INFUSED SAKE

ABV: 10% | 300 ml.

Brew from pure jasmine rice fermented for half a year with real fruit juice.

Grapefruit: fresh and harmonious flavor that tantalizes taste buds

Yuzu: fresh and bright flavor with subtle taste of Japanese yuzu

Peach: sweet taste and aromatic essence of handpicked peaches

อายะ สาเก ผลิตจากข้าวหอมมะลิบริสุทธิ์
หมักเป็นเวลาครึ่งปี ผสานรสชาติหวานอม
เปรี้ยวและกลิ่นหอมของน้ำผลไม้ที่สรรอย่าง
ดี สีสวยน่าชม ใครได้ลองก็ต้องติดใจ



UMESHU & UME LIQUOR

เหล้าขวย





PLUM FOODS KISHU NO UMESHU

プラム食品きしゅの梅酒
เหล้าบ๊วยคิซุโนะ พลัมฟู้ด

**ENJOY HAND PICKED
FULLY RIPE WAKAYAMA UME**

ABV: 14% | 720 ml.

Condensed plum wine Made from high-quality ume from Wakayama.

Mixing with soda or cold water is recommended as well as on the rocks.

เหล้าบ๊วยสุดคลาสสิกที่หมักด้วยบ๊วยคุณภาพดี จากเมืองวากายามะ ใช้แค่บ๊วยที่สุกแล้วจากต้น เนื้อฟู เปลือกฝวบาง จึงได้รสชาติที่นุ่มนวล หอมหวาน สามารถดื่มได้ทั้งแบบเย็น ใส่น้ำแข็ง หรือเติมโซดาเพื่อความสดชื่น



KACHA UMESHU

カチャ梅酒 เหล้าบ๊วย คชา

**FRUIT WINE MADE FROM
UME PLUM**

ABV: 14.5% | 180 ml.

A traditional Japanese liqueur made from Ume (Plum) fruit that's steeped in liquor and sugar. The result is a sweet and sour liqueur that is can be mixed with soda or just with ice.

เหล้าบ๊วยพร้อมดื่ม รสชาติหวานอมเปรี้ยวหอม
กลมกล่อม เข้มข้นสไตล์ญี่ปุ่นแท้ๆ
เป็นขวดกะทัดรัดที่มาพร้อมลูกบ๊วยเปิดดื่มแบบ
เย็นๆได้เลย หรือใส่น้ำแข็งแบบ On the rock
หรือผสมโซดาตามชอบใจ





YUFU-DAKE BUNGO UMESHU

豊後梅酒

เหล้าบ๊วย บุงโกะ ยูฟูดาเกะ

CRAFTED UMESHU FROM OITA

ABV. 12% 720 ml.

Ume Plum from Hita Oyama, Oita Prefecture blends with Japanese barley shochu by the fourth generation of master distillers. bringing out the perfect balance of flavor, moderate sweetness and refreshing acidity.

เหล้าบ๊วยแบบคราฟท์ ที่คัดสรรบ๊วยจากเมือง ฮิตะ โอยามะ ผ่านการบ่มกับเหล้าโซจูญี่ปุ่นโดยผู้เชี่ยวชาญที่สืบทอดเทคนิคพิเศษต่อกันมา 4 ชั่วคน ทำให้ได้เหล้าบ๊วยที่รสกลมกล่อมลงตัว หวานเปรี้ยวหอมบ๊วย ให้ความรู้สึกสดชื่น





UME KAHO SPARKLING PLUM

うめかほう

เหล้าบ๊วยสปาร์คกลิ้ง อูเมะ คาโฮ

**PERFECT COMBINATION OF
CHAMPAGNE AND UMESHU**

ABV: 4% | 250 ml.

Sparkling Plum wine made from the most famous Ume from Kishu, Wakayama prefecture. blended with natural spring water from Shakagatake and champagne from France.

Perfectly with a mouthful of fruitiness and bubbles that spread across your palate.

เหล้าบ๊วยในรูปแบบสปาร์คกลิ้ง ที่คัดสรรบ๊วย
พรีเมียมจากเมืองคิซุ ผ่านการบ่มกับน้ำแร่
เมืองซาคากาตาเกะ และแชมเปญฝรั่งเศส
ทำให้ได้ความสดชื่นจากรสบ๊วยผสานกับ
ความซ่าเบาๆแบบแชมเปญชั้นเลิศ



SAWA BA UME PLUM

サワーバー ชาวาบาร์ สบ๊วย

**0% SUGARS, 0% PURINES
NO ARTIFICIAL SWEETENERS**

ABV: 20% | 500 ml.

Enjoy with soda (Sour Bar 1 : Soda 2-4)

Made from Wakayama ume plum juice blends with barley shochu.

It is characterized by the fruitiness and sweetness peculiar to plums. It goes well with Japanese cuisine. Enjoy the mellow plum aroma and sweet and sour taste with meals.

ใช้น้ำบ๊วยจากเมืองวากายามา ผสมกับโซจูข้าวบาร์เลย์จากญี่ปุ่น ได้รสหวานอ่อนๆจากหญ้าหวานผสานความเปรี้ยวฉ่ำๆและหอมของบ๊วยญี่ปุ่น เสริมรสชาติอาหารได้ดี



SAWA BA UMEBOSHI

サワーバー - ชาวาบาร์ รสบ๊วยดอง

**0% SUGARS, 0% PURINES
NO ARTIFICIAL SWEETENERS**

ABV: 20% | 500 ml.

Enjoy with soda (Sour Bar 1 : Soda 2-4)

Made from Wakayama umeboshi juice blends with barley shochu.

It is characterized by zero sweetness and a salty taste peculiar to umeboshi. Umeboshi sour, which is perfect for in-meal sake, also refreshes oils such as yakitori and fried foods.

ใช้น้ำบ๊วยดองของขึ้นชื่อเมืองวากายาม่า ผสมกับโซจูข้าวบาร์เลย์จากญี่ปุ่น ตัวนี้ไม่มีรสหวาน แต่มีความเค็มนิดๆของบ๊วยดอง ช่วยตัดรสเลี่ยนของอาหารโดยเฉพาะของทอดของมันได้ดี



FRUIT LIQUOR

เหล้าผลไม้





KACHA LYCHEE LIQUOR

เหล้าลิ้นจี่ คชา

**FRUIT WINE MADE FROM
LYCHEE PULP**

ABV: 12.5% | 180 ml.

The uniquely sweet and tart taste from hand-selected lychee harvested in the Northern of Thailand. It creates a subtle flavour with unique characteristic. It can be mixed with soda or just with ice.

เหล้าลิ้นจี่ หนึ่งในเดียวที่ใส่ผลลิ้นจี่เข้าไปด้วยรสชาติหวานหอม เหมาะกับดื่มแบบเย็น ให้ความสดชื่นด้วยลิ้นจี่คุณภาพเยี่ยม ลูกใหญ่ หมักกับโซจูแท้ รังสรรค์เป็นเหล้าลิ้นจี่รสชาติพิเศษที่รับรองว่าใครได้ลองก็จะต้องติดใจ





SAWA BA LEMON [LEMON]

サワバ- シャワー

**0% SUGARS, 0% PURINES
NO ARTIFICIAL SWEETENERS**

ABV: 20% | 500 ml.

Enjoy with soda (Sour Bar 1 : Soda 2-4)

The unique flavor from zesty Japanese lemon. The gorgeous Lemon fragrance gives a relaxing feeling. This liqueur provides very gentle and smooth mouthfeel.

ความสดชื่นของเลมอนญี่ปุ่น ให้ความรู้สึกสดชื่น
ผ่อนคลายเมื่อดื่ม และได้รสหวานอ่อนๆจากหญ้า
หวาน โดยไม่มีการเติมน้ำตาล
เมื่อดื่มคู่กับอาหารช่วยเสริมรสชาติอาหารได้ดี



SAWA BA MOMO [PEACH + LEMON]

さわーばー ชาวาบาร์

**0% SUGARS, 0% PURINES
NO ARTIFICIAL SWEETENERS**

ABV: 20% | 500 ml.

Enjoy with soda (Sour Bar 1 : Soda 2-4)

The unique flavor from the combination of zesty lemon with soft, fuzzy, and sensual peach aroma. The gorgeous ripen peach fragrance gives a relaxing feeling. This liqueur provides very gentle and smooth mouthfeel.

ผสานความสดชื่นของเลมอนญี่ปุ่น เข้ากับความ
ละมุนของพีชหอมๆ ให้ความรู้สึกละมุนนวลผ่อนคลาย
คลายเมื่อดื่ม และได้รสหวานอ่อนๆ จากหญ้า
หวาน เสริมรสชาติอาหารได้ดี





SAWA BA GRAFUL [GRAPEFRUIT + LEMON]

さわーばー ชาวาบาร์

**0% SUGARS, 0% PURINES
NO ARTIFICIAL SWEETENERS**

ABV: 20% | 500 ml.

Enjoy with soda (Sour Bar 1 : Soda 2-4)

Enjoy with a fresh and crisp flavor from grapefruit aroma. This uplifting scent of pink grapefruit refreshes you. Medium sweetness and sharp acidity with a little bitterness of grapefruit enhance appetizing.

น้ำเกรปฟรุตหรือส้มโอสีชมพูให้ความสดชื่นสไตล์ญี่ปุ่น ได้รสหวานอ่อนๆจากหญ้าหวานผสานความเปรี้ยวและขมนิดๆอันเป็นเสน่ห์ของเกรปฟรุต เหมาะทานคู่กับอาหารเพื่อเสริมรสชาติ





UFUFU YOGURT LIQUOR

ウフフ (もも / ゆず)
อุฟูฟู โยเกิร์ต (พีช / ยuzu)

FRUIT JUICE + YOGURT LIQUOR

ABV: 8% | 500 ml.

This Unique Japanese liquor combines a sweet and sour taste. with 100% Yuzu juice from Ehime prefecture bringing out the perfect balance of rich and fresh flavor /100% peach juice bringing out the perfect balance of rich and fresh flavor.

เหล้าโยเกิร์ตผลไม้ หอมหวานละมุนละไมด้วยน้ำผลไม้ญี่ปุ่นแท้ ทั้งพีชญี่ปุ่นลูกโต / ยuzuพรีเมียมจากเมืองอิฮิเมะเป็นความสมดุลลงตัวระหว่างรสโยเกิร์ตและความหอมของผลไม้



OZEKI MOMO UMESHU

もも梅酒 โอเซกิ โมโม อุเมะชู

**THE BEST 3 INGREDIENTS FROM
WAKAYAMA ARE CURATED**

ABV:9% | 720 ml.

'Hakuhou Peach' rich sweetness white peach with a refreshing aftertaste. 'Nanko Ume' a signature fruity fragrance and soft flesh harvested after they fully ripen and fall naturally and famous 'Tomida Water' natural vast forest-only mineral water. Using high-quality fruits result in a well-balanced rich sweetness and refreshing acidity.

การผสมผสานที่ลงตัวของพีชและบ๊วยพรีเมียมจากญี่ปุ่นด้วยการเลือกใช้ 3 วัตถุดิบชั้นเลิศจากเมือง 'วากายามา' อันได้แก่ 'ฮาคุโฮ พีช' ที่หวานหอมละมุน 'นันโกะ อุเมะ' บ๊วยญี่ปุ่นที่มีกลิ่นหอมเป็นพิเศษ สุดท้าย 'น้ำโทมิตะ' น้ำแร่ธรรมชาติในป่าใหญ่ ทำให้ 'โมโม อุเมะชู' มีรสสัมผัสที่เข้มข้นหวานอมเปรี้ยวนิดๆ หอมหวานไปด้วยกลิ่นพีชและบ๊วยลงตัว

**PEACH
JUICE
30%**

TNWI



OZEKI YUZU UMESHU

ゆず梅酒 โอเซกิ ยูซุ อุเมะซุ

**UMESHU WITH THE FRESHNESS OF
YUZU IN TASTE AND AROMA**

ABV:13% | 500 ml.

The Yuzu-a citrus fruit from the Kishu region blends with fully ripened Nanko Ume-plum creating an explosive burst of pure Japanese fruit flavors. This umeshu has a mellow taste and refreshes with the tanginess of yuzu. Also, rich in citric acid and vitamin C.

เหล้าบ๊วยยูซุ การันตีด้วยรางวัลเหรียญทอง 4 ปี
ซ้อน โดยใช้ 'ยูซุ' จากเมืองคิชู ที่มีกลิ่นหอมอันเป็น
เอกลักษณ์ และบ๊วยสายพันธุ์ดี 'นันโกะ อุเมะ'
'ยูซุ อุเมะซุ' ช่วยเติมความสดชื่นด้วยรสเปรี้ยว
กำลังดี ที่อุดมไปด้วยวิตามิน C หอมหวานไปด้วย
กลิ่นส้มยูซุ และบ๊วยญี่ปุ่น หอมลงตัว



NIHONSAKARI YUZU LIQUEUR

ゆず酒 นีฮอนซากา ริ ยูซุ

**THE CLEANEST AND FRESHEST
OF YUZU FLAVOR**

ABV: 8% | 710 ml.

A superb aperitif or dessert wine , startlingly compatible with wide range of foods. Refreshing Yuzu aroma and flavor in combination with soft and subtle rice-driven umami of Junmai (pure rice) sake.

เหล้ายูซุพรีเมียมจากญี่ปุ่น คัดสรรผลยูซุชั้นเลิศ
หมักกับสาเกชั้นเยี่ยม (สาเกบริสุทธิ์จุ่นไม)
มีกลิ่นหอมสดชื่น รสชาติหวานอมเปรี้ยว
กลมกล่อมกำลังดี เหมาะที่จะดื่มคู่กับเมนูอาหาร
หลากหลายเพิ่มความอูมามิในทุกจาน เป็นอีก
ขวดที่ดื่มง่ายเหมาะกับทุกคน



YUFU-DAKE YUZU LIQUOR

由布岳柚子酒 เหล้ายูซุ ยูฟูดาเกะ

REFRESHING CRAFTED YUZU-SHU

ABV: 7% | 720 ml.

The famous yuzu from Usa, Oita Prefecture blends with Japanese barley shochu. This Yuzu-shu has a natural sweetness and incredibly juicy liqueur with the tanginess of yuzu.

เหล้ายูซุแบบคราฟท์ ที่คัดสรรจากผลยูซุชั้นดี เมืองอุสะ โออิตะ ผ่านการบ่มกับเหล้าโชจูญี่ปุ่น ทำให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมเข้มข้น หวานกำลังดี ตัดด้วยรสเปรี้ยวและกลิ่นหอมของยูซุ



JAPANESE BEER

បើមន៍ជ័ប៉ុន





ORION DRAFT BEER

オリオン生ビール

เบียร์สด โอริออน

**NO.1 BEER FROM OKINAWA,
BREW IN JAPAN**

ABV: 5% | Can 350 ml. / Bottle 334 ml.

Mild taste and crisp aftertaste developed in the semitropical climate. It is invigorating, and yet has rich body that only beer can offer. It goes well with any dish, bringing out the best of each dish and stimulating appetite.

สัมผัสกลิ่นอายของดินแดนแห่งสายลม และท้องทะเล ด้วยเบียร์รสนุ่มอย่าง “โอริออน ดราฟท์” ที่ผ่านการคัดสรรวัตถุดิบอย่างพิถีพิถันทั้ง Hallertaurer hops จากเยอรมันและ malt นำเข้า จากยุโรป และฮอปสเตอร์เลีย รวมกันเป็นเบียร์ชั้นยอดจากโอกินาวาว่า



KIRIN ICHIBAN DRAFT BEER

生キリン一番搾り貯蔵酒
เบียร์สด คิริน

ICHIBAN SHIBORI, THE FIRST PRESS

ABV: 5% | 330 / 600 ml.

First launched in 1990. The term Ichiban Shibori itself literally refers to the first press of the wort which is used exclusively in this beer to help maintain a rich flavor derived from the malt.

เบียร์สัญชาติญี่ปุ่นแท้ที่นักดื่มต่างชาติชื่นชอบ เป็นเบียร์ที่ผลิตจากข้าวบาร์เลย์ชั้นหนึ่ง และฮอปสายพันธุ์พิเศษ รสชาติที่ได้จึงมีความนุ่มลิ้นคอ บอดีไม่หนักมากทำให้ดื่มง่าย มีรสอมเปรี้ยวนิดๆ แบบผลไม้ หอมกลิ่นฮอปอ่อนๆ สดชื่น



SAPPORO BEER

サッポロビール
เบียร์ชับโปโร่

JAPANESE PREMIUM LAGER BEER

ABV: 5% | 330 ml.



Sapporo brews premium lagers using the highest-quality ingredients we can find giving each of our beers our signature crisp, refreshing flavor and clean finish.

เบียร์สัญชาติญี่ปุ่นแท้ที่มียอดขายอันดับ 1 ในอเมริกา เป็นเบียร์ลาเกอร์พรีเมียม ที่คัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศ ด้วยเทคนิคการผลิตที่เป็นการผสมระหว่างเยอรมันและญี่ปุ่น ทำให้ได้รสชาติสดชื่นเมื่อดื่ม ตั้งแต่แก้วแรกถึงแก้วสุดท้าย

JAPANESE SHOCHU

ໂຮງຊີ້ປຸ່ນ





FUKIAGE BIKIRI MUGI SHOCHU

びっきり ฟุกิอาเกะ บิคิรี มุจ โชจู

**BARLEY SHOCHU DISTILLED
UNDER REDUCED PRESSURE**

ABV: 25% | 720 ml.

Blended with undiluted oak aged shochu creating an elegantly mild and refreshing flavor. "Bikkiri" has the characteristic taste of a Honkaku (Genuine) Shochu which brings out the natural flavor and aroma of the ingredients.

เป็นเหล้าโชจู แบบ Honkaku Shochu หรือเทียบเท่ากับ Single Malt ของหมวด Whiskey หมักบ่มในถังไม้โอ๊ค ซึ่งทำให้มีกลิ่นที่หอมและรสชาตินุ่มนวลเป็นเอกลักษณ์ ทำจากข้าวบาร์เลย์ 100% ทำให้มีรสชาติหวานละมุนสัมผัสนุ่มนวล สามารถดื่มได้ทั้งร้อนเย็น



FUKIAGE IMO SHOCHU

吹上芋焼酎 フுகிอาเกะ อิโมะ โชชู

ARTISAN SWEET POTATO SHOCHU

ABV: 25% | 900 ml.

Using traditional black koji, more full-bodied and giving it a distinctive rich taste. This is a Honkaku (Genuine) Shochu using a traditional single distillation method which brings out the natural flavor and aroma of the ingredients.

“ฟுகิอาเกะอิโมะโชชู” ผลิตด้วยโคจิสีดำแบบดั้งเดิม ให้รสชาติที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ เป็นโชชูองคาคุ ดังนั้นจึงใช้วิธีการกลั่นครั้งเดียวเดียวแบบดั้งเดิมที่ดึงเอารสชาติและกลิ่นหอมตามธรรมชาติของส่วนผสมออกมา ทำให้มีรสชาติที่สมบูรณ์แบบไม่ต้องปรุงแต่ง ถือเป็นเหล้าที่มีความพิเศษเหมือนศิลปะชั้นเยี่ยมของญี่ปุ่น



FUKIAGE KOMATSU TATEWAKI SAMURAI SHOCHU

小松帯刀

ฟูทึอากะ โคมัตสึ ตาเตวากิ ซามูไร โชจู

**'KOGANE SENGAN' RARE SWEET
POTATOES CULTIVATED IN MINAMI
SATSUMA**

ABV: 25% | 720 ml.

It is fermented at a low temperature and distilled at normal pressure in the traditional way. Enjoy the mellow aroma, mild sweetness with a light and refreshing flavor as in the Samurai period.

ผลิตจากมันหวานญี่ปุ่นพันธุ์พิเศษ “โคกานะ เซงัน” ที่ปลูกในมินามิซัตสึมะ และคัดสรรมาอย่างดี หมักด้วยอุณหภูมิต่ำและกลั่นด้วยแรงดันปกติด้วยวิธีดั้งเดิม ออกมาเป็นโชจูโคมัตสึขวดนี้ มีกลิ่นหอมที่ละมุน รสหวานอ่อนๆ กลมกล่อมเพลิดเพลินไปกับรสชาติที่เบาและสดชื่นเหมือนในสมัยซามูไร





KUMAMON HONKAKU IMO SHOCHU

くまモン 本格芋焼酎
คุมะมง ฮอนคาคุ อิโมะ โชจู

**BARLEY SHOCHU DISTILLED
UNDER REDUCED PRESSURE**

ABV: 25% | 720 ml.

"Golden Sennuki" potatoes are carefully selected as raw materials, and the potato shochu from the Kuma region has been revived using a traditional method for 500 years.

โชจูมันหวานที่เลือกสรรอิโมะพันธุ์พิเศษอย่าง
พิถีพิถัน "โกลเด้น เซ็นนุกิ" จากภูมิภาคคุมะโมโตะ
ผ่านกระบวนการผลิตที่สืบทอดกันมากกว่า 500
ปี ออกมาเป็น โชจู คุมะมง เจ้าที่มีสีดำที่ทุกคน
คุ้นเคย รสชาติอร่อย ดื่มง่าย ขวดน่าสะสม