

酒 SAKE

Sake, a result of
obsessively-meticulous hand-making.

一つ一つ丁寧に手づくり、
こだわり続けた結果生まれた酒



JORAKU PLATINUM Alc41% 700ml

JORAKU PLATINUM is the premium pure rice "shochu", undiluted, aged in a Limousin oak barrel and in a Sherry barrel for at least three years, then blended into one another. The complex of wood extracts coming out for years gives the "shochu" deep aroma and rich taste in its amber.

純米本格焼酎を厳選した800のリムサンオーク樽とシェリー樽に3年以上貯蔵熟成させ、割り水を一切行わずブレンドのみを行なった、深みのある香りと味わいのある琥珀色に輝く長期貯蔵原酒。



JORAKU UMESHU Alc27% 720ml

JORAKU UMESHU is the blended liqueur of finest pure rice "shochu" and selected plum essence. The original liqueur achieves unprecedentedly deepened mellowness.

純米球磨焼酎を約800本の樽に貯蔵熟成された琥珀色で深い樽香の酒と、厳選された梅酒をブレンドした他に類を見ない深い味わいの梅酒。



JORAKU



JORAKU BLACK Alc25% 700ml

JORAKU BLACK is the pure rice "shochu", aged in a special barrel. Blended with clear underground water from Kuma River, the flavorsome "shochu" presents great smoothness and clarity.

厳選された米を原料とし純米球磨焼酎を厳選した樽に貯蔵熟成した、琥珀色で樽香をお楽しみいただける樽貯蔵酒。

JORAKU is the premium rice "Shochu" (Japanese traditional spirit) brand which Joraku Distillery has been producing for more than 100 years in the Kuma area located in Kyushu.

"Shochu" traditionally produced in the Kuma area is called "Kuma Shochu", which is approved as a Geographical Indication (GI) by WTO together with Scotch whiskey, Bordeaux wine and Cognac brandy.

JORAKUは日本の九州、球磨郡で100年以上前から焼酎を作り続けている常楽酒造の焼酎ブランドです。焼酎の中でも最も歴史があるものの一つで、コニャックやシャンパンのようにWTOより産地呼称が認められた数少ない蒸留酒です。伝統を守り続ける蔵人たちが手作りで酒造りを続けています。



JORAKU SHUZO Co.,Ltd.
2577-13 Ichibu, Nishikimachi,
Kumagun, Kumamoto pref, Japan

常楽酒造株式会社
熊本県球磨郡錦町一武2577-13

<http://www.joraku.co.jp/>



JORAKU SHUZO Chief sake brewer

Koichi Zouza

常楽酒造 杜氏 蔵座 幸一