



**JORAKU SHUZO Co.,Ltd.** Kumaguri Kumamoto

常楽酒造株式会社 熊本県球磨郡

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

JORAKU is the premium rice "shochu" (Japanese traditional spirit) brand which Joraku Distillery has been producing for more than 100 years in the Kumamoto area located in Kyushu. "Shochu" traditionally produced in the Kumamoto area is called "Kumamoto 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、熊本県球磨郡で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 Chief sake brewer  
Koichi Zouza  
常楽酒造 杜氏 蔵座 幸一

# LINEUP

ラインナップ

Sake, a story teller of Japanese tradition and history

日本の文化、歴史を伝える酒



**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のリムザンオーク樽とシェリー樽に3年以上貯蔵熟成させ、割り水を一切行な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梅香の酒と、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 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、琥珀色で梅香をお楽しみいただける樽貯蔵酒。