

株式会社ウェアハウス・ジャパンは、  
今期よりオリジナルボトルリングの  
日本酒を販売いたします。

## 当社の特長

### ● ヴィンテージ vintage

仕込みの確かな日本酒は保存にもよく耐え、「味が乗る」ことは昔からよく知られています。

私たちは、お酒のフレッシュな魅力と、熟成による味わいの変化のいずれも体験していただくため、仕込んだお酒を一定量保管することにいたしました。

日本酒の味はさまざまです。気に入ったお酒を長く楽しんでもいただけるよう、日本酒のヴィンテージにチャレンジします。

### ● ハウススタイル house style

当社では、杜氏に「売れる酒」を要求するのではなく、「作りたい酒」「保全していきたい酒」「昔ながらの造りの酒」を仕込むよう願っています。

長い伝統を誇る酒造りに敬意を払い、さらに未来に繋げるための仕事をしたいと思っています。

### ● テロワール terroir

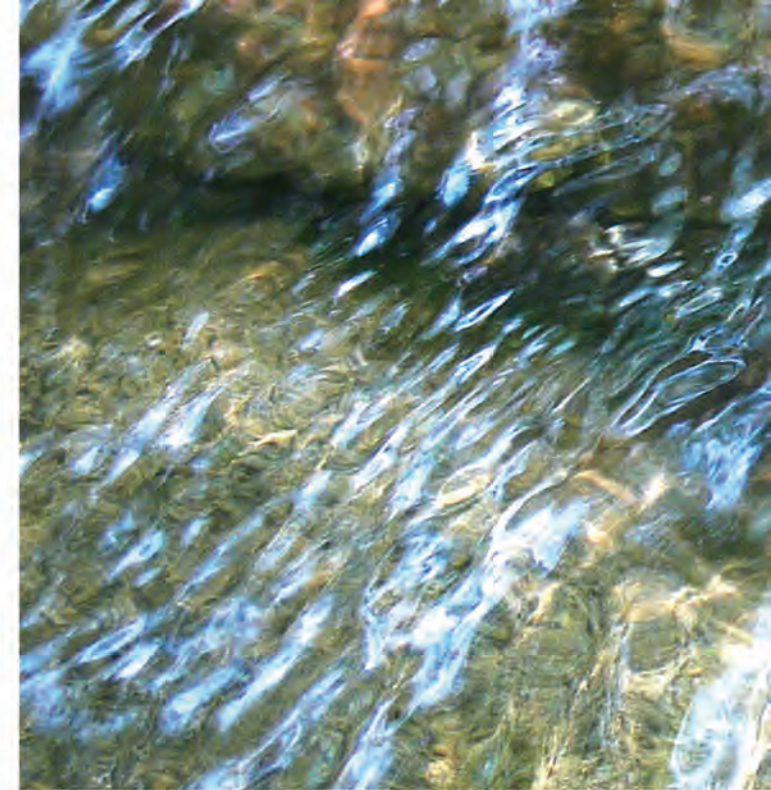
ワインやお茶などの地域的特性をテロワールと言います。日本酒も蔵の近くに育つ米を使い、蔵の近くに湧く水で醸されてきたものです。

また、土地柄によってお酒の好みに違いがあることも、地域的な特長と言えるのではないのでしょうか。

ラベルにデザインされた県番号はそんなテロワールを感じていただくための工夫です。

## 今期リリースのお酒リスト

銘柄	原料米	精米歩合	酵母	特記事項	商品番号
花巴 (27BY)	奈良県産雄町	70%	無添加	無濾過生原酒 中汲み	2901001
	奈良県産雄町	70%	無添加	無濾過生原酒 にごり3%	2901002
	奈良県産雄町	70%	無添加	無濾過生原酒 にごり12%	2901003
三芳菊 (27BY)	徳島県上勝町棚田 阿波山田錦	55%	徳島酵母	無濾過生原酒 あらばしり	3601001
	徳島県上勝町棚田 阿波山田錦	55%	徳島酵母	無濾過生原酒 中汲み	3601002
	徳島県上勝町棚田 阿波山田錦	55%	徳島酵母	無濾過生原酒 うすにごり	3601003
	徳島県上勝町棚田 阿波山田錦	55%	徳島酵母	無濾過生原酒 貴め	3601004
花巴 (28BY)	吟のさと	70%	無添加	無濾過生原酒 中汲み	2901004
	吟のさと	70%	無添加	無濾過生原酒 にごり3%	2901005
三芳菊 (28BY)	徳島県東みよし町産 阿波山田錦	55%	徳島酵母	無濾過生原酒 うすにごり	3601005
	徳島県東みよし町産 阿波山田錦	55%	徳島酵母	無濾過生原酒 中汲み	3601006
	徳島県東みよし町産 阿波山田錦	55%	徳島酵母	無濾過生原酒 貴め	3601007
文佳人 (28BY)	兵庫県産山田錦	55%	高知酵母 熊本酵母	特別純米	3901001
華姫桜 (28BY)	福井県産五百万石	60%	協会7号	無濾過生原酒 中汲み	3801001



WAREHOUSE JAPAN

ほか

- ・ 未成年者への酒類の販売はいたしておりません
- ・ 未成年者の飲酒は法律で禁じられています
- ・ 妊婦および授乳中の飲酒は、胎児、乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります
- ・ 飲酒運転は法律で禁止されています
- ・ お酒は適量を守って楽しみましょう



株式会社ウェアハウス・ジャパン  
住所：東京都港区南青山3-5-2 南青山第一壺澤ビル 2F  
電話：03-5786-0514  
お問い合わせ：info@warehouse-japan.com  
URL：http://www.warehouse-japan.com/



WAREHOUSEは熟成庫です。

株式会社ウェアハウス・ジャパンは、  
国産のすぐれたお酒を選び、  
保管し、販売します。

日本で造られるお酒の歴史、文化、  
オリジナリティを尊び、  
その素晴らしさを世界中の皆さまに  
理解していただけるよう  
努力していきます。



● ラベルについて

ラベルは共通のデザインで、リリースNO.をみることで  
ボトルの特定ができるようになっていきます。  
また、英語による解説、成分表記、醸造年月日など、  
日本酒の特長を知るのに必要な情報を  
すべてラベルにまとめています。

県番号 蔵番号 リリース番号  
29 01 001

sake:HANATOMOE 酒の名 or 蔵名

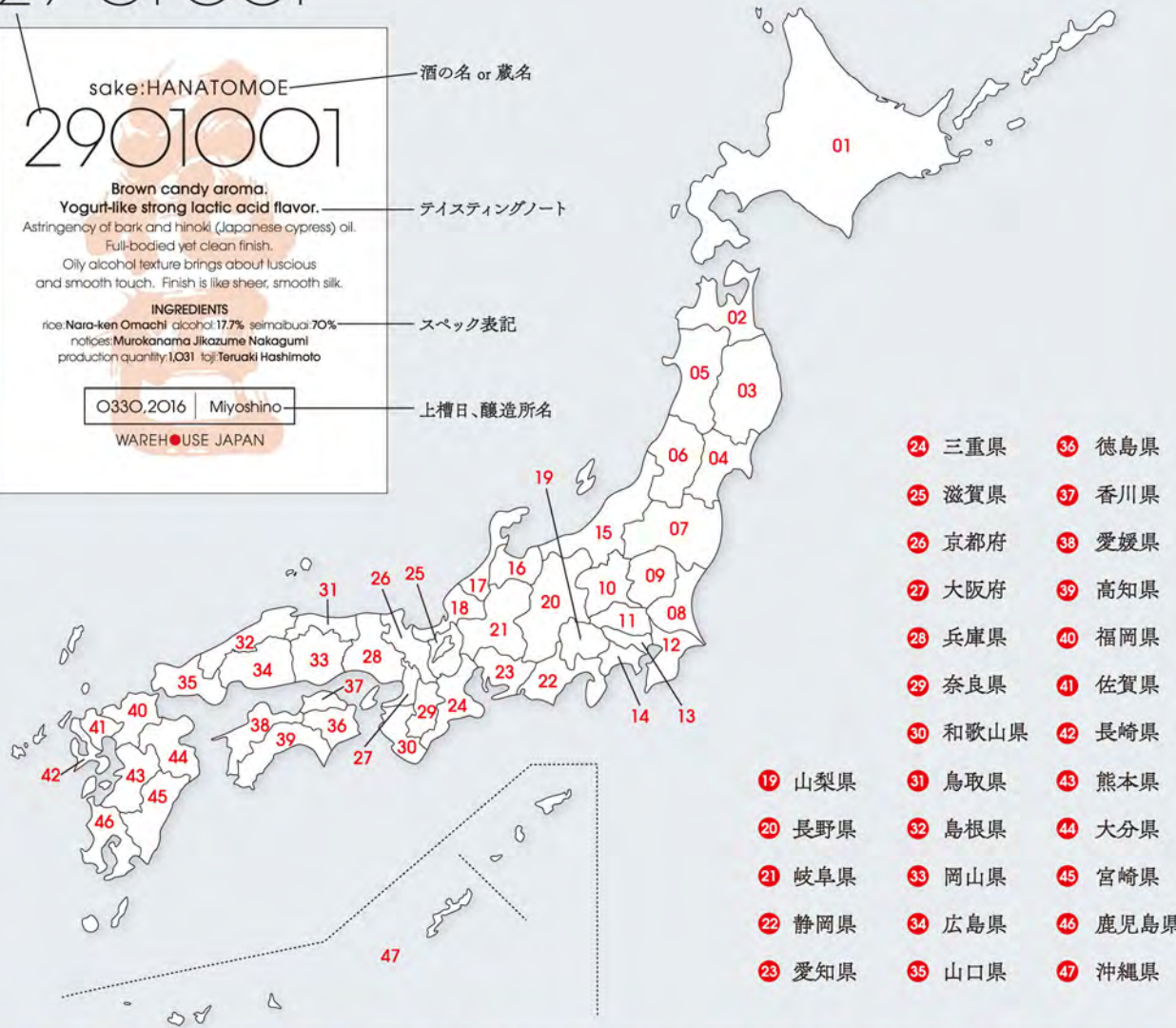
2901001

Brown candy aroma.  
Yogurt-like strong lactic acid flavor. テイスティングノート  
Astringency of bark and hinoki (Japanese cypress) oil.  
Full-bodied yet clean finish.  
Oily alcohol texture brings about luscious  
and smooth touch. Finish is like sheer, smooth silk.

INGREDIENTS スペック表記  
rice: Nara-ken Omachi alcohol: 17.7% seimaibuai: 70%  
notices: Murokanama Jikazume Nakagumi  
production quantity: 1,031 toji: Teruaki Hashimoto

O330, 2016 | Miyoshino 上槽日、醸造所名  
WAREHOUSE USE JAPAN

- 01 北海道
- 02 青森県
- 03 岩手県
- 04 宮城県
- 05 秋田県
- 06 山形県
- 07 福島県
- 08 茨城県
- 09 栃木県
- 10 群馬県
- 11 埼玉県
- 12 千葉県
- 13 東京都
- 14 神奈川県
- 15 新潟県
- 16 富山県
- 17 石川県
- 18 福井県



- 19 山梨県
- 20 長野県
- 21 岐阜県
- 22 静岡県
- 23 愛知県
- 24 三重県
- 25 滋賀県
- 26 京都府
- 27 大阪府
- 28 兵庫県
- 29 奈良県
- 30 和歌山県
- 31 鳥取県
- 32 島根県
- 33 岡山県
- 34 広島県
- 35 山口県
- 36 徳島県
- 37 香川県
- 38 愛媛県
- 39 高知県
- 40 福岡県
- 41 佐賀県
- 42 長崎県
- 43 熊本県
- 44 大分県
- 45 宮崎県
- 46 鹿児島県
- 47 沖縄県