

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」を仕込むようお願いしています。

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。

WHJコレクション

銘柄	商品名	特記事項	酒米	麹
花巴 (27BY)	2901001	無濾過生原酒 直詰め中汲み	奈良県産雄町	無添加
	2901002	無濾過生原酒 直詰めにごり3%		
	2901003	無濾過生原酒 直詰めにごり12%		
三芳菊 (27BY)	3601001	無濾過生原酒 直詰め あらばしり	徳島県上勝町棚田 阿波山田錦	徳島県酵母
	3601002	無濾過生原酒 直詰め 中汲み		
	3601003	無濾過生原酒 直詰め うすにごり		
	3601004	無濾過生原酒 直詰め 貴め		
花巴 (28BY)	2901004	無濾過生原酒 直詰め中汲み	吟のさと	無添加
	2901005	無濾過生原酒 直詰めにごり3%		
三芳菊 (28BY)	3601005	無濾過生原酒 直詰め うすにごり	徳島県東みよし町産 阿波山田錦	徳島県酵母
	3601006	無濾過生原酒 直詰め 中汲み		
	3601007	無濾過生原酒 直詰め 貴め		
華姫桜 (28BY)	3801001	無濾過原酒	福井県産五百萬石	協会7号
文佳人 (28BY)	3901001	特別純米	兵庫県産山田錦	高知酵母 熊本酵母
金燐 (29BY)	1301001	無濾過生原酒 貴醸酒	広島県産八反錦	K901
真野鶴 (29BY)	1501001	純米大吟醸無濾過生原酒	越後産	S9
菊鷹 (29BY)	2301001	中汲み	兵庫山田錦 富山県雄山錦	協会7号 泡あり
花巴 (29BY)	2901006	無濾過生原酒	吟のさと	無添加
	2901007	にごり3%		
三芳菊 (29BY)	3601008	無濾過生原酒 直詰め おりがらみ	徳島県上勝町棚田 阿波山田錦	徳島県酵母
	3601009	無濾過生原酒 直詰め 中汲み		
	3601010	無濾過生原酒 直詰め 貴め		
文佳人 (29BY)	3901002	特別純米	山田錦	高知酵母

- ・ 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 南青山第一畫洋ビル 2F
電話：03-5786-0514
お問合せ：info@warehouse-japan.com
URL：<http://www.warehouse-japan.com/>



WAREHOUSE JAPAN



2018

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% seimibai:70%
notices:Murakama Jikazume Nakagumi
production quantity:1,031 toji.Teruaki Hashimoto

0330,2016 Miyoshino 上槽日、醸造所名

WAREHOUSE 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

