

白雥

日本清酒

さかづき
ふるまはし
ちやま
잔위에 내리는 눈 시라유키

2026.05

Monodream



준마이다이긴조 치쿠수이

純米大吟醸 筑水

Junmai Daiginjo Chikusui

후쿠오카 현 (구루메시)의 맑은 지하수를 아낌없이 사용하고 정미율 38%로 세밀하게 정미 하여 부드러운 향기와 깔끔한 맛의 최고의 술을 빚었습니다.
패키지 디자인은 후쿠오카 현의 유유히 흐르는 치쿠고(筑後)강과 미노 산맥을 배경으로 달의 위상을 표현하여 정미 속도의 차이를 표현했습니다.

상품규격 720ml 병 (6병/박스)
알콜도수 15%
일본주도 +1
정미보합 38%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 후쿠오카현 다카마사무네주조
음용온도

차계	상온에서	미지근하게	태워서	뜨겁게
5-15°C	15-25°C	25-35°C	40-45°C	50°C이상
○	○	○	○	○

₩ 110,000 (부가세별도)



아이즈오토코야마 준마이다이긴조 카이

会津男山 純米大吟醸 回(八反錦)

Aizu otokoyama Junmai Daiginjo Kai

히로시마산 핫탄니시키(八反錦)를 100% 사용하고, 독자적인 제조법으로 신선함을 유지시켰습니다. 풍부한 향과 주시한 맛으로 남녀노소 다양한 연령층에서 폭넓게 사랑받고 있으며, 사케타임즈 평점 4.2점을 받았습니다.

상품규격 720ml 병 (12병/박스)
알콜도수 16%
일본주도 +1
정미보합 50%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 아이즈오토코야마 주조
음용온도

차계	상온에서	미지근하게	태워서	뜨겁게
5-15°C	15-25°C	25-35°C	40-45°C	50°C이상
○	○	○	○	○

₩ 100,000 (부가세별도)



준마이다이긴조 승리마

純米大吟醸 勝利馬

Junmai Daiginjo Winning Horse

KURA MASTER 2024년 금상 수상, 2023년 플래티넘 수상!

경주마의 배설물을 사용하여 경작한 유기농 100%의 시가현산 아마다니시키를 사용하여 목직함이 뛰어납니다. 우아하고 과즙이 넘치는 진한 향기에도 부드러운 목넘김, 혀끝을 감도는 감칠맛에 16.5%의 알코올을 맛이 부담스럽지 않습니다.

상품규격 720ml 병 (6병/박스)
알콜도수 16.5%
일본주도 -1
정미보합 50%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 효고현 고니시주조 (시라유키)
음용온도

차계	상온에서	미지근하게	태워서	뜨겁게
5-15°C	15-25°C	25-35°C	40-45°C	50°C이상
○	○	○	○	○

₩ 95,000 (부가세별도)



준마이다이긴조 다이호쥬

純米大吟醸 大褒寿

Junmai Daiginjo Daihouju

KURA MASTER 2023년 준마이다이긴조 부문 플래티넘 수상!

최고의 쌀로 칭하는 효고현산 아마다니시키를 사용하여 부드러운 감촉을 느낄 수 있으며, 그윽한 긴조향과 준마이 특유의 섬세함을 즐길 수 있습니다. 마시면 마실수록 깊은 맛이 전해집니다.

상품규격 720ml 병 (3병/박스)
알콜도수 16.8%
일본주도 +2
정미보합 35%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 효고현 고니시주조 (시라유키)
음용온도

차계	상온에서	미지근하게	태워서	뜨겁게
5-15°C	15-25°C	25-35°C	40-45°C	50°C이상
○	○	○	○	○

₩ 75,000 (부가세별도)



준마이다이긴쵸 반자이몬

純米大吟釀 萬歳紋
Junmai Daiginjo Banzaimon

KURA MASTER 2023 플래티넘 어워드 수상!
밀라노 사케 챌린지 2022 더블 금상 수상자!

술제조에 가장 적합하다고 알려진 쌀 야마다니시키(山田錦)와 맛좋은 물 미야미즈(宮水)를 사용하여 빛은 시라유키의 걸작. 기품이 있는 향기, 풍부한 향미가 준마이 다이긴쵸(純米大吟釀)의 품격을 보여줍니다. 原酒의 깊고 진한 맛이 오래도록 남습니다.

상품규격 720ml 병 (6병/박스)
알콜도수 16.8%
일본주도 +2
정미보합 35%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 효고현 고니시주조 (시라유키)
음용온도

차게	상온에서	미지근하게	따뜻서	뜨겁게
5-15°C	15-25°C	25-35°C	40-45°C	50°C이상
◎	◎	◎	○	○

₩ 63,000 (부가세별도)



준마이다이긴쵸 후지노시라유키

純米大吟釀 富士の白雪
Junmai Daiginjo Fujino Shirayuki

주조(酒造)에 최적으로 불리우는 효고현산 야마다니시키를 사용하여 양조한 준마이다이긴쵸입니다. 쌀을 정성스럽게 깎아서 46년 전통의 기술로 양조하였습니다. 우수한 맛과 후루티한 향, 섬세하게 입술에 닿아 깔끔하고 농후한 끝맛이 있을 수 없는 감동을 선사합니다.

상품규격 720ml 병 (6병/박스)
알콜도수 15.5%
일본주도 +2
정미보합 50%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 효고현 고니시주조 (시라유키)
음용온도

차게	상온에서	미지근하게	따뜻서	뜨겁게
5-15°C	15-25°C	25-35°C	40-45°C	50°C이상
◎	◎	◎	○	○

₩ 63,000 (부가세별도)



준마이다이긴쵸 쿠라

純米大吟釀 蔵
Junmai Daiginjo Kura

제철의 사과를 연상시키는 풍부한 과즙 향에, 부드럽고 크림미한 혀의 촉감. 감칠맛이 가득한 부드러운 여운은 준마이 다이긴쵸임에도 호불호가 없이 다양한 분들이 마시기 쉬운 술입니다.

상품규격 720ml 병 (6병/박스)
알콜도수 16%
일본주도 -2.6
정미보합 50%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 야마구치현 시모노세키주조
음용온도

차게	상온에서	미지근하게	따뜻서	뜨겁게
5-15°C	15-25°C	25-35°C	40-45°C	50°C이상
◎	◎	○	○	○

₩ 40,000 (부가세별도)



아이즈오토코야마 준마이 카이

会津男山 純米回
Aizu otokoyama Junmai Kai

1865년에 창업, 20년 가까이 양조를 중단한 후 다시 양조를 시작하게 되면서 이에 대한 감사의 마음과 초심을 잃지 말자는 다짐을 담아, 「回(돌아올 회): 카이」라는 이름이 붙여졌습니다. 청포도와 멜론의 프루티한 향이 진하게 느껴지며 첫 맛의 신선함과 마지막까지 퍼지는 그윽한 감칠맛이 매우 균형 잡혀 있습니다.

상품규격 720ml 병 (12병/박스) / 1,800ml 병 (6병/박스)
알콜도수 -1.5 알콜도수 16%
원 재료 쌀, 쌀국 정미보합 60%
생산지역 아이즈오토코야마주조
음용온도

차게	상온에서	미지근하게	따뜻서	뜨겁게
5-15°C	15-25°C	25-35°C	40-45°C	50°C이상
◎	◎	◎	○	○

720ml ₩ 34,000 (부가세별도)

1,800ml ₩ 69,000 (부가세별도)



다이진조 히야시보리

大吟醸 ひやしぼり

Daiginjo Hiyashibori

국제 와인 챌린지 2022 은상 수상자!
맛있는 일본술 대상 (2014, 2019, 2021, 2022) 베스트 금상 수상!
맛있는 일본술 (2015&2020) 금상 수상!

젊은 감각의 상쾌한 향과 신선한 입맛이 특징인
미디어 바디의 대음양주.
2014년 출시 이후 물방울 사케로 유명세를 타며
해마다 20% 이상 신장율을 보이고 있습니다.

상품규격 720ml 병 (6병/박스)/300ml(12병/박스)
알콜도수 15.5%
일본주도 +1
정미보합 50%
원 재 료 쌀, 쌀국, 양조알코올
생산지역 효고현 고니시주조 (시라유키)

음용온도	차게	상온에서	미지근하게	대워서	뜨겁게
	5~15°C	15~25°C	25~35°C	40~45°C	50°C이상
	◎	◎	○	◎	◎

720ml ₩ 29,000 (부가세별도)

300ml ₩ 13,000 (부가세별도)



다이진조 플라잉펄린

大吟醸 空飛ぶペンギン

Daiginjo Flying Penguin

파란 하늘로 날아오르고 싶은 펄린이 꾸는 꿈 같은 맛.
순수했던 어릴 적 꿈을 간직하고
오늘을 열심히 사는 이들을 응원하는 마음이 담긴 술.
너무 강하지도 않고 프레쉬한 과일향이 베이스인 다이진조주입니다.
과일이나 꽃, 기타 향신료를 연상시키는 부드러운 향기가 피어나며
맛은 미디어 드라이로 단맛과 신맛의 균형이 잘 맞으며
특히 해산물과의 궁합이 뛰어납니다.

상품규격 720ml 병 (6병/박스)
알콜도수 15%
일본주도 +5
정미보합 50%
원 재 료 쌀, 쌀국, 양조알코올
생산지역 야마구치현 시모노세키주조

음용온도	차게	상온에서	미지근하게	대워서	뜨겁게
	5~15°C	15~25°C	25~35°C	40~45°C	50°C이상
	◎	◎	○	○	◎

₩ 28,000 (부가세별도)



시라유키 다이진조

白雪 大吟醸

Shirayuki Daiginjo

460여 년 역사의 시라유키의 전통주조법과 기술을 가지고
최상의 다이진조를 빚었습니다. "야마다니시키키(山田錦)"와
"미야마니시키키(美山錦)"를 각각 50%씩 정미하여 주조하였습니다.
30일간의 저온 숙성과정을 거쳐 기품 있는 향기와 부드러운
목넘김이 타의 추종을 불허합니다.
차게 해서 드시면 더욱더 깊은 향미를 느낄 수 있습니다.

상품규격 720ml 병 (6병/박스)
알콜도수 15.5%
일본주도 +0.5
정미보합 50%
원 재 료 쌀, 쌀국, 양조알코올
생산지역 효고현 고니시주조 (시라유키)

음용온도	차게	상온에서	미지근하게	대워서	뜨겁게
	5~15°C	15~25°C	25~35°C	40~45°C	50°C이상
	◎	◎	◎	○	◎

₩ 29,000 (부가세별도)



준마이진조 나마 키잔

純米吟醸 生帰山

Junmai Ginjo Nama Kijan

새로운 출발을 알리는 따뜻한 봄기운처럼 깔끔하고
상쾌한 산미가 느껴지는 것이 특징입니다. 열처리를 하지 않아
효모가 살아 있어 생주의 상큼함을 느낄 수 있습니다.
일본에서부터 냉장으로 들어와
냉장 보관, 냉장 유통되는 생주입니다.
냉장고에 보관하여 10°C 이하로 차갑게 드시면
감칠맛이 확 살아 납니다.

상품규격 720ml 병 (6병/박스)
알콜도수 15%
정미보합 55%
원 재 료 쌀, 쌀국
생산지역 나가노현 치쿠마니시키키주조

음용온도	차게	상온에서	미지근하게	대워서	뜨겁게
	5~15°C	15~25°C	25~35°C	40~45°C	50°C이상
	◎	◎	◎	◎	◎

₩ 36,000 (부가세별도)



준마이진조 아카후지

純米吟醸 赤富士

Junmai Ginjo Akafuji

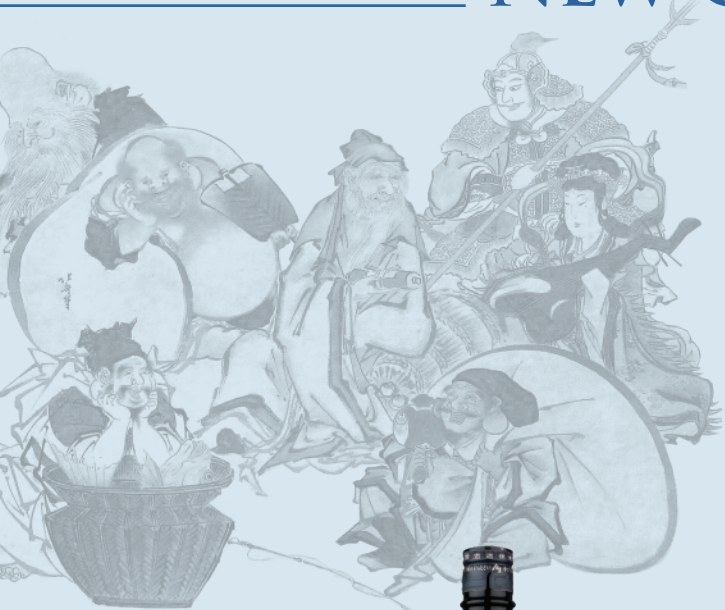
맛있는 일본술 어워드 2024년 금상 수상!
KURA MASTER 2024 금상 수상!
전혀 부드러운 긴조 향과 감칠맛이 나는
젊은 감각의 銘酒이며, 길조로 여겨지는
새벽녘의 후지산을 모티브로 한
선명한 패키지로 선물용으로도 좋습니다

상품규격 720ml 병 (6병/박스)
알콜도수 15.5%
일본주도 +2
정미보합 60%
원 재 료 쌀, 쌀국
생산지역 효고현 고니시주조 (시라유키)

음용온도	차게	상온에서	미지근하게	대워서	뜨겁게
	5~15°C	15~25°C	25~35°C	40~45°C	50°C이상
	◎	◎	◎	◎	◎

₩ 25,000 (부가세별도)

NEW COLLECTION



七福神

しちふくじん

일곱 신이 내리는 일곱 가지 복,
복과 품격이 깃든 사케



칠복신 준마이다이긴쥬 테즈쿠리 七福神 純米大吟醸 てづくり(手製)

Junmai Daiginjo Tezkuri Shichifukujin

사케 제조에 적합한 쌀, 이와테현의 「긴긴가」를 사용하여, 불필요한 단맛 없이 깔끔하고 드라이하게 빚어낸 준마이다이긴쥬입니다. 정성껏 저온 숙성하고, 한 번의 저온 살균만 거친 후 무여과 그대로 병입하여, 술 본연의 맛과 향을 온전히 담았습니다. 군더더기 없는 청량하고 깔끔하게 매운맛으로 담백한 음식과의 궁합이 좋습니다.

상품규격 720ml 병 (12병/박스) / 1,800ml 병 (6병/박스)
알콜도수 15%
일본주도 +3
정미보합 50%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 이와테현 키쿠노츠카사 주조

음용온도	차게 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C이상
	◎	◎	○	○	○

720ml ₩ 40,000 (부가세별도)
1,800ml ₩ 80,000 (부가세별도)

칠복신 준마이 초카라구치 七福神 純米 超辛口

Junmai Chokaraguchi Shichifukujin

키쿠노츠카사 주조(菊の司酒造)의 베스트셀러 제품. 이와테현의 사케 적합미 '유이노카' 「結の香」를 사용, 산뜻한 맛이면서 신 맛과 깔끔함이 느껴집니다. 쌀 본연의 맛을 살려 깊이를 더하면서도, 깔끔한 마무리를 느낄 수 있도록 상반된 두 가지 매력을 동시에 지닌 초카라구치 스타일의 정수를 보여줍니다. 17도임에도 뒷맛이 부드러워 부담스럽지 않습니다.

상품규격 300ml 병 (12병/박스) / 720ml 병 (12병/박스)
알콜도수 17%
일본주도 +12
정미보합 60%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 이와테현 키쿠노츠카사 주조

음용온도	차게 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C이상
	◎	◎	○	○	○

720ml ₩ 28,000 (부가세별도)
300ml ₩ 12,000 (부가세별도)

칠복신 가라구치 준마이 七福神 辛口 純米

Karaguchi Junmai Shichifukujin

계속 찾게 되는 감칠맛 나는 매운맛으로 술 애호가들에게 많은 선택을 받는 술. 목직하고 풍부한 감칠맛과 그 뒤에 남는 드라이한 여운이 일품인 매운 타입의 순미주입니다. 섬세한 발효 관리를 통해 완성된 깔끔하고 드라이한 맛! 깊은 풍미와 균형 잡힌 매운 맛은 다양한 요리와 어울립니다.

상품규격 720ml 병 (12병/박스)
알콜도수 16%
일본주도 +8
정미보합 60%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 이와테현 키쿠노츠카사 주조

음용온도	차게 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C이상
	◎	◎	○	○	○

₩ 25,000 (부가세별도)



긴쵸 히야시보리

吟醸 ひやしぼり

Ginjo Hiyashibori

맛있는 일본술 대상(2012, 2015~2019, 2022)금상 수상!
몽드 셀렉션 4년(2016~2019) 연속 금상 수상!
밀라노 사케 챌린지 2022 더블 금상 수상자!

후루티 제법으로 나마스케를 병에 담은 후에
열살균하는 방법으로 향기를 그대로 담았습니다

상품규격 720ml 병 (6병/박스)
알콜도수 13.5%
일본주도 +3
정미보합 60%
원 재료 쌀, 쌀국, 양조알코올
생산지역 효고현 고니시주조 (시라유키)

음용온도	차게 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C이상
	◎	◎			

₩ 25,000 (부가세별도)



준마이 앳칸베

純米 あっかんべー

Junmai Atkanbe

수입사 모도림 사무실에서 살고있는
마스코트 고양이 '오토코'를 본 시라유키 사장님이
제안해서 출시된 제품.
츄데레 오토코짱이 우리에게 날리는 메롱(일본어로 앳칸베)이
귀엽기만 합니다. 목넘김이 부드럽지만
남성적인 풍미가 느껴지는 준마이 제품입니다.

상품규격 720ml 병 (6병/박스)
알콜도수 15.5%
일본주도 +2
정미보합 70%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 효고현 고니시주조 (시라유키)

음용온도	차게 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C이상
	◎	◎	◎	○	

₩ 25,000 (부가세별도)



NEW PACKAGE

준마이 아오사에

純米 碧冴え

Junmai Aosae

몽드 셀렉션 2024 금상 수상!
KURA MASTER 준마이 부문 2023 플래티넘 어워드 수상!

지금까지 없었던 독자적인 제조법에 의한
"잡미가 나지 않는 맛 만들기"로, 한층 더 세련된 맛을
살현했습니다. 감칠맛은 그대로 두고 뒷맛이 깔끔하고
맛있는 순미주로 맑고 깨끗한 맛을 표현한 흰색과
파란색을 바탕으로 한 라벨 디자인이 인상적입니다.

상품규격 720ml 병 (6병/박스)
알콜도수 15.5%
일본주도 +2
정미보합 70%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 효고현 고니시주조 (시라유키)

음용온도	차게 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C이상
	◎	◎	○	○	

₩ 25,000 (부가세별도)



준마이 클래식

純米 クラシック

Junmai Classic

고전적인 형태의 병과 라벨을 사용,
지나간 시절의 향수를 불러 일으키는 본격 청주.
일본주도 +5로 비교적 향이 강하고
뒷맛이 화려하여 깊은 맛을
느끼실 수 있습니다.

상품규격 720ml 병 (6병/박스)
알콜도수 15.5%
일본주도 +5
정미보합 70%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 효고현 고니시주조 (시라유키)

음용온도	차게 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C이상
	○	◎	◎	◎	○

₩ 20,000 (부가세별도)



센푸쿠 준마이

千福 純米

Sempuku Junmai

매일 마셔도 질리지 않으며, 히로시마산 주조미
핫탄니시키(八反錦)를 사용하여 밤(粟)의 은화한 향기와
카리쿠치한 맛이 잘 어우러진 준마이입니다.

상품규격 720ml(6병/박스) / 300ml(12병/박스)
알콜도수 15.5%
일본주도 +3
정미보합 65%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 히로시마현 미야케주조

음용온도	차게 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C이상
	◎	◎	◎	◎	○

720ml ₩ 18,000 (부가세별도)

300ml ₩ 7,500 (부가세별도)

TEARS OF POLAR BEARS

북극곰의 눈물을 닦아주세요

준마이 북극곰의 눈물 純米 ホッキョクグマの涙 Tears of Polar bears

기후변화로 살 곳을 잃어가는 북극곰의 슬픔을
함께 나누고자 기획한 준마이제품.
부드러운 첫맛과 은은하면서도
깔끔한 뒷맛의 준마이슈.

상품규격 720ml 병 (12병/박스)
알콜도수 14.0%
일본주도 +2
정미보합 72%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 히로시마현 미야케혼텐(센푸쿠)
음용온도

차게	상온에서	미지근하게	따뜻서	뜨겁게
5-15°C	15-25°C	25-35°C	40-45°C	50°C이상
○	○	○	○	○

₩ 14,000(부가세별도)





준마이 오니고로시

純米 鬼ごろし

Junmai Onigoroshi

시라유키에서 빛은 준마이 제품.
부드러우면서도 깊은 맛이 느껴집니다.
품질 좋은 쌀과 옛날 방식 그대로 빛은
섬세하고 풍미 깊은 술로
미국과 유럽에서 인기가 좋습니다.

상품규격	720ml 병 (6병/박스)				
알콜도수	15.5%				
일본주도	+2				
정미보합	70%				
원 재료	쌀, 쌀국				
생산지역	효고현 고니시주조(시라유키)				
음용온도	차게 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C이상
	○	○	○	○	○

₩ 18,500 (부가세별도)



준마이 월광

純米 月の光

Junmai Moon Light

부드러우면서도 깊은 맛이 느껴집니다.
품질 좋은 쌀과 옛날 방식 그대로 빛은
섬세하고 풍미 깊은 술로
젊은 층 사이에서 인기가 좋습니다.

상품규격	720ml (6병/박스)				
알콜도수	15.5%				
일본주도	+2				
정미보합	70%				
원 재료	쌀, 쌀국				
생산지역	효고현 고니시 주조(시라유키)				
음용온도	차게 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C이상
	○	○	○	○	○

₩ 18,500 (부가세별도)



백설 준마이

白雪 純米

Baekseol Junmai

처음의 부드러운 긴쥬 향의 여운이 마신 후에도
오래오래 남습니다. 신의 축복이라 불리우는
“코지”를 더한, 쌀 이외의 다른 첨가물이 없는
순수 쌀로 만들어진 제품.

상품규격	720ml 병 (6병/박스)				
알콜도수	14.5%				
일본주도	+5				
정미보합	60%				
원 재료	쌀, 쌀국				
생산지역	효고현 고니시주조(시라유키)				
음용온도	차게 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C이상
	○	○	○	○	○

₩ 18,500 (부가세별도)



준마이 호시노모노가타리

純米 星の物語

Junmai Hoshino Monogatari

밤하늘의 별자리 모티브로 라벨을 디자인하였습니다.
그 첫번째 별자리 이야기는 여름철 별자리로
육안으로 18개의 별을 볼 수 있는 전갈자리입니다.
깔끔하고 상쾌한 맛의 준마이슈를 즐길 수 있습니다.

상품규격	720ml 병 (6병/박스)				
알콜도수	14%				
일본주도	+2				
정미보합	72%				
원 재료	쌀, 쌀국				
생산지역	히로시마현 미야케주조				
음용온도	차게 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C이상
	○	○	○	○	○

₩ 18,000 (부가세별도)



준마이 시바노에가오

純米 柴のえがお

Junmai Shibano Egao

환하게 웃고있는 귀여운 시바견의 이미지를 넣어
항상 곁에서 함께하고 즐거움을 주는 반려견처럼
매일 마셔도 질리지 않는 부드러운 준마이슈.
다양한 요리와도 잘 어울리는 제품입니다.

상품규격	720ml 병 (6병/박스) / 300ml(12병/박스)				
알콜도수	15.5%				
일본주도	+3				
정미보합	65%				
원 재료	쌀, 쌀국				
생산지역	히로시마현 미야케주조				
음용온도	차게 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C이상
	○	○	○	○	○

720ml ₩ 16,000 (부가세별도)

300ml ₩ 7,500 (부가세별도)



오토코

上撰男

Otoko

에도(강호)시대부터 못말이 좋아 최고의 술 제조항으로 이름난 [이타미 지역의 술]로서 과거의 전통적인 비법을 계승한 매운맛의 명주. 맛의 두께가 두껍다는 표현이 어울리는 남자의 술이며, 日本酒度 +7로 드라이하면서도 깨끗한 뒷맛이 일품입니다.

상품규격 720ml (6병/박스) / 300ml (12병/박스)
알콜도수 14.5%
일본주도 +7
정미보합 70%
원 재료 쌀, 쌀국, 양조알코올
생산지역 효고현 고니시 주조(시라유키)
음용온도

저기 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C 이상
◎	○	○	◎	◎

720ml ₩ 17,000 (부가세별도)

300ml ₩ 7,000 (부가세별도)



준마이 히메

純米 姫

Junmai Hime

매일 마셔도 질리지 않으며 온화한 향기와 카라구치한 맛이 일품인 준마이 사케입니다.

상품규격 720ml 병 (6병/박스)
알콜도수 15.5%
일본주도 +5
정미보합 65%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 히로시마현 미야케주조
음용온도

저기 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C 이상
◎	○	◎	○	○

₩ 15,000 (부가세별도)



준마이 다이쥬부

純米 だいじょうぶ [大丈夫]

Junmai Daijyobu

다이쥬부(だいじょうぶ)는 한자로 大丈夫(대장부)라고 쓰며, 주로 겐참음, 틀림없음을 뜻하지만 강하고 단단함을 표현하기도 합니다. 깔끔한 맛으로 목넘김이 부드러우며 잡미가 없습니다.

상품규격 720ml (6병/박스)
알콜도수 14%
일본주도 +2
정미보합 70%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 히로시마현 미야케주조
음용온도

저기 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C 이상
◎	◎	◎	◎	○

₩ 12,000 (부가세별도)



조센 다카마사무네

上撰鷹正宗

Josen Takamasamune

부드러운 첫 맛과 깔끔한 목 넘김으로 매일 마셔도 질리지 않게 하는 술입니다. 조심스러운 인상의 너무 진하지 않은 향기는 프루티한 단맛에 더해져 편안한 뒷맛을 제공합니다. 유리병 자체로 냉장하거나 전자레인지에 돌려서 바로 드시면 됩니다.

상품규격 300ml (20병/박스)
알콜도수 14%
원 재료 쌀, 쌀국, 양조알코올
생산지역 후쿠오카현 다카마사무네주조
음용온도

저기 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C 이상
◎	◎	◎	◎	◎

₩ 7,000 (부가세별도)



준마이컵

純米 カップ

Junmai Cup

高度의 기술과 정성이 필요한 고급 술로서 처음의 깊은 긴조향이 마지막까지 길게 남습니다. 과일향과도 같은 산뜻한 향, 진한 향미에도 결코 무겁지 않습니다. 180ml의 작은 컵으로 혼술을 즐기실 때 좋습니다.

상품규격 180ml (30병/박스)
알콜도수 14.5%
일본주도 +5
정미보합 60%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 효고현 고니시주조(시라유키)
음용온도

저기 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C 이상
○	◎	◎	◎	○

₩ 5,000 (부가세별도)



오니고로시컵

鬼ごろしパック

Onigoroshi Cup

오니고로시는 '귀신잡이'라는 뜻으로 남녀노소 누구나 가볍게 즐길 수 있는 대중주의 뜻으로 쓰입니다. 전통의 기술로 담근 깊은 맛으로 목 넘김이 산뜻하고 깔끔합니다. 상온으로 즐기거나 따뜻하게 드시면 더욱 좋습니다. 180ml의 작은 용량으로 언제, 어디서나 가볍게 즐기실 수 있습니다.

상품규격 180ml (30병/박스)
알콜도수 14.5%
일본주도 ±0
정미보합 70%
원 재료 쌀, 쌀국, 양조알코올, 당류, 산미료
생산지역 후쿠오카현 다카마사무네주조
음용온도

저기 5-15°C	상온에서 15-25°C	미지근하게 25-35°C	대워서 40-45°C	뜨겁게 50°C 이상
○	○	◎	◎	◎

₩ 2,700 (부가세별도)



준마이팩 純米パック

Junmai Pakk

고품질의 쌀을 40%를 꺾고 빻아 만들어낸 준마이슈(純米酒).
高度의 기술과 정성이 필요한 고급 술로서 처음의 깊은 건조향이
마지막까지 길게 남습니다. 과일향과 같은 산뜻한 향,
진한 향미에도 결코 무겁지 않습니다.

상품규격 900ml 팩(6팩/박스)
알콜도수 14.5%
일본주도 +5
정미보합 60%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 효고현 고니시주조(시라유키)

음용온도	차게	상온에서	미지근하게	데워서	뜨겁게
○	5-15°C	15-25°C	25-35°C	40-45°C	50°C이상

₩ 14,500 (부가세별도)



우메슈(매실주) 梅酒팩

Umesu Pakk

고급스러운 맛의 매실주를 저렴하게 접하시도록
팩에 담았습니다. 너무 달지 않아 바로 드실 수 있으며,
언더탁 또는 소다를 1대1 비율로 섞어 드셔도
진한 매실주의 향미를 즐기실 수 있습니다.

상품규격 500ml 팩(6팩/박스)
알콜도수 8.5%
원 재료 매실, 양조알코올, 당류, 산미료
생산지역 아이치현 키요스자쿠라주조

음용온도	차게	상온에서	미지근하게	데워서	뜨겁게
○	5-15°C	15-25°C	25-35°C	40-45°C	50°C이상

₩ 14,000 (부가세별도)



산다라 샤르도네 & 사케

SANDARA Chardonnay & Sake

지중해의 샤도네이 와인과 일본의 전통 사케를 블렌딩하여,
동서양의 문화와 풍미를 한 병에 담아냈습니다.
상호 보완적인 두 가지 풍미가 완벽하게 어우러져
혁신적이고 독특한 컨셉의 스파클링이 탄생했습니다.
이 놀라운 조합은 아방가르드 요리 세계에서
새로운 페어링 가능성을 열어주며,
아시아 요리 및 퓨전요리의 완벽한 상대를 자처합니다.

색 반짝이는 맑은 옐로우 색상
향 바나나, 사과, 파인애플의 밝은 레이어가 느껴짐.
맛 달콤하면서 입맛을 당기는 우아한 산미

상품규격 750ml 병 (6병/박스)
알콜도수 8%
포도품종 샤르도네, 일본산 사케 블렌딩
생산지역 스페인 발렌시아

₩ 15,000 (부가세별도)



오니고로시팩 鬼ころしパック

Onigoroshi Pakk

오니고로시는 '귀신잡이'라는 뜻으로 남녀노소 누구나
가볍게 즐길 수 있는 대중주의 뜻으로 쓰입니다.
투명감 있는 깔끔한 맛은 오래도록 질리지 않고
마실 수 있게 합니다.

상품규격 900ml / 2,000ml 팩 (6팩/박스)
알콜도수 13.5%
일본주도 +0
정미보합 70%
원 재료 쌀, 쌀국, 양조알코올, 당류, 산미료
생산지역 후쿠오카현 다카마사무네주조

음용온도	차게	상온에서	미지근하게	데워서	뜨겁게
○	5-15°C	15-25°C	25-35°C	40-45°C	50°C이상

2000ml ₩ 17,000 (부가세별도)

900ml ₩ 12,500 (부가세별도)



슈퍼레드팩 スーパーレッド

Super Red Pakk

辛味が 적고 상쾌한 맛이 특징인 시라유키의 優良酒.
여름에는 시원하게, 겨울에는 따뜻하게, 변하지 않는 맛과
뒷맛의 개운함을 즐기실 수 있으며 데워서 드실 때는 45도가
적당합니다. 일식 뿐 아니라 퓨전, 중화풍 등의 요리와 어울리며,
부담 없는 가격으로 즐기실 수 있습니다

상품규격 2,000ml 팩 (6팩/박스)
알콜도수 13.5%
일본주도 +1
정미보합 70%
원 재료 쌀, 쌀국, 양조알코올, 당류, 산미료
생산지역 효고현 고니시주조(시라유키)

음용온도	차게	상온에서	미지근하게	데워서	뜨겁게
○	5-15°C	15-25°C	25-35°C	40-45°C	50°C이상

₩ 18,000 (부가세별도)

카피바라노 유즈유 カピバラのゆず湯

Capibarano Yuzuyu

유자탕에서 느긋하게 쉬는 카피바라처럼,
느긋하게 즐기는 향긋한 유자 사케 한 잔.
수작업으로 짜낸 100% 유자 과즙과 청주를 배합, 부드러운
맛을 강조했습니다. 유자 특유의 달콤함과 향긋한 향을
느낄 수 있고, 술이 약한 사람도 부담 없이 마실 수 있으며
탄산수와 함께 얼음과 타먹으면 더욱 맛있게 드실 수 있습니다.

상품규격 720ml (6병/박스) / 1,800ml (6병/박스)
알콜도수 10%
원 재 료 청주, 유자과즙(12.5%)
생산지역 후쿠오카현 다카마사무네주조
음용온도

차게	상온에서	미지근하게	데워서	뜨겁게
5~15℃	15~25℃	25~35℃	40~45℃	50℃이상
○	○	○	○	○

720ml ₩ 29,000 (부가세별도)

1,800ml ₩ 58,000 (부가세별도)



금박주
純金箔酒 1.8L
Kinpaku 1.8L

술잔 위를 떠도는 금박이 신비로운 분위기를 연출합니다.
향기롭고 질리지 않는 맛이며, 경사스러울 때나
선물용으로 많이 쓰여집니다.
따뜻하게 데워 드시면 더욱 깊은
향미를 느끼실 수 있습니다.

상품규격 1,800ml 병 (6병/박스)
알콜도수 15.5%
일본주도 +6
정미보합 70%
원 재 료 쌀, 쌀국, 양조알코올, 식용금박
생산지역 효고현 메이쥬주조
음용온도

차게	상온에서	미지근하게	데워서	뜨겁게
5~15℃	15~25℃	25~35℃	40~45℃	50℃이상
○	○	○	○	○

₩ 35,000 (부가세별도)



준마이 1.8
純米酒 1.8
Junmai 1.8

섬씨 12도의 저온 숙성에 의해
상쾌한 맛과 향을 이끌어낸 시라유키의 야심작.
온화한 향기, 부드러운 입맛과
목 넘김이 한국인이 가장 좋아하는 수준의 맛이며
차게 또는 데워 드시면 좋습니다.

상품규격 1,800ml 병 (6병/박스)
알콜도수 14.5%
일본주도 +3
정미보합 70%
원 재 료 쌀, 쌀국
생산지역 효고현 고니시주조(시라유키)
음용온도

차게	상온에서	미지근하게	데워서	뜨겁게
5~15℃	15~25℃	25~35℃	40~45℃	50℃이상
○	○	○	○	○

₩ 30,000 (부가세별도)



조센 가라구치 1.8
上撰 辛口 1.8
Josen Karakuchi 1.8L

상쾌한 뒷맛이 살아있고 맛의 밸런스가 잡힌
시라유키의 가라구치 제품.
日本酒度 +8로 강한 맛을 선호하는 한국인들의 입맛에
잘 맞고 세련된 맛과 향으로 회나 생선구이 등의 요리와
잘 어울립니다

상품규격 1,800ml 병 (6병/박스)
알콜도수 15.1%
일본주도 +8
정미보합 70%
원 재 료 쌀, 쌀국, 양조알코올
생산지역 효고현 고니시 주조(시라유키)
음용온도

차게	상온에서	미지근하게	데워서	뜨겁게
5~15℃	15~25℃	25~35℃	40~45℃	50℃이상
○	○	○	○	○

₩ 29,000 (부가세별도)



갓파노 카쿠시 다루 금박소주
河童の隠し樽(金箔焼酎)

Kappa no Kakushidaru Golden Leaf Shochu

다카마사무네주조의 독자적인 저온 여과 기법과 블렌드 기술로 오크통에 저장 숙성. 갓파(河童)는 일본 민담에 많이 나오는 물속에 사는 요괴로, 맛이 너무 좋아 "갓파가 숨겨놓은 통"이라는 이름이 붙었습니다. 담백한 코코넛이나 바닐라 향을 떠올릴 수 있는 보리소주에 금박을 넣어 축하하는 자리에 어울리는 정통 소주입니다.

상품규격 720ml (6병/박스)
알콜도수 25%
원 재료 보리, 밀국, 금박
생산지역 후쿠오카현 다카마사무네주조
음용방법 스트레이트, 온더락(얼음과 함께), 미즈와리(물에 타서), 오유와리(따뜻한 물에 타서), 하이볼(탄산수와 함께)

₩ 33,000 (부가세별도)



아즈키 팔소주
あずき(長期貯蔵小豆焼酎)

Azuki Aged 31 Years Red Bean Shochu

다른 곳에 없는 소주를 만들려고, 오랫동안 사랑받아 온 재료, 팔을 골라 담근 것이 1992년. 31년 이상 저장된 장기저장 원주100% 사용한 본격 소주로 팔 본연의 상쾌한 향과 장기숙성 소주만이 지닌 화려함과 부드러운 입맛, 은은하게 팔의 단맛이 여운으로 남는 정통 소주입니다.

상품규격 720ml (9병/박스) / 1,800ml (6병/박스)
알콜도수 25%
원 재료 보리, 쌀, 팔
생산지역 후쿠오카현 다카마사무네주조
음용방법 스트레이트, 온더락(얼음과 함께), 미즈와리(물에 타서), 오유와리(따뜻한 물에 타서), 하이볼(탄산수와 함께)

720ml ₩ 25,000 (부가세별도)
1,800ml ₩ 50,000 (부가세별도)



바카이 쌀소주
ばかい(本格米焼酎)

Bakkai Rice Shochu

후쿠오카 현 주류 감청 대회 소주 부문에서 2년 연속 "금상"을 수상하였습니다. 엄선된 쌀을 감압으로 천천히 증류 하여 만든 쌀 소주입니다. 마시면 쌀의 단맛과 미네랄을 느낄 수 있으며, 뒷맛이 깔끔하고 오래 마셔도 질리지 않습니다.

상품규격 720ml (9병/박스)
알콜도수 25%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 후쿠오카현 다카마사무네주조
음용방법 스트레이트, 온더락(얼음과 함께), 미즈와리(물에 타서), 오유와리(따뜻한 물에 타서), 하이볼(탄산수와 함께)

₩ 22,000 (부가세별도)



바카이 보리소주
ばかい(本格麦焼酎)

Bakkai Barley Shochu

정맥보합(보리의 깎아낸 부분비율) 65% 이하를 어렵게 이룬 보리를 사용하여 저온 발효 공법으로 향기가 풍부한 원주를 완성하였습니다. 언더락이나 미즈와리, 또는 우롱차와 섞어서 마시거나 레몬과 섞어서 마실 수도 있습니다.

상품규격 720ml (9병/박스)
알콜도수 25%
원 재료 보리, 보리국
생산지역 후쿠오카현 다카마사무네주조
음용방법 스트레이트, 온더락(얼음과 함께), 미즈와리(물에 타서), 오유와리(따뜻한 물에 타서), 하이볼(탄산수와 함께)

₩ 22,000 (부가세별도)



난슈덴라쿠 고구마소주
南州伝楽(本格芋焼酎)

Nanshudenraku Sweet Potato Shochu

다카마사무네 치즈 블렌더 "카메이 히로시게"의 기술을 모두 쏟아 부어 완성시킨 逸品. 황금천관이란 이름의 고구마를 사용하고 흑국으로 제조하여 스위트하고, 깊은 듯하면서도 부드러운 맛이 일품입니다. 만든 이의 뜨거운 마음이 가득 찬 난슈덴라쿠를 즐겨주세요.

상품규격 900ml (12병/박스) / 1,800ml (6병/박스)
알콜도수 25%
원 재료 고구마, 쌀국
생산지역 후쿠오카현 다카마사무네주조
음용방법 스트레이트, 온더락(얼음과 함께), 미즈와리(물에 타서), 오유와리(따뜻한 물에 타서), 하이볼(탄산수와 함께)

900ml ₩ 27,000 (부가세별도)
1,800ml ₩ 50,000 (부가세별도)



시나노 메밀소주
信濃の香り(そば焼酎)

Sinano Buckwheat Shochu

시나노(나가노현의 옛 지명)하면 "소바".
해발 700미터의 고원지대인 시나노는 메밀이 자라기에 좋습니다.
메밀에는 영양소가 풍부하게 함유되어 있어
건강식품으로도 유명합니다.
메밀 특유의 고향의 맛 "시나노향"을 천천히 즐겨보세요.

상품규격 720ml (6병/박스)
알콜도수 25%
원 재료 메밀, 쌀국
생산지역 나가노현 치쿠마니시키주조
음용온도 스트레이트, 온더락(얼음과 함께),
미즈와리(물에 타서), 오유와리(따뜻한 물에 타서),
하이볼(탄산수와 함께)

₩ 30,000 (부가세별도)



시나노 쿠마자사(대나무잎) 소주
信濃の香りクマ笹(竹の葉焼酎)

Sinano Kumazasa Bamboo Leaf Shochu

몬드 셀렉션에서 소주 금상 수상!! 쌀 소주를 베이스로 신수
사쿠 별판에서 채취한, 영양소가 풍부한 천연 얼룩조릿대 잎을
사용하고 있습니다. 쌀누룩의 깔끔한 풍미와 얼룩조릿대잎의
은은하게 퍼지는 향기가 특징입니다.
언더락 잔에 마실때 그 진가가 돋보이는 소주입니다.

상품규격 720ml (6병/박스)
알콜도수 20%
원 재료 쌀, 쌀국, 얼룩조릿대잎
생산지역 나가노현 치쿠마니시키주조
음용온도 스트레이트, 온더락(얼음과 함께), 미즈와리(물에 타서),
오유와리(따뜻한 물에 타서), 하이볼(탄산수와 함께)

₩ 30,000 (부가세별도)



다다스코단 소주
だだすだん 焼酎

Dadaskodan Shochu

250여 년의 역사를 지닌 키쿠노츠키사 주조에서
술지게미를 다시 발효한 뒤 감압 증류로 정성껏 추출하여
부드러운 향과 소주 본연의 풍미를 가득 담았습니다.

이와테현의 전통축제 '모리오카 산사오도리'에서

장단을 맞추는 힘찬 장구 리듬에서 영감을 받아 붙여진 이름, 다다스코단!
세계에서 가장 큰 테고 퍼레이드와 함께 복치며 춤추는 이 축제처럼
강렬함과 유연함, 뜨거운 열정속에도 시원한 여운이 남는
산사오도리의 감동을 다다스코단 한 병의 소주에 담았습니다.

상품규격 720ml (12병/박스)
알콜도수 25%
원 재료 쌀, 쌀국
생산지역 이와테현 키쿠노츠키사주조
음용온도 스트레이트, 온더락(얼음과 함께), 미즈와리(물에 타서),
오유와리(따뜻한 물에 타서), 하이볼(탄산수와 함께)

₩ 36,000 (부가세별도)



코슈 위스키 골드
甲州 Whisky Gold

Koshu Whisky Gold

아마나시현 나라사키라는 와인 산지로 유명한 지역에서
빛은 원주를 블렌딩하였습니다.
누구나 즐길 수 있는 일본산 위스키의 엔트리 모델로서,
달콤한 오크 향과 부드럽고 심오한 맛을 즐겨보세요.
브랜드명 코슈(甲州)는 아마나시현의 옛 이름으로,
특히 와인의 산지로도 유명합니다.

상품규격 700ml (12병/박스)
알콜도수 38%
원 재료 쌀, 밀, 양조알코올
생산지역 구마토현 아마토주조

₩ 28,000 (부가세별도)



유자 & 레몬 사와캔
ゆず&れもん Sour

Yuzu & Lemon Sour Can


고지현의 유자와 세토우치 지방의 레몬의 풍부한 과육을
그대로 사용하여 알코올 도수 3%의
유쾌한 유자 레몬 사와를 만들었습니다.
유자만의 달콤함에 레몬을 첨가,
훨씬 더 상큼하고 시원한 맛을 만들었습니다.

상품규격 350ml (24캔/박스)
알콜도수 3%
원 재료 보드카, 유자즙, 레몬즙, 비타민C, 옥수수시럽,
설탕, 탄산, 레몬향
생산지역 히로시마현 삼행식품

음용온도	차게 5~15°C	상온에서 15~25°C	미지근하게 25~35°C	대워서 40~45°C	뜨겁게 50°C이상
©					

₩ 2,700 (부가세별도)

일본주조회사의 위치

일본내에는 2,000여개의 주조회사가 각자의 특색있는 제품을 만들어내고 있으며 대부분이 효고현과 교토, 오사카지방을 중심으로 발전해 왔다. 그림에는 그 중 일본내 10대 메이커와 한국에서 이름을 얻고있는 주조회사만 표시하였다.  는 모노드림 취급업체 위치이며 회사이름 뒤의 숫자는 설립연도이다.



청주의 품질 기준 및 종류

사케의 품질은 크게 쌀의 정미도와 쌀의 품질, 효모의 품질, 그리고 주조방법 등 여러가지 요인에 의해 종합적으로 결정됩니다.

1. 쌀의 정미도에 의한 구분

정미도	쌀과 쌀국만으로 제조	발효알코올을 첨가
50% 이하 (절반 이상을 깎아낸 쌀)	준마이 다이긴쥬 純米大吟醸酒	다이긴쥬 大吟醸酒
60% 이하 (40%를 깎아낸 쌀)	준마이 긴쥬 純米吟醸酒	긴쥬 吟醸酒
70% 이하 (30%를 깎아낸 쌀)	준마이 슈 純米酒	혼쥬조 本醸造酒

- 발효 알코올은 전분을 가진 물질과 당을 포함한 물질에서 양조된 알코올을 말한다. 청주의 향과 맛을 떨어뜨리게 하는 유산균의 증식을 방지하는 효과가 있다. 긴쥬슈와 혼쥬조슈에 사용할 수 있는 발효 알코올의 양은 백미종량의 10%이하로 제한되어 있다.

2. 품질에 따른 등급분류

일본에서 적용하는 사케의 등급은 크게 가센(佳撰), 조센(上撰), 도쿠센(特撰) 그리고 초도쿠센(超特撰)의 4가지로 나뉘지만 공신력 있는 기관의 등급이 아니라 개별 주조회사에서 분류하는 것으로, 자의적인 기준의 성격이 강하다.

3. 그외 종류

이외에도 주조기술에 따라 나마자케(生酒), 나마자조(生貯蔵) 등이 있다.

日本酒 製造工程



술주조에는 적합한 쌀이 따로 있다. 보통 사전계약으로 품질을 관리한다



1. 정미(精米)
쌀정미공장에서 쌀을 도정하고 있다. 보통 20시간에서 60시간 정도의 시간이 소요된다.



2. 쌀 씻기(洗米)
다이진조급의 고급 사케를 위해서는 작은 규모의 세미기를 사용한다.



3. 침지(浸漬) - 물에 담그기
쌀의 품종, 정미율에 따라 쌀의 물을 빨아들이는 정도가 다르기 때문에 세심한 주의가 필요한 작업



4. 침지(浸漬) - 물에 담그기
장인(토우지)가 검정판에 낱알을 올려놓고 물의 흡수정도를 살펴보고 있다.



5. 불려진 쌀



6. 증미(蒸米) - 쌀 찌기
다이진조급 사케를 위해 작은 시루에서 찌어지고 있다.



7. 제국(製麹) - 누룩만들기
전쌀위에 누룩균을 뿌리고 있다.



8. 제국(製麹) - 누룩만들기
코지부타라는 틀속에 넣고 발효를 시작한다.



9. 제국(製麹) - 누룩만들기
2일후 쌀에 균사가 뿌리를 내린 모습 발효를 시작한다.



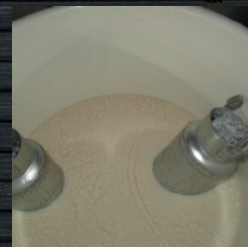
10. 주모(酒母)만들기
다이진조급 사케를 만들기 위해 작은 탱크에서 효모를 발효시킨다.



11. 주모(酒母)만들기
주모만들기에서도 온도는 무척 중요하다. 이 통에 뜨거운 물을 넣고 주모탱크속을 휘저어 탱크안 온도를 높였다.



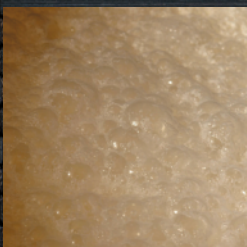
12. 주모(酒母)만들기
통에 물, 찐쌀, 쌀국, 효모를 넣고 섞기 시작한다.



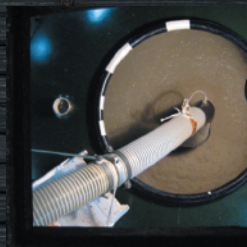
13. 주모(酒母)만들기
온도를 내리기 위해 얼음을 채운 알루미늄통이 사용된다.



14. 주모(酒母)만들기
작은 탄산가스 기포가 생기기 시작한다.



15. 주모(酒母)만들기
점점 많은 기포가 발생하고 있다. 바나나향과도 같은 향기를 맡을수 있다. 약1주일째



16. 시코미 - 섞어빚다
완성된 주모를 큰 탱크에 옮겨 쌀국, 찐 쌀, 물을 세차레에 걸쳐 섞는작업. 이를 통해 모로미를 얻는다.



17. 발효
모로미에서 발효가 시작되며 알코올과 탄산가스가 생긴다. 저온에서 한달 정도 발효시킨다. 심퍼니의 경우 두달 가량 저온 발효시킨다.



18. 상조(上槽) - 압착
다이진조급이나 이런 전통적인 방법을 아직도 사용하나, 보통은 대용량의 압착기를 사용한다.



19. 상조(上槽)
탱크밑으로 모여진 술들은 찌꺼기 제거, 여과, 가열, 살균을 거쳐 병에 담긴다



경기도 남양주시 경강로124번안길 9
T 02.4567.616 F 02.4567.617
<http://www.monodream.net>

