

# 申野

創業  
1997

**申野實業有限公司**

**酒類專業經銷商 統編:97396936**

**TEL:03-9380822 FAX:03-930821**

**粉絲團 LINE ID:@0933986500tw**

**1993 年起酒類銷售經驗，品質第一、優惠價第二**  
**所有日本地酒，皆為日本原廠原瓶公司貨**

**不銷售品質沒保障的平行輸入貨或無中文標水貨**  
**訂購說明：**

**所有酒類皆可混搭，算金額就可以，隨貨附發票**

**日本地酒 9,000 元以下為……散瓶價**

**日本地酒 9,000 元(含)以上為……團購價**

**恕不接受 1000 元以下訂單**

**1,000 元-1,999 元需另加本島黑貓及代收貨款 150 元**

**2,000 元-2,999 元需另加本島黑貓及代收貨款 100 元**

**3,000 元或以上皆含本島黑貓**

**大台北自送或黑貓宅配，皆可貨到付款**



**購買 720cc 或 1800cc 若需要單瓶提袋，訂貨時請告知**

**禁止酒駕**  **未滿十八歲禁止飲酒**

# 日本地酒-北海道旭川高砂酒造



創立於明治 42 年（1909 年）「國士無双」是代表北海道的第一品牌。在明治 42 年建造的高砂明治清酒釀造廠完工時，進行了製造裝瓶倉儲銷售等一系列的工作，並開展了業務，倉庫和採購商都擠滿了人。

高砂酒廠盡可能不依賴機器，繼續醞釀高品質的清酒。

**國士無双大吟釀** 產縣:北海道高砂酒造

原料米:彗星 精米研磨度:40%

使用高達 40% 的高精米釀製的清酒  
是“國士無雙”中最高級的酒款。

它具有醇厚的大吟釀香氣、新鮮味和清爽的口感。

**全新款-黑色小禮盒裝入(天地蓋)**

**送禮自用都合適**

720cc 市價:2,300 元

散瓶價:1,900 元 團購價:1,800 元



**禁止酒駕**  **未滿十八歲禁止飲酒**

# 日本地酒-北海道旭川高砂酒造

「ここにしかないモノを造り続ける」

ここでしか造れない地酒を醸すこと。

人の手で良質な酒を造り誠実に商うこと。

それが高砂酒造の基本姿勢。

明治32年から今日まで守り育み続けてきた誇りとこだわりは、

これからも決して変わることはありません。

水と、米と、人の手と、知恵そして歴史。

高砂酒造の酒には、ストーリーが詰まっています。



高砂酒造株式会社

## 國土無双純米大吟釀-北海道限定

原料米:彗星 精米研磨度:45%

使用 100% 的北海道釀造的清酒首選米“彗星”

在北海道釀造是一種堅持不懈的承諾

完全包含了北海道的四季和自然

請享受像梨一樣的水果香味和溫和的飲用。



720cc 市價:1,800 元

散瓶價:1,600 元 團購價:1,500 元

## 國土無雙純米吟釀 產縣:北海道高砂酒造

原料米:北零 精米研磨度:55%

使用北海道產酒造好適米「北零」

為一款散發華麗柑橘系香氣

蘊涵旨味及多重層次的純米吟釀酒。



720cc 市價:1,120 元

散瓶價:1,000 元 團購價: 950 元

1800cc 市價:2,300 元

散瓶價:2,000 元 團購價: 1,900 元

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒



# 日本地酒-秋田縣淺舞酒造



創立於大正6年（1917年）

我們酒廠位於秋田縣南部的橫手盆地中部。

自古以來就擁有得天獨厚的釀酒環境，泉水豐富，米品質優良。

我們以「清酒誕生於稻田」為座右銘釀造所有純米清酒。

我們所有的釀酒師都將全心投入這款產品的生產。

獲獎

International Wine Challenge (IWC) 2018 純米大吟釀部門 金獎

SakeSelection 2018 純米大吟釀部門 金獎

**天之戸純米大吟釀三割五** 產縣:秋田縣淺舞酒造

原料米:秋田酒小町 精米研磨度:35%

珍惜清酒釀造精神，從水稻種植開始

我們將繼續秉承「僅使用橫手盆地種植

的米來釀造純米酒」的原則。

此款為秋田酒小町參加評鑑會的參賽規格

香氣馥郁，集結天之戸一切精粹的酒款。

原木木盒裝入 720cc 市價:2,500 元

散瓶價:2,200 元 團購價:2,100 元



使用精緻原木木盒裝入

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

# 日本地酒-愛媛縣榮光酒造



創業於明治三十年(1897 年)

我們由衷感謝您一貫的支持，「酒仙榮光」作為愛媛地酒自豪地發送到全國各地。也衷心感謝全國的清酒愛好者和有關人士，感謝他們對清酒鑑定委員會金牌的表彰。我們將繼續努力提高質量和開發產品，以響應我們所有人的熱情聲音，並取得比以往更好的結果。真誠地尋求您不斷指導與支持。

**榮光酒造は大吟醸部門で「酒仙榮光大吟醸 Laugh With Sake」が部門最高賞の「プラチナ賞」を受賞しました！！**

**酒仙榮光純米大吟醸**產縣:愛媛縣榮光酒造

原料米:松山三井 精米研磨度:50%

松山三井是釀造清酒的最佳大米

因為它具有清酒大米所需的大粒低蛋白

該品種最初來自愛媛縣，適用於產生優質清酒

720cc 市價:1,200 元

散瓶價:1,000 元 團購價:950 元



**禁止酒駕**  **未滿十八歲禁止飲酒**



# 日本地酒-岡山縣利守酒造



創業於慶應四年（1868 年）

用「地米・地の水・地の気候風土」釀造，本地清酒就是真正的地酒。

長期以來，該地區的一直被譽為種植最高品質「雄町米」的地方。如今，日本各地都有許多由「雄町米」釀造的酒，但其起源就在這裡。我們的目標是成為一家“從大米生產到清酒釀造始終如一的生產廠”

**酒一筋純米吟釀** 產縣:岡山縣利守酒造

原料米:赤磐雄町 精米研磨度:55%

使用有「夢幻之米」之稱的赤磐雄町米

濃醇的吟釀香及美味為其特徵

如酒的名字一樣，長久以來釀酒達人

秉持著一心一意的態度來釀造地酒

迷人的果香，清爽的口感。

720cc 市價:1,200 元

散瓶價:1,000 元 團購價:950 元



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

# 日本地酒-神戶酒心館



**2017 年 International SAKE Challenge トロフィー（最高金賞）受賞！**

**2017・2018 年 全米日本酒飲評会 金賞受賞**

成立於宝暦元年（1751 年），我們繼續保持“福壽”這個名字  
第 13 代用優質的原料，花巨大的時間和精力，在不追求產量的情況下我們依然精心手工製作清酒。

從大自然中培育出來的原料，純粹的使福壽產生清新潔淨的味道。



**2019 年諾貝爾獎官方宴會活動中，來自世界各地都喜愛福壽純米吟醸**

<https://www.youtube.com/watch?v=96NachPX1hQ> youtube 酒廠介紹

**福壽純米吟醸** 產縣:神戶市

原料米:兵庫縣產米 精米研磨度:60%

濃郁的香味，如成熟的櫻花

品嚐新鮮水果和光滑米飯的味道

鮮奶油和奶酪都很搭配。

720cc 市價:1,170 元 散瓶價:1,000 元 團購價:950 元

**禁止酒駕**  **未滿十八歲禁止飲酒**



# 日本地酒-新潟縣加賀之井酒造



2016年12月に起きた大規模な火災によって 新しく生まれ変わった蔵で、加賀の井酒造は

創業は慶安三年・1650年。江戸時代、糸魚川市は加賀百万石の参勤交代の宿場であった。承応元年（1652年）、加賀三世前田利常公の時、当地に本陣が置かれ、その時に利常公より酒銘『加賀の井』は命名された。本陣で醸造された酒『加賀の井』は、加州三侯へ献上され、藩主、家老の献立にも用いられていたという。古くより、高品質の酒造りに励んできた『加賀の井』。この歴史が今もいきづいている。『加賀の井』は加賀藩糸魚川本陣の酒蔵である。

## 加賀之井純米吟醸 産縣:新潟縣

原料米:五百万石 精米研磨度:55%

安全でおいしいお酒を

皆様へお届けすることが

加賀の井の使命です

加賀の井の酒が皆様の

人生に潤いをもたらすことを願い

美酒の醸造に邁進して行きたいと思ひます

建議在用餐時的清酒，重點是新鮮與平衡。



720cc 市價:1,150 元

散瓶價:950 元 團購價:900 元

禁止酒駕



未滿十八歲禁止飲酒



# 日本地酒-千葉縣飯沼本家



酒廠有 300 多年的歷史，以釀造“高品質”為目的的釀酒廠  
但只有跟祖先以同樣的方式釀酒時才能銘記這些年。

作為一個釀酒商“我想談論未來創造它而不僅僅是歷史”

**The Fine SAKE Award, Japan 2024 Premium 純米部門 金獎**

**甲子純米吟釀 華麗匠之香** 產縣:千葉縣飯沼本家

原料米:山田錦 / 掛米 五百萬石

**IWC 2024 純米吟釀部門 銅獎**

**全國燗酒大賽 2024 溫燗部門 最高金賞**

和梨、白色花朵般高雅華麗香氣

豐富層次口感、平穩舒適的喉韻為特色。

發酵過程產生的氣泡感。冰飲可感受生酒般新鮮風味

加熱飲用可感受到更加飽滿的米飯風味。

720cc 市價:1,000 元

散瓶價:850 元 團購價:800 元



**甲子招財貓菰樽** 產縣:千葉縣飯沼本家

原料米:房黃金 精米研磨度:70% 酸度:1.1

高尚且優雅的日本地酒可用這句話來形容

富有高雅的吟釀香

且味道十分香醇，整體比例是恰到好處。

1,800cc 市價:2,500 元

散瓶價:2,000 元 團購價:1,900 元 需要預訂 但不一定有貨



禁止酒駕



未滿十八歲禁止飲酒

# 日本地酒-熊本縣瑞鷹酒造

瑞鷹  
ずいよう

創業慶應三年 熊本の酒蔵



創業於慶應3年(1867年)

1867年以來，創始人推行了一項新的熊本酒釀造，我們追求更高質量，致力於產品創造，從那以後的150年裡，創始人的感受仍然銘記在我們的心中，我們使用安全可靠的原料，創造美味的產品，讓我們的顧客滿意。

## 吉祥瑞鷹吟釀

原料米: 山田錦、華錦 精米研磨度: 58%

採用經典「野白式吟釀法」，搭配強調香氣的熊本酵母  
當地酒米進行釀造。清新華麗香氣，入口後礦物冰涼感  
接著是平衡的酸及旨味與微微甜潤酒體，尾韻俐落。

720cc 市價: 1,000 元

散瓶價: 850 元 團購價: 800 元



## 瑞鷹熊本熊菰樽

原料米: 秋勝及其他米 精米研磨度: 75%

以當季國產米釀造

帶有滑順口感及濃郁酒香

以日本卡通人物”熊部長”為主角

1800cc 市價: 2,800 元

散瓶價: 2,400 元 團購價: 2,300 元 需要預訂 但不一定有貨



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒



# 日本地酒-福島縣大和川酒造



地そばと地酒  
**庵久志良**  
らしくあん



“地”に根づき作り手の顔が見える。そばと酒。

創業於寛政二年（1790 年）

使用乾淨的飯豊山の伏流水早期開始，我們使用我們自己的稻田和合同種植者收穫的無農藥，無殺蟲劑的優質大米代表日本飲食文化的清酒開始被世界所接受

在倫敦，紐約，溫哥華，上海，台灣等國外越來越受歡迎。

**良志久吟釀** 產縣:福島縣大和川酒造

原料米:華吹雪 精米研磨度: 50% 酸度: 1.4

帶有醇濃的吟釀香喝起來特別順口的吟釀酒

**大和川酒造連續 10 多年**

**榮獲日本東北清酒評鑑會金牌獎**

**實力可堪稱是東北第一。**



720cc 市價:800 元

**贈酒及促銷報價單 另有贈酒活動**

1800cc 市價:1,650 元

**散瓶價:1,400 元 團購價:1,300 元**

**禁止酒駕**  **未滿十八歲禁止飲酒**



# 日本地酒-燒酎系



## 櫻花白波-甘薯燒酒本格燒酎

南薩摩產新鮮甘藷為原料，以黃麴所釀製之香氣華麗的甘藷燒酎。  
風味清爽俐落。

900cc 原售價 780 元 散瓶:650 元 團購價:620 元

## 草帽-麥燒酎

為一款即使是初次品嚐，也能上手的麥燒酎，  
蘊涵清爽口感及麥的原始甘甜。

900cc 原售價 650 元 散瓶:580 元 團購價:550 元

## 一本槍-麥燒酎

使用熊本縣產大麥，以獨家低溫減壓蒸餾法所釀造出的全麥燒酎。  
將大麥樸素的風味與香氣毫不保留地提引出來，口感輕盈而香醇。

720cc 原價 690 元 散瓶:580 元 團購價:550 元

## 神之河-長期貯藏麥燒酎

以嚴選的大麥作為原料蒸餾後再放入酒樽裡貯藏，散發出香草般芳香，  
清新爽快。

720cc 原價:850 元 散瓶:700 元 團購價:670 元

禁止酒駕



未滿十八歲禁止飲酒



**此作品無任何跟麝香葡萄或香蕉相關的原料，亦無添加任何人工香料**

### 薩摩小鶴-麝香葡萄燒酎

鹿兒島的小正釀造近年致力於果香味燒酎的研究，「小鶴 The Muscat」就是在這背景下誕生。僅以傳統的黃金千貫番薯及黑麴進行精密調配，就打造出這款充滿天然麝香葡萄清香，好玩易飲的消暑良品！

通過用黑麴釀造成熟的紅薯，我們創造了一種正宗的燒酒，帶有麝香葡萄的清新果香。清爽的燒酒，讓人聯想到可愛的淺綠色水果。

900cc 原價 800 元 散瓶:650 元 團購價:620 元

### 薩摩小鶴-香蕉燒酎

源自 Sauvignon Blanc 的酵母，是葡萄酒酵母，這是一種白葡萄品種通過結合甘藷（Kogane Sengan），它具有像香蕉一樣甜美柔和的香氣，甜味和酸味達到了良好的平衡。

酒廠建議：在杯中放冰塊，加入燒酒蘇打水的比例是 3 比 1 燒酒  
讓你感覺更清爽。

900cc 原價 800 元 散瓶:650 元 團購價:620 元

### 若紫君-紫蘇燒酎

日本「真正」紫蘇燒酎。「讓紫蘇葉的香味得到最大限度的發揮，同時，要沒有青草的澀味」。為了以上這個目標，釀酒廠開發出一種獨特的釀酒方法，使到這款「若紫之君」紫蘇燒酎能帶出前所未有的紫蘇甘香。

建議：加冰塊或兌冰水飲用

720cc 原價 750 元 散瓶:600 元 團購價:570 元

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒





### 白猿-麥燒酎

是用從葡萄品種中分離出的酵母製成的大麥燒酒。使用精心挑選的二條大麥和產生果味香氣的“葡萄酒酵母”，通過低溫發酵緩慢釀造，然後緩慢蒸餾。當倒入玻璃杯時，甜美而優雅的香氣和柔和的包裹味值得一杯。

白猿是一款大麥燒酒，其特徵是像酒一樣具有精緻的香氣。您可以與碳酸水一起喝。尤其建議預先以 1：1 的比例，讓它們在冰箱中放置一整夜，然後將它們倒入酒杯中，以散發出令人耳目一新的葡萄酒香氣。

### 赤猿-Norin 56 芋燒酎

使用“Norin 56”這是最稀有的甘藷品種之一。通過用白曲曲輕輕地釀造紫色地瓜，充分展現出柔和的味道。一滴手工藝所創造出的柔和和柔和的香氣吸引了稀有的甘藷的特徵及其特徵。

赤猿的果香濃郁，清爽爽口的味道是紫色地瓜特有的。

### 黃猿-黃金千貫芋燒酎

以燒酎芋的最高級品種「黃金千貫」完熟芋釀造而成，為了發揮出燒酒的潛伏潛力，我們充分成熟了「黃金千貫」，打造出具有新鮮和高貴風味的正宗燒酒。釀造者追求的技巧所創造的非凡風味值得一提。

### 以上三款皆為同一價格

900cc 原價 770 元 散瓶: 700 元 團購價: 670 元

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒