

友士

友士股份有限公司
USE ELECTRONICS CO., LTD.
台北市中正區忠孝東路一段 85 號 20 樓
TEL : (02)2393-4825 / FAX : (02)2341-4900

聯絡我們



SAKE
AWARDS
2023

日本酒得獎酒精選



友士合作酒造：飯沼本家きのえね omoya レストラン

友士

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

栃木縣 芳賀郡

株式會社外池酒造店



【得獎紀事】

- IWC2023 純米吟釀酒部門 銀獎
- Kura Master 2023 純米酒部門 白金獎
- Milano Sake Challenge 純米吟釀 / 吟釀部門 Best with Pizza Margherita (ピッツァ・マルゲリータ)

燦爛 純米吟釀

15% · 300 / 720ml

原料米：夢ささら

精米研磨度：55%

日本酒度：-1.5

酸度：1.8

淡淡香甜氣息，可感受到生酒特有的新鮮口感，在濃厚的風味中，可感受到柔和的濃醇口感，後韻清爽，容易飲用。



望bo: 純米大吟釀 無過濾生原酒 雄町

16% · 720ml

原料米：雄町（岡山縣產） 精米研磨度：50%

日本酒度：非公開 酸度：非公開

高雅華麗的香氣，尾韻純淨舒適。最佳飲用溫度為10°C左右，可感受到微微的氣泡感，建議使用葡萄酒杯感受其纖細的質感。

【得獎紀事】

- IWC2023 純米大吟釀酒部門 銀獎



望bo: 無過濾 純米吟釀 五百萬石

16% · 720ml

原料米：五百萬石（栃木縣產） 精米研磨度：55%

日本酒度：非公開 酸度：非公開

入口感受到青蘋果般新鮮的淡雅香氣擴散開來，並帶有微苦的調性，適合與各式餐點搭配。推薦在10 ~ 20°C 常溫飲用、溫燗（40~45°C）飲用，淡雅的甜味與香氣將更加奔放。

【得獎紀事】

- The Fine SAKE Award, Japan 2023 Premium 純米部門 金獎



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

栃木縣 芳賀郡

株式會社外池酒造店



燦爛 吟釀

15%・300 / 720ml

原料米：夢ささら、五百萬石 精米研磨度：55%
日本酒度：+1.5 酸度：1.5

風味清澈、酒體輕盈的吟釀酒，帶有淡淡的香蕉、法蘭西梨般的果香、以及櫻花般的清香，入喉感較尖銳，尾韻俐落。

【得獎紀事】

- IWC2023 吟釀酒部門 銀獎



燦爛 純米大吟釀 Yumesasara

16%・720ml

原料米：夢ささら 精米研磨度：45%
日本酒度：-4.0 酸度：1.4

帶有蘋果般清爽果香，以及夢ささら特有的濃厚鮮味為特色，口感清爽不膩口。華麗的香氣與香醇的鮮味，與起司搭配非常適合！

【得獎紀事】

- IWC2023 純米大吟釀酒部門 金獎
- The Fine SAKE Award, Japan 2023 Premium 純米部門 金獎



燦爛 純米大吟釀

16%・300 / 720ml

原料米：山田錦 精米研磨度：38%
日本酒度：非公開 酸度：非公開

香氣華麗，入口可感受柔和甜味。舒適的濕感與苦味恰到好處地充滿口中，尾韻馥郁。在10度飲用有暢快的清涼感，15~20度飲用甜味更明顯。推薦搭配白肉魚刺身、水果沙拉、酪梨沙拉等料理。

【得獎紀事】

- IWC2023 純米大吟釀酒部門 銀獎
- Kura Master 2023 純米大吟釀酒部門 金獎



燦爛 純米吟釀無過濾生原酒 花燦爛

15%・720ml

原料米：夢ささら 精米研磨度：60%
日本酒度：非公開 酸度：非公開

春季限定酒。帶有淡淡香甜氣息，可感受到生酒特有的新鮮口感，在濃厚的風味當中，可感受到柔和的濃醇口感，後韻清爽，容易飲用。

【得獎紀事】

- The Fine SAKE Award, Japan 2023 主要部門 金獎



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

長野縣 須坂市
株式會社遠藤酒造場



【得獎紀事】

- Milano Sake Challenge
純米吟釀 / 吟釀部門 銅獎

肆 DONATI 初汲純米吟釀

15% · 720ml

原料米：日本國產米
日本酒度：±0.0
精米研磨度：60%
酸度：1.5

裝取搾酒時最初的部分「荒走」所製成的純米吟釀。
華麗花果香氣令人印象深刻，清澈甜味與清爽酸味的俐落尾韻，適合餐後酒飲用。

秋田縣 橫手市
淺舞酒造株式會社



天之戶 純米大吟釀35

16% · 720 / 1800ml

原料米：秋田酒小町
日本酒度：-4
精米研磨度：35%
酸度：1.5

為秋田酒小町的最高峰、參加評鑑會參賽規格。
香氣馥郁、風味圓潤，集結天之戶一切精粹的酒款。

【得獎紀事】

- Kura Master 2023 純米大吟釀酒部門
金獎
- Milano Sake Challenge
純米大吟釀/大吟釀部門 白金獎



天之戶 黑麴純米原酒 天黑

16% · 720ml

原料米：星光
日本酒度：-6.7
精米研磨度：60%
酸度：2.9

透過與鹿兒島燒酎釀酒廠「大海釀造」技術交流，2005年採用燒酎使用的黑麴菌，完成「黑」酒款。翻新後改名為「天黑」，黑麴的檸檬酸為整體帶來青檸檬般的酸味，與星光的甜味相輔相成，形成絕佳的平衡。

【得獎紀事】

- IWC2023 純米酒部門 金獎
- Kura Master 2023 純米酒部門 白金獎



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

山口縣 岩國市

八百新酒造株式會社



雁木 純米大吟釀

16%・720ml

原料米：山田錦 精米研磨度：45%
日本酒度：非公開 酸度：非公開

別名「夕凧」，以酒藏前錦川匯流瀨戶內海之傍晚時的風平浪靜像貌，猶如飲用口感般的意境。高雅穩重中，帶有華麗風格口感。

【得獎紀事】

- Kura Master 2023 純米大吟釀酒部門 白金獎



雁木 純米大吟釀 鵝鴿

16%・720ml

原料米：山田錦 精米研磨度：35%
日本酒度：非公開 酸度：非公開

別名「鵝鴿」，取自如鵝鴿優雅、輕盈筆直地掠過酒造前方錦川水面般的沁心意境、清爽口感。為一款在優雅香氣過後，華麗餘韻仍會在口中繚繞的酒款。

【得獎紀事】

- Kura Master 2023 純米大吟釀酒部門 金獎



雁木 純米吟釀

15%・720ml

原料米：山田錦 精米研磨度：50%
日本酒度：非公開 酸度：非公開

別名「漣漪」，源自於以魚躍川面時所引起的圓狀水紋與「和水」，柔順清爽，一喝就會喜歡的純米吟釀。

【得獎紀事】

- IWC2023 純米吟釀酒部門 銀獎
- SAKE COMPETITION 2023 純米吟釀部門 銀獎



雁木 純米酒 氣泡生原酒濁酒

14%・300 / 720ml

原料米：山田錦、西都之雫 精米研磨度：60%
日本酒度：非公開 酸度：非公開

以天然的瓶內二次發酵，帶著清爽細緻的甘甜，高雅柔和甜味，充滿細緻氣泡的口感。因在瓶內中發酵，開瓶時請特別注意保持低溫與噴發的可能。

【得獎紀事】

- IWC2023 氣泡酒部門 銀獎



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

岡山縣 赤磐市
利守酒造株式會社



- 【得獎紀事】
- IWC2023 純米大吟釀酒部門 銀獎

赤磐雄町 純米大吟釀

15.5% · 720 / 1800ml

原料米：雄町米（岡山縣產） 精米研磨度：40%
日本酒度：+4 酸度：1.3

將夢幻酒米的「雄町米」，悉心釀造出來的純米大吟釀，請細細品飲來自「雄町米」特有的鮮味。

廣島縣 吳市
株式會社三宅本店



千福 風味純米吟釀

15.5% · 720ml

原料米：廣島縣產米 精米研磨度：60%
日本酒度：+4 酸度：1.6

為一款專注於「百喝不膩」，令人感受到日本酒深奧之處，蘊涵果香的純米吟釀，帶有成熟水果的淡淡香氣，及清爽的酸味與輕盈的尾韻。

- 【得獎紀事】
- IWC2023 純米吟釀酒部門 銀獎



千福 藏 純米大吟釀

16% · 720ml

原料米：千本錦 精米研磨度：50%
日本酒度：+4 酸度：1.5

「藏」是代表三宅本店的酒，特有的優雅大吟釀香味與爽口的口感。白色設計且漂亮瓶身，很適合送禮。

- 【得獎紀事】
- IWC2023 純米大吟釀酒部門 銅獎
 - Milano Sake Challenge 純米大吟釀/大吟釀部門 白金獎



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

兵庫縣 神戶市
株式會社神戶酒心館



福壽 純米大吟釀 黑標

15% · 720ml

原料米：山田錦 精米研磨度：40%
日本酒度：+1 酸度：1.3

將山田錦研磨至精米研磨度40%，悉心釀造的極致純米大吟釀。請細細品嚐華麗纖細而又厚重的香氣，以及複雜的尾韻。

【得獎紀事】

- Kura Master 2023 純米大吟釀酒部門 金獎



福壽 純米吟釀

15% · 300 / 720ml

原料米：兵庫縣產米 精米研磨度：60%
日本酒度：+2 酸度：1.3

使用百選名水的「宮水」、山田錦酒米，口感豐富，擁有純米吟釀酒才能品嚐到的上等吟釀香。已8次獲選斯德哥爾摩所舉辦的「諾貝爾獎」晚餐會等大型官方活動宴會佐餐釀酒。

【得獎紀事】

- Kura Master 2023 純米酒部門 金獎



鹿兒島縣 大崎町
天星酒造株式會社



【得獎紀事】

- TWSC2023 燒酎部門(燒酎) 最高金獎

天星寶醇 赤 甘藷燒酎

42% · 720ml

原料：甘藷、米麴

採用製作農家且不易栽培、收穫量低之「紅隼人」，透過萃取出舒適香氣與鮮味成分之獨特蒸餾法「早垂」釀造。酒精濃度雖高，卻帶有柔和不刺激而濃郁的風味，請常溫細細品嚐其香氣。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

鹿兒島縣 指宿市
有限會社大山甚七商店



- 【得獎紀事】
- TWSC2023 燒酎部門 最高金獎

山大一 Matured 穎紫 2016

34% · 720ml

原料：甘藷、米麴

長期熟成型無加水燒酎，帶有圓潤、順口的口感，請先試試常溫直飲。加水後，紫肉地瓜的華麗甜味與薰衣草般華麗香氣凸顯。加氣泡水，可感受如吃紫肉地瓜般，香氣從鼻腔散出的感受。



山大一 Straight 玉茜

13% · 720ml

原料：甘藷、米麴

冷藏後飲用可感受到特有的紅茶香、熱帶風味的餘韻留存，請以葡萄酒杯感受香氣；溫酒後，甜香將更加濃郁，與濃郁的料理搭配也非常合適。

- 【得獎紀事】
- TWSC2023 燒酎部門 銅獎



薩摩之譽 黑麴

25% · 900ml

原料：甘藷、米麴

使用南薩摩產甘藷，並以陶甕精心釀製而成。帶有烤地瓜般香氣、黑麴特有的輕盈甜味與鮮味的薩摩燒酎。建議依個人喜好，兌熱水或兌水、加冰塊等方式飲用。

- 【得獎紀事】
- TWSC2023 燒酎部門 銀獎



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

熊本縣 熊本市
瑞鷹株式會社



本格燒酎 醇雅 米

28% · 720ml

原料：米、米麴

以優質日本國產米與阿蘇源流地下水，精心釀製。杯中散發高雅香醇的香氣，口感圓潤，帶有淡淡的米甜味，尾韻清新而俐落。適合與鹽烤鱸魚、炸鱈魚等清淡的料理搭配。

【得獎紀事】

- TWSC2023 燒酎部門(燒酎)銅獎



本格燒酎 醇雅 麥

28% · 720ml

原料：麥、米麴

大麥的芳香及圓潤馥郁的甘甜與鮮味。杯中散發如柑橘般香氣，與大麥特有香味極濃稠的甜味譜出和諧樂章。尾韻留下淡淡的溫和香味，可搭配牛排或燉穴子等重口味料理飲用。

【得獎紀事】

- TWSC2023 燒酎部門(燒酎)金獎



鹿兒島縣 枕崎市
薩摩酒造株式會社



薩摩白波甘藷燒酎

25% · 900 / 1800ml

原料：甘藷、米麴

使用南薩摩產新鮮黃金千貫與米麴為原料，結合薩摩燒酎製法傳人黑瀨杜氏之技術，所釀製之正統派甘藷燒酎。適合正統精實濃郁甘甜與甘藷香為特色。

【得獎紀事】

- TWSC2023 燒酎部門(燒酎)金獎
- Kura Master 2023 本格燒酎 · 泡盛比賽 甘藷部門 白金獎



無限白波 THE COOL WAVE

25% · 900ml

原料：甘藷、米麴

透過本格燒酎與清酒酵母的嶄新組合。爽快的香氣與俐落的風味，宛如極光在夜空壯闊展開般，如風似地吹拂而過。請加入氣泡水體驗前所未有的清爽風味。

【得獎紀事】

- TWSC2023 燒酎部門(燒酎)金獎



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

鹿兒島縣 枕崎市
薩摩酒造株式會社



黑白波甘藷燒酎

25% • 720 / 1800ml

原料：甘藷、米麴

使用南薩摩產新鮮甘藷與米麴為原料，結合薩摩燒酎製法傳人黑瀨杜氏之技術，所釀製之正統甘藷燒酎。淡淡的甘甜味蘊涵馥郁清爽的香氣。

【得獎紀事】

- TWSC2023 燒酎部門(燒酎)銀獎



神之河麥燒酎

25% • 720ml

原料：麥、麥麴

以優質二條大麥為原料，將單式蒸餾取得的原酒，於白橡木桶靜置3年以上，長期貯藏產生的天然琥珀色、豐厚自然香草香氣與甘甜味為特色。

【得獎紀事】

- TWSC2023 燒酎部門(燒酎)金獎



草帽麥燒酎

25% • 900 / 1800ml

原料：麥、麥麴

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。

【得獎紀事】

- TWSC2023 燒酎部門(燒酎)金獎



白波原酒

37% • 720ml

原料：甘藷、米麴

從酒廠內多數的原酒中，嚴格挑選出來直接裝瓶的原酒。

【得獎紀事】

- TWSC2023 燒酎部門(燒酎)銀獎



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

熊本縣 天草市
合名會社豐永酒造



【得獎紀事】

- TWSC2023 燒酎部門 金獎
- Kura Master 2023 本格燒酎・
泡盛比賽 麥部門 金獎

麥汁麥燒酎

25%・720ml

原料：小麥、麥麴

使用100%日本國產裸麥的麥燒酎。不經過濾，將麥燒酎中頂級的優質香氣保留，風味非常圓潤且能感受麥的甘甜。適合搭配炸雞等炸物、肉類或披薩料理，夏季時很推薦加入氣泡水品飲。

福岡縣 久留米市
株式會社紅乙女酒造



【得獎紀事】

- TWSC2023 燒酎部門 銀獎
- Kura Master 2023 本格燒酎・
泡盛比賽 多樣性部門 白金獎

芝麻燒酎 STANDARD

25%・720ml

原料：麥、米麴、芝麻

淡淡芝麻香氣與柔和鮮味的組合，加水品飲口感更加清爽。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

滋賀縣 長濱市 長濱蒸溜所



【得獎紀事】

- TWSC2023 洋酒部門(威士忌) 金獎
- IWSC2023 烈酒部門 銀獎
- IWSC2023 威士忌Highball部門 銀獎
- World Whisky Award 2023 單一純麥無年份部門 銀獎

單一純麥長濱 The First Batch

50% · 500ml

原料：麥芽

2017~2019年蒸餾的無泥煤原酒為主體，挑選了不同類型的桶形進行調合：以波本桶原酒為主軸，結合雪莉桶原酒、艾雷島四分之一桶原酒，再與水楢桶原酒調合。風格華麗，帶有長濱威士忌的麥芽香與豐富的風味。



長濱威士忌 NO.1

47% · 700ml

原料：麥芽

AMAHAGAN為將來單一純麥的發售，聚焦在威士忌釀造中最重要的工程—調合上，所誕生的調合麥芽威士忌系列。以海外麥芽威士忌為基底，與長濱蒸溜所的麥芽原酒絕妙勾兌而成。

【得獎紀事】

- TWSC2023 洋酒部門(威士忌)銀獎
- IWSC2023 烈酒部門 金獎



長濱威士忌 NO.3

47% · 700ml

原料：麥芽

長濱蒸溜所的麥芽原酒以絕佳比例調配而成的「Edition No.1」為基底，經日本原產「水楢」桶中過桶，增添東方特色風味。

【得獎紀事】

- TWSC2023 洋酒部門(威士忌)銀獎
- IWSC2023 烈酒部門 金獎



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

滋賀縣 長濱市
長濱蒸溜所



長濱威士忌 山櫻

47% · 700ml

原料：麥芽

長濱蒸溜所的麥芽原酒以絕佳比例調配而成的「Edition No.1」為基底，經日本原產「山櫻」桶中過桶。充滿「和」風舒適香木氣息，以及溫和尾韻的酒款。

【得獎紀事】

- TWSC2023 洋酒部門(威士忌)金獎
- IWSC2023 烈酒部門 銀獎



長濱單桶威士忌 波爾多白酒桶#1424

59.8% · 500ml

原料：麥芽、穀物

色澤：淡金色

香氣：檸檬或柳橙、麝香白葡萄或青橙等新鮮水果果香，清涼薄荷般藥草香。

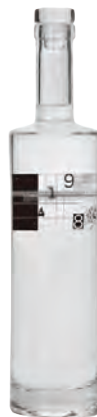
口感：入口不甜而充滿辛香調。來自白酒桶的丹寧、裸麥的輕盈辛香味、乾草與藥草般口感。

【得獎紀事】

- World Whisky Award 2023 單桶部門 銀獎



北海道
北海道自由威士忌株式會社



【得獎紀事】

- TWSC2023 洋酒部門(琴酒)銀獎

精釀琴酒9148 #0101

45% · 700ml

原料：水、原料酒精、杜松子、植物成分

紅櫻蒸溜所釀製的「9148」系列的配方編號「0101」。前標的右下角印有蒸餾日期，希望在享受不同配方的同時，也能體驗不同季節釀製所產生的香氣差異。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

廣島縣 吳市
株式會社三宅本店



【得獎紀事】
• TWSC2023 洋酒部門(琴酒)金獎

精釀琴酒瀬戸内 檸檬

47%・700ml

原料：釀造用酒精、檸檬、杜松子、綠茶

馥郁的香氣與新鮮果汁感，加入適合與檸檬搭配的綠茶後，更加深風味的層次。成分富含柑橘油脂，加冰塊或氣泡水時，有時會呈現白色混濁狀。

鹿兒島 日置市
小正釀造株式會社



【得獎紀事】
• TWSC2023 洋酒部門(琴酒)銀獎

小正琴酒 櫻島小柑橘

45%・500ml

原料：本格燒酎、櫻島小柑橘、杜松子、其他

洋溢著柑橘清爽香氣，使用鹿兒島縣產「櫻島小柑橘」為主要植物性藥材的琴酒。果實濃郁芳香與濃厚的甜味。一入口就能感受溫和香氣，顛覆您的想像。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

雁木

GANGI

IWAKUNI, YAMAGUCHI



追求本質的酒

「雁木」使用純米、無過濾方式釀造，將米的本質發揮到淋漓盡致。銘柄「雁木」取自於酒造前方的河川碼頭——古時的階梯式棧橋「雁木」。

雁木 純米大吟釀 鶴鶴

別名「鶴鶴」的由來，融入了河岸生命之景，如鶴鶴優雅、輕盈筆直地掠過酒造前方河面般的沁心意境，為一款在優雅香氣過後，華麗餘韻仍會在口中繚繞的酒款。

原料米：山田錦 / 精米研磨度：35% / 酒精度：16%

胡王

bo:

「望」系列為外地酒造店對於未來日本酒的全新挑戰，「bo:」是義大利文buono（美味）的意思。



無過濾 純米吟釀 五百萬石

純米大吟釀 無過濾生原酒 雄町

外地酒造店

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

きのえね
甲子



Kinoene

新的開端、綻放風華。

はじまりに、いろどりを。

日本以干支的起始年份「甲子」，
象徵開始的事物，
據說能為新事物帶來美好的契機。
願成為令人雀躍時刻的開始、
點綴繽紛色彩的酒藏是「甲子」的願景。



釀造過程



水

使用廠區內汲取的井水，
作為釀造、洗米和稀釋用
水。屬於中軟水，可使酒
的風味變得柔和。



米

千葉縣內少數擁有自家精
米工廠的酒藏之一，通過
「扁平精米法」磨製出蛋
白質含量少的酒米。



技

除了杜氏的敏銳感性和技
術之外，還通過機械操作
控制和溫度管理實現了
「機械與技術的融合」。

飯沼本家的歷史



在約400年前定居於酒酒井。

文獻記載，元祿年間(1688~1707)，
受江戸幕府獲准釀酒以獻給神社和寺
廟，自此開始了日本酒的釀造。

明治時期，有日本酒流通至當地以外的
紀錄。其後經歷了技術傳承和機械
化等變革，發展成為現在「對地方開
放的酒藏」。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒



日本酒小知識

日本酒×料理×酒器・美味加乘

掌握日本酒香氣和風味分類的特性原則，
搭配相襯的料理與酒器，
更能突顯酒與料理的優點，美味加分！



薰酒 Aromatic Sake

果香為特色，味道從濃郁到清爽各類型都有。

搭餐推薦：香氣類型、清爽類型料理。

酒器推薦：能凸顯香氣的喇叭型杯口類型或
葡萄酒杯等。



爽酒 Refreshing Sake

風味清爽俐落為特色。

搭餐推薦：油脂豐富到清爽類型食物皆可搭。

酒器推薦：能帶來清涼感的錫杯、切子玻璃杯等。



熟酒 Aged Sake

熟成後呈現金黃或琥珀的酒色、濃厚複雜的香氣為特色。

搭餐推薦：濃厚的料理、甜點等。

酒器推薦：能享受酒體厚度與酒色的白蘭地酒杯、
烈酒杯等。



醇酒 Rich Sake

濃醇香氣、來自米與米麴的鮮味為特色。

搭餐推薦：海鮮、鮮味豐富的料理。

酒器推薦：能帶來溫潤感的陶杯、木杯等。



資料參考：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（SSI）、日本酒之基：SSI國際唎酒師官方教材

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

文化推廣

日本六大古窯之一

備前燒

日本具代表性的
酒器介紹 ————— 「備前燒」

- 主要產地岡山縣備前市伊部地區。
- 千年歷史的文化遺產，日本六大古窯之一。
- 盛裝酒類，酒的風味也會變得更加溫潤。
- 不使用釉藥，用火焰、灰燼的流動產生自然的質感，育出獨一無二的成品。



伊勢崎 競酒器

友士合作陶藝家



伊勢崎 競

1970年出生，伊勢崎 滿的四子。
(岡山縣重要無形文化財產保持者)
2005年被認定為日本工藝會正式會員。

在許多舉辦的個展中發表作品獲獎無數。

伊勢崎 州

1996年出生，伊勢崎 競的長子。
2017年跟著父親開始製作陶器。

名門 伊勢崎

伊勢崎氏是備前燒的名門。備前燒是起源於平安時代(794年-1185年)日本最古老的陶器製作技術之一，具有高溫燒製所產生的明顯硬度、大地般的紅褐色、無釉覆蓋等特徵。

窯變、緋襷、胡麻等，伊勢崎氏承襲自十以來的的手法，在與炙熱火炎的奮鬥中，作品表達出了備前特有之土的力道與不完美之美(侘寂之美)。



禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

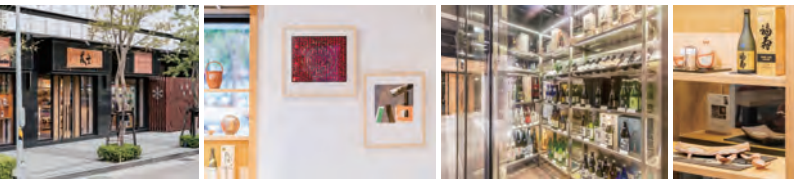
禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒



友士 直營店

友士酒之庭 USE Sake Garden

以「酒·美·連繫」為理念，採合日本酒造文化與美學的直營門市，將最新日本酒介紹給業者、消費者，帶您體驗不同日本酒品飲方式，感受日本文化魅力。



◆ 品飲空間融合日本工藝美學



日本文化推廣「備前燒」，展售伊勢崎 競、伊勢崎 州相關作品，以及日本威士忌「響」、友士企業商標書法題字的墨象家 荻野丹雪作品、抽象畫。

◆ 致力推廣日本文化

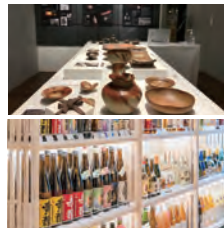
透過「備前燒」、「墨象設計」、「圍棋」、「錫器」等文化傳統工藝交流活動，為台灣在地人生活增添豐富色彩。

◆ 專業販售各式日本酒款品項

開放式酒櫃、冰箱的選購空間，販售各式日本酒款品項。

◆ 商業×文化交流空間

環境舒適優雅，適合舉辦各式小型商務研討會、文化交流會等，歡迎洽詢場地租借。



酒之庭的活動

日本酒品飲會

國際唎酒師帶您認識日本酒、品飲特色酒款。

語言交換Cafe

國際語言交換活動，簡單的聊天交流，認識在台灣的外籍朋友！

棋士之夜

每月定期舉辦，職業棋士及圍棋愛好者的聚會。



地址：台北市大同區萬全街 1 號（近捷運雙連站 2 號出口）

電話：02-2553-1195 / 營業時間：週一至週日 11:00-22:00

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒

友士百貨門市銷售據點

10/19 全新改裝 REOPEN

誠品 松菸店

服務項目：日本酒專賣、備前燒、
工藝品展售、露台飲品區

台北市信義區菸廠路 88 號 2F
週一 - 週日 11:00 - 22:00



遠東 SOGO 台北忠孝館

服務項目：日本酒專賣

台北市大安區忠孝東路四段 45 號 B2
週日 - 週四 09:00 - 21:30 / 週五 - 週六 09:00 - 22:00



大葉高島屋

服務項目：日本酒專賣、工藝品展售、備前燒

台北市士林區忠誠路二段 55 號 B1
週日 - 週四 11:00 - 21:30 / 週五 - 週六 11:00 - 22:00



美麗華百樂園

服務項目：日本酒專賣

台北市中山區敬業三路 20 號 B1
週一 - 週日 11:00 - 22:00



Mitsui Shopping Park LaLaport 台中

服務項目：日本酒專賣、備前燒

台中市東區進德路 700 號 南館 B1
週一 - 週日 10:00 - 22:00



新光三越 台中 中港店

服務項目：日本酒專賣

台中市西屯區臺灣大道三段 301 號 B2
週一 - 週日 10:00 - 22:00



新光三越 台南 西門店

服務項目：日本酒專賣

台南市中西區西門路一段 658 號 B2
週一 - 週日 11:00 - 22:00



大樂購物中心

服務項目：日本酒專賣

高雄市三民區民族一路 463 號 1F
週一 - 週日 10:00 - 22:00