



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 2024

日本酒得獎酒精選



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

千葉縣
株式會社飯沼本家



釀造美味的酒，營造愉快的場所。

創立於 1666 年 ~ 1703 年間，原本從事農林業的飯沼家，受令獲准釀酒獻給神社和寺廟，自此開始日本酒的釀造。希望將日本酒推向全世界，結合手工釀造與現代技術，不斷追求最佳的風味，以靈活的思維與企劃商品，讓全世界的顧客都能品嚐到精心釀造的逸品。



甲子 純米吟釀 華麗 匠之香

16%

原料米：山田錦 50%(麴米)、五百萬石 58%(掛米)

精米歩合：58% 酸度：2.0

日本酒度：-0.2 容量：300 ml / 720 ml / 1800 ml

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。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。

【得獎紀事】

- The Fine SAKE Award, Japan 2024 Premium 純米部門 金獎
- IWC 2024 純米吟釀部門 銅獎
- 全國燗酒大賽 2024 Premium 燗燗部門 最高金獎



甲子 純米酒 旨辛 八割

15%

原料米：五百萬石 68%(麴米)、房黃金 80%(掛米)

精米歩合：80% 酸度：2.1

日本酒度：+7.2 容量：300 ml / 720 ml / 1800 ml

以減少精米程度、低溫長期發酵等方式激發米的鮮味。溫和的酸味在溫酒之後，酒質更顯芳醇圓潤。適合搭配和食、串燒、烤肉及獅子頭等肉類料理。

【得獎紀事】

- The Fine SAKE Award, Japan 2024 Main 部門 金獎
- IWC 2024 純米酒部門 推薦獎

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
八百新酒造株式會社

以感謝之心釀酒，珍惜自然與支持者，
將感謝化為美味傳遞給大家。



雁木 純米大吟釀 鵲鴿

16%

原料米：山田錦
日本酒度：-4
容量：720 ml

精米步合：35%
酸度：1.7

別名「鵲鴿」，取自如鵲鴿優雅、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。在優雅香
氣過後，輕柔餘韻仍會在口中繚繞的酒款。

【得獎紀事】

- IWC 2024 純米大吟釀部門 銀獎
- SAKE COMPETITION 2024 純米大吟釀部門 銀獎



雁木 純米大吟釀 氣泡生原酒濁酒

14%

原料米：山田錦
日本酒度：-20
容量：720 ml

精米步合：45%
酸度：1.7

瓶內二次發酵製成，清爽甘甜、細緻氣泡口感，最適合
作為聚會餐酒或餐前酒。與各式料理搭配皆宜，也能與
水果或甜點一同享用。

【得獎紀事】

- IWC 2024 山口 氣泡酒部門 Trophy 獎
- IWC 2024 氣泡酒部門 金獎



雁木 純米酒 一火

15%

原料米：山田錦
日本酒度：+2.8
容量：720 ml

精米步合：60%
酸度：1.7

別名「一火」，以停泊船隻的港邊夜燈意境與一次火入
(熱處理)而得名。酒感輕快沁涼，柔和旨味與淡雅甜味
平衡，不易膩口。推薦品飲溫度 15°C 或約 40°C。

【得獎紀事】

- IWC 2024 純米酒部門 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

岡山縣

利守酒造株式會社

復育岡山夢幻酒米「雄町」，
一心一意只為釀出好酒。



創立於 1868 年，第四代社長為
追求用好米釀造真正的清酒，成
功復育曾經瀕臨消失的「雄町」。
用雄町米釀造的酒，風味濃厚、
獨具個性。隨著時間流逝，會更
加醇厚與美味。



赤磐雄町 純米大吟釀

15.5%

原料米：赤磐雄町(岡山縣產) 精米歩合：40%
日本酒度：+4 酸度：1.3
容量：720 ml

使用夢幻酒米「雄町」，悉心釀造的純米大吟釀酒。
華麗的花果香氣與入口的雅致甜味下，雄町米的寬廣柔
軟鮮味，帶來深度的尾韻及完美的平衡。

【得獎紀事】

- IWC 2024 純米大吟釀部門 銅獎

酒
赤磐雄町

栃木縣

株式會社外池酒造店

秉持傳統，同時不斷挑戰創新，
以手工釀造每瓶清酒，日本國內外獲獎無數。



創立於 1937 年，使用日光連山伏流的溫潤軟水
釀造，手工精心釀製每一款酒。

銘柄「望 bo:」是義大利文美味 (buono) 的意思，
為外池酒造店對於未來日本酒的全新挑戰。
銘柄「燦爛」，意謂閃耀光芒，希望每一位顧客
都能擁有神采奕奕與豐富閃亮的生活。



外池酒造

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



望 bo: 無濾過 純米吟釀 五百萬石

16%

原料米：五百萬石(栃木縣產) 精米歩合：55%
日本酒度：非公開 酸度：非公開
容量：720 ml

入口有青蘋果般的淡雅香氣，帶著礦物般微微苦韻，適合搭配各式餐點。推薦品飲溫度 10~20°C，如鮮果般水潤。溫燗 40~45°C，淡雅甜味與香氣更奔放。

【得獎紀事】

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



望 bo: 純米大吟釀 無濾過生原酒 雄町

16%

原料米：雄町(岡山縣產) 精米歩合：50%
日本酒度：非公開 酸度：非公開
容量：720 ml

蜜桃、紅蘋果、麝香葡萄般高雅華麗花果香氣，尾韻純淨柔和。最佳品飲溫度 10°C 左右，可感受微氣泡的清涼活潑口感，使用葡萄酒杯更能感受其纖細的質感。

【得獎紀事】

- IWC 2024 純米大吟釀部門 銀獎
- 2024 U.S. National Sake Appraisal (Daiginjo B) Grand Prix



燦爛 純米吟釀

15%

原料米：夢ささら(栃木縣產) 精米歩合：55%
日本酒度：-1.5 酸度：1.8
容量：300 ml / 720 ml

水果、麻糬般淡淡甜味香氣，入口後青蘋果、熟水果般飽滿香甜及氣泡感，並散發米飯般柔和濃醇旨味，尾韻清爽。非常適合剛開始接觸清酒的人。

【得獎紀事】

- Kura Master 2024 純米酒部門 金獎



燦爛 純米大吟釀

16%

原料米：山田錦(栃木縣產) 精米歩合：38%
日本酒度：-1.7 酸度：1.3
容量：300 ml / 720 ml

華麗果香，入口甜酸柔和，質地乾淨纖細。隱約的苦味及澀味收斂酒體，尾韻馥郁而不甜膩。

【得獎紀事】

- The Fine SAKE Award, Japan 2024 Premium 大吟釀部門 金獎
- IWC 2024 純米大吟釀部門 銅獎

兵庫縣

株式會社神戸酒心館



以優美的釀酒工藝，將未來的可能性，體現在每一滴福壽。

創立於 1751 年，秉持手工釀酒的傳統。福壽的每一滴酒，來自於日本兵庫縣六甲山的恩賜和人們熱情的結晶。積極轉型為永續的釀酒方式，2030 年目標包括實現清酒製程的淨零碳排放、使用再生能源、支持永續農業等，希望透過「福壽」共同守護日本清酒和地球的未來。



福壽 大吟釀 金

15%

原料米：山田錦(兵庫縣產) 精米歩合：50%
日本酒度：+3 酸度：1.2
容量：300 ml / 720 ml

兵庫縣產「山田錦」與名水百選「宮水」釀造，GI 灘五鄉特定產區認證酒款。白桃、水梨般香氣水潤悠長，酒質洗練、口感高雅滑順。適合搭配甲殼類海鮮料理。

【得獎紀事】

- IWC 2024 大吟釀酒部門 金獎



福壽 純米大吟釀 黑標

15%

原料米：山田錦(兵庫縣產) 精米歩合：40%
日本酒度：+1 酸度：1.3
容量：720 ml

濃郁的杏桃、薔薇般豐潤花果香氣，酒質絲滑細緻並帶著冰涼感。乾淨甜味後是深邃的個性，餘韻乾爽俐落而不膩口。

【得獎紀事】

- IWC 2024 純米大吟釀部門 銀獎
- Kura Master 2024 純米大吟釀部門 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

秋田縣

淺舞酒造株式會社

「酒從田間而生」為信念，
致力於釀造讓品飲者感到心中溫暖的清酒。



天之戶 純米大吟釀 35



16%

原料米：秋田酒小町 精米步合：35%
日本酒度：-2 酸度：1.5
容量：720 ml / 1800 ml

秋田酒小町的最高峰、日本全國新酒評鑑會參賽規格。
帶有紅蘋果、瓜類、杏桃、和梨般花果的香氣馥郁豐滿，
入口如水梨般水潤甜感，接著轉為米飯般香甜，尾韻隱約稻穀氣息。

【得獎紀事】

- IWC 2024 純米大吟釀部門 推薦獎



天之戶 黑麴純米原酒 天黑

16%

原料米：星光 精米步合：60%
日本酒度：-6.1 酸度：3.5
容量：720 ml

黑麴的檸檬酸為整體帶來青檸檬般的圓潤酸味，與原料米「星光」的甜味相輔相成，形成絕佳的平衡。

【得獎紀事】

- Kura Master 2024 純米酒部門 白金獎

靜岡縣

花之舞酒造株式會社

花之舞 純米氣泡酒 Abyss Sparkling

12%

原料米：靜岡縣產米 精米步合：60%
日本酒度：-6.4 酸度：3.7
容量：720 ml

法國勃根地白酒酵母在瓶內二次發酵，氣泡優雅細緻，
帶有柑橘、忍冬般芬芳甘甜香氣、豐富層次風味，媲美
葡萄氣泡酒的口感。適合搭配甲殼類海鮮料理。

【得獎紀事】

- Kura Master 2024 氣泡清酒部門 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

熊本縣

瑞鷹株式會社

承襲熊本清酒文化，貫徹經典吟釀工藝。



創立於 1867 年，採用傳統熊本酵母，以阿蘇山系的源流為自家的地下水源，並與當地米農共同研發酒米，釀造出口感芳醇平衡的美酒，在許多賽事中脫穎而出。



芳醇純米酒 瑞鷹

16%

原料米：華錦、其它(熊本縣產)

精米步合：65%

日本酒度：+5

容量：300 ml / 720 ml / 1800 ml

風味醇厚，溫柔熟成香氣穩重。除經典溫酒飲用外，即使加冰也不失其芳醇感。

【得獎紀事】

- 全國燗酒大賽 2024 超值熱燗部門 金獎



瑞鷹



吉祥瑞鷹 吟釀酒

15%

原料米：山田錦、華錦

精米步合：58%

日本酒度：+5

酸度：1.1

容量：720 ml



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

【得獎紀事】

- The Fine SAKE Award, Japan 2024 主要部門 金獎



本格燒酎 醇雅 米

28%

原料：米、米麴

容量：720 ml

以優質稻米與阿蘇天然水釀製。香氣如吟釀般芳醇華麗，帶有白米的淡雅甜味、圓潤柔和，尾韻清新俐落。推薦搭配鹽烤白肉魚等味道清爽料理。

【得獎紀事】

- TWSC 2024 燒酎部門 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

廣島縣

株式會社三宅本店

曾為日本海軍御用酒廠，始終堅持傳統與品質。



曾為海軍御用酒廠，並為戰艦「大和」提供清酒。創立於 1856 年，使用廣島縣產酒米、當地軟水釀造，能充分感受到米的自然美味。



千福 風味純米吟釀

15.5%

原料米：廣島縣產米
日本酒度：-1
容量：720 mL

精米步合：60%
酸度：1.6

淡淡熟水果般吟釀香氣，酸味清爽、米飯般柔和旨味與輕盈尾韻，讓人百喝不膩。品飲溫度約 10°C 飲用可感受吟釀的細緻，燗酒可感受來自米的美味。

【得獎紀事】

- The Fine SAKE Award, Japan 2024 主要部門 金獎
- IWC 2024 純米吟釀部門 推薦獎
- Kura Master 2024 純米酒部門 金獎



精釀琴酒瀨戶內 檸檬

47%

原料：釀造酒精(日本製造)、檸檬、綠茶、杜松子
容量：700 mL

廣島瀨戶內海的檸檬加入綠茶蒸餾，檸檬馥郁的香氣與新鮮果汁感，更增添風味的層次。富含檸檬皮的油脂，加冰塊或氣泡水時，呈現霧白色為正常現象。

【得獎紀事】

- TWSC 2024 洋酒部門 金獎
- TWSC 2022 ~ 2024 連續三年金獎



精釀琴酒瀨戶內 甘夏

47%

原料：釀造酒精(日本製造)、甘夏、綠茶、杜松子
容量：700 mL

充份吸收瀨戶內海陽光的「甘夏」，帶有清新飽滿的柑橘香氣、自然甜味。推薦加氣泡水或直飲等。富含柑橘類油脂，加冰塊或氣泡水時，呈現霧白色為正常現象。

【得獎紀事】

- TWSC 2024 洋酒部門 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

鹿兒島縣

濱田酒造株式會社

將本格燒酎從日本拓展至世界各地，目標成為世界頂級的酒類。



DAIYAME 40

日本海外
限定版

40%

容量：700 mL

荔枝華麗香氣，帶著優雅玫瑰與甘藷淡雅甜味氣息，為調酒基酒帶來全新的可能性。

【得獎紀事】

- IWSC 2024 烈酒部門 金獎
- SFWSC 2024 美國舊金山世界烈酒大賽 金獎

DAIYAME 甘藷燒酎

25%

容量：720 mL / 900 mL / 1800 mL

荔枝華麗香氣、圓潤的口感、輕快尾韻。

【得獎紀事】

- IWSC 2024 烈酒部門 銀獎
- Kura Master 2024 本格燒酎・泡盛比賽 甘藷部門 2024 年度 TOP 銘柄
- Kura Master 2024 本格燒酎・泡盛比賽 甘藷部門 白金獎
- SFWSC 2024 美國舊金山世界烈酒大賽 金獎



DAIYAME 系列原料：甘藷(鹿兒島產)、米麴(日本產米) 蒸餾法：減壓蒸餾



Ukaze 麥燒酎

25%

原料：大麥、麥麴(白麴)

容量：900 mL

透過精湛技術將 4 種獨具風格的原酒巧妙調合，清爽風味中，可感受烤餅乾般濃郁甘甜氣息及麥的風味。加水可感受清新華麗果香，兌熱水可襯托出麥的甘甜濃郁。

【得獎紀事】

- IWSC 2024 烈酒部門 金獎



CHILL GREEN 馬告麥燒酎

25%

原料：大麥、麥麴(白麴)、馬告

容量：720 mL

蒸餾法：減壓蒸餾

採用減壓蒸餾工法，在蒸餾階段加入「馬告」，帶有柑橘及辛香料般清新香氣。推薦加入氣泡水或通寧水飲用，適合搭配辛香料異國料理。

【得獎紀事】

- SFWSC 2024 美國舊金山世界烈酒大賽 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
薩摩酒造株式會社

さつま 白波

延續正宗薩摩風格燒酎的傳統，
讓更多人能盡情享受甘藷燒酎的美味。

創立於 1936 年，使用鹿兒島最優質的甘藷和米麴為原料，繼承薩摩傳統
燒酎釀造的正宗薩摩燒酎，以濃郁甘甜滋味與甘藷的香氣為最大特點。



白波原酒

37%

原料：甘藷（鹿兒島產）、米麴（日本國產米）

蒸餾法：常壓蒸餾

容量：720 ml



不加任何一滴水稀釋，芳醇飽滿並帶有圓潤的甘藷自然甜味，入口後感受不到高酒精度。除了經典的兌熱水的飲用喝法，直飲、加冰都有極佳的風味。

【得獎紀事】

- TWSC 2024 燒酎部門 最高金獎



黑白波甘藷燒酎

25%

原料：甘藷、米麴（黑麴）

蒸餾法：常壓蒸餾

容量：720 ml / 1800 ml



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的技術，所釀製的正統派甘藷燒酎。淡淡甘甜中蘊涵馥郁清爽的香氣。

【得獎紀事】

- TWSC 2024 燒酎部門 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

熊本縣

合名會社豐永酒造

珍視土壤、氣候與風土，
致力於永續的有機農業與燒酎製作。



麥汁麥燒酎

25%

原料：日本國產裸麥、麥麴 容量：720 ml
蒸餾法：常壓蒸餾

全量使用日本國產裸麥。不經過濾，將穀物的飽滿香氣完整保留，風味圓潤可感受麥的甘甜。適合搭配炸物、肉或重口味的料理，夏季推薦加入氣泡水享用。

【得獎紀事】

- TWSC 2024 燒酎部門 金獎



鹿兒島縣

若潮酒造株式會社

貼近在地釀酒精神，創造燒酎新未來。



GLOW EP05 甘藷燒酎

25%

原料：甘藷(鹿兒島產)、米麴 容量：900 ml
蒸餾法：常壓蒸餾

擁有洋香瓜、瓜皮般清爽香氣、豐富鮮甜果香與輕快的口感。2022 年起，連續三年榮獲「酒屋精選燒酎大賞 甘藷燒酎部門」大賞。

【得獎紀事】

- 2024 酒屋精選燒酎大賞 甘藷燒酎部門 最大賞



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
長濱蒸溜所



日本最迷你的蒸餾所。



2016 年成立於長濱浪漫啤酒廠中，依偎著琵琶湖與伊吹山，得天獨厚的地理環境，成就威士忌富有個性的口感。

傳統的 Alembic 蒸餾器，搭配極細的鵝頸，蒸餾出濃郁深沉、擁有豐富層次的原酒。



長濱威士忌 NO.3

47%

原料：麥芽

容量：700 ml

以「Edition No.1」為基底，在日本原產「水櫓」桶中進行過桶，增添東方特色風味。

〈香氣〉 柳橙、紅蘋果、綠香、焦糖
〈口感〉 黑糖、烤香橙蛋糕、黑巧克力
〈尾韻〉 悠長，清新柑橘、溫暖木香與黑巧克力苦味

【得獎紀事】

- TWSC 2024 洋酒部門 金獎
- IWSC 2024 烈酒部門 銀獎



單一純麥長濱 The Third Batch

50%

原料：麥芽

容量：500 ml

2019 年波本、艾雷 1/4 桶、2020 年水櫓、科沃桶熟成原酒調合而成。

〈香氣〉 牛奶巧克力、巧克力餅乾、葡萄乾、柿子、炭火餘燼般煙燻香
〈口感〉 甘甜麥芽、牛奶般絲滑、焦糖、楓糖
〈尾韻〉 悠揚的煙燻感

【得獎紀事】

- TWSC 2024 洋酒部門 銀獎
- ISC 2024 Japanese Whisky (Single Malt No Age Statement) 銀獎
- IWSC 2024 烈酒部門 銀獎



單一純麥長濱 The Second Batch

50%

原料：麥芽

容量：500 ml

以 2019 蒸餾的 Oloroso 雪莉原酒為主軸，融入科沃、艾雷 1/4、波本 1/4 熟成原酒調合而成。

〈香氣〉 烤柳橙、莓果、堅果、煙燻氣息
〈口感〉 莓類、烤吐司、司康
〈尾韻〉 甜味適中、悠揚的煙燻感

【得獎紀事】

- TWSC 2024 洋酒部門 金獎
- ISC 2024 Japanese Whisky (Single Malt No Age Statement) 金獎
- IWSC 2024 烈酒部門 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

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：香氣及清爽類型料理。
- ◆ 酒器推薦：能凸顯香氣的喇叭型杯口類型或葡萄酒杯等。



熟酒 Aged Sake

熟成後呈現金黃或琥珀的酒色、濃厚豐富的香氣為特色。

- ◆ 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。



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。



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。



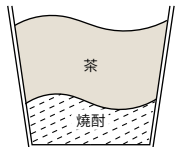
資料參考：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会(SSJ)、日本酒之基：SSI國際調酒師官方教材

燒酎的美味喝法・豐富多元

燒酎飲用方式不受限！兌熱水能享受豐富風味，

加入冰塊或氣泡水能享受冰涼暢快口感與輕盈香氣。

運用果汁、綠色香草、季節水果等，可輕鬆調出好喝的燒酎雞尾酒！



加入茶

享受燒酎與茶交織出輕柔迷人風味！

酒茶比例 1：2，可依個人喜好加入如綠茶、紅茶或其他台灣茶。

Steps：① 冰塊 → ② 適量燒酎 → ③ 茶

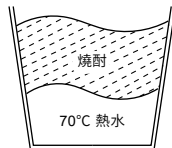
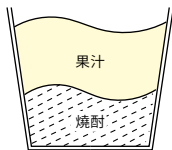
加入果汁

適合帶有花香或果香等香氣型燒酎，

或口感溫和的甘藷燒酎。

基本比例 1：1，可先從芭樂汁、柳橙汁或蘋果汁嘗試！

Steps：① 冰塊 → ② 適量燒酎 → ③ 果汁



兌熱水

道地日式喝法體驗，酒水比例 1：1

請先加入 70°C 熱水。

偏好酒感較濃 6：4，酒感較淡 4：6

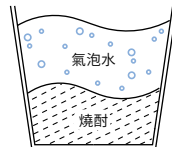
Steps：① 熱水 → ② 適量燒酎

加入氣泡水 / 通寧水

酒水比例 1：1

若以 1：2 口感則更清爽。

Steps：① 冰塊 → ② 適量燒酎 → ③ 氣泡水





CHILL GREEN 調酒酒譜

莫西多 Mojito 馬告麥燒酎氣泡調飲，充滿清新香氣！

Steps:

- ① 碎冰、新鮮檸檬汁 10ml、適量砂糖或糖漿 20ml、搗碎薄荷葉
- ② CHILL GREEN 50ml、氣泡水 50ml
- ③ 檸檬片或薄荷葉裝飾

友士百貨門市銷售據點



誠品 松蔭店

- 服務項目：日本酒專賣、備前燒、工藝品展售、露台品飲區
- 台北市信義區菸廠路88號2F
- 週一 - 週日 11:00 - 22:00

NEW!



Mitsui Outlet Park 林口II館

- 服務項目：日本酒專賣
- 新北市林口區文化二路一段123號3F
- 週一 - 週四 11:00 - 21:30 / 週五 11:00 - 22:00
週六 - 週日 10:30 - 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



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 - 週五 11:00 - 22:00
週六 - 週日 10:30 - 22:00 (含國定假日)



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 (部分時段有駐點人員)



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

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