



JYUKUJO SOBA "TENSHO"

CASK AGED BUCKWHEAT SHOCHU

Ingrédients :
sarrasin, orge, kōji de riz

TENSHO – Shōchū de sarrasin vieilli en fût

Élaboré à partir d'un shōchū de sarrasin vieilli jusqu'à 5 ans en fût, au cœur des montagnes de Takachiho, dans la préfecture de Miyazaki. Des arômes fruités et élégants, une bouche douce et soyeuse, suivie d'une finale complexe et persistante. Découvrez le caractère unique du sarrasin sublimé par le vieillissement. Médaille d'or au Tokyo Wine & Spirits Competition 2026, dans la catégorie Shōchū.

Teneur en alcool : 40 % vol. Contenance : 720 ml

Type de kōji : Kōji blanc

Méthode de distillation :
distillation sous pression réduite (distillation simple)

Méthode de vieillissement : en fût (AWO) et en cuve

Conseils de dégustation :
pur, sur glace ou avec de l' eau gazeuse.

NOTES :



ROASTED SOBA "TENSHO"

ROASTED BUCKWHEAT SHOCHU

Ingrédients :
sarrasin, orge, kōji de riz

TENSHO – Shōchū de sarrasin torréfié, vieilli 15 ans

Élaboré à la distillerie Kagura Shuzo à Takachiho, dans la préfecture de Miyazaki, ce shōchū de sarrasin a été soigneusement vieilli pendant 15 ans au cœur d'une nature préservée. Le sarrasin torréfié révèle pleinement son caractère, avec des arômes fruités évoquant le raisin au rhum. En bouche, une douceur généreuse laisse place à une finale délicate et persistante de sarrasin.

Teneur en alcool : 35 % vol. Contenance : 720 ml

Type de kōji : Kōji blanc

Méthode de distillation :
distillation sous pression réduite (distillation simple)

Méthode de vieillissement : en cuve

Conseils de dégustation :
pur, sur glace ou avec de l' eau gazeuse.

NOTES :



"KUROUMA taru"

CASK AGED BARLEY SHOCHU

Ingrédients :
orge, kōji d' orge

KUROUMA TARU – Shōchū d'orge vieilli en fût

Un shōchū d'orge de longue maturation, élaboré principalement à partir d'un distillat vieilli 6 ans en fût à Takachiho, Miyazaki. Doux, riche et rond, il est filtré à -20 °C pour révéler des arômes purs et élégants. Une finale soyeuse et persistante, sublimée par ses 40 % vol.

Récompensé par une médaille Double Gold au San Francisco World Spirits Competition 2021.

Teneur en alcool : 40 % vol. Contenance : 720 ml

Type de kōji : Kōji blanc

Méthode de distillation :
distillation sous pression réduite (distillation simple)

Méthode de vieillissement : en fût (AWO) et en cuve

Conseils de dégustation :
pur, sur glace ou avec de l' eau gazeuse.

NOTES :



"TENSION KOURIN"

SWEET POTATO SHOCHU

Ingrédients :
patate douce, kôji de riz

TENSION KOURIN – Shōchū de patate douce

Élaboré à partir de patates douces soigneusement sélectionnées du sud de Kyūshū et distillé sous pression réduite. Des arômes élégants, une bouche pure et légère aux délicates notes sucrées, avec une finale nette et rafraîchissante. Médaille de Platine au Milano Sake Challenge 2025, dans la catégorie Shōchū & Awamori.

Disponible chez KIOKO, 46 Rue des Petits Champs, 75002 Paris.

Teneur en alcool : 25 % vol. Contenance : 720 ml

Type de kôji : Kôji blanc

Méthode de distillation :
distillation sous pression réduite (distillation simple)

Méthode de vieillissement : en cuve

Conseils de dégustation :
pur, sur glace ou avec de l' eau gazeuse.

NOTES :



UNREFINED BUCKWHEAT

UNREFINED BUCKWHEAT SHOCHU

Ingrédients :
sarrasin, orge, kôji de riz

Shōchū de sarrasin brut de distillation (échantillon)

Shōchū de sarrasin non dilué, développé à des fins d'étude de marché et élaboré par distillation sous pression réduite.

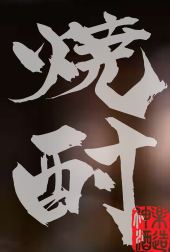
Teneur en alcool : 44 % vol. Contenance : 720 ml

Type de kôji : Kôji blanc

Méthode de distillation :
distillation sous pression réduite (distillation simple)

Méthode de vieillissement : en cuve

NOTES :



Shochu

JAPANESE DISTILLED SPIRIT

Tradition. Nature. Craftmanship.
From Miyazaki to the World.

Fabricant : KAGURA SHUZO CO., LTD.
SINCE 1954 IN MIYAZAKI, JAPAN

MIYAZAKI
JAPAN



Catalogue en ligne