

日常に  
華を添える  
至福のお酒



〒810-0062 福岡県福岡市中央区荒戸1-1-8-201  
TEL 092-707-1179 FAX 092-707-1236  
✉ [xuelian1984322@yahoo.co.jp](mailto:xuelian1984322@yahoo.co.jp)

## 会社紹介

当社は「信頼」を全ての行動規範の原点とし、「感謝」「共生」「共感」「誠意」の経営理念の基、優良品の提供を通して世界と日本及び世代を繋ぐ貿易会社として、豊かな未来の創造と人々の幸福に貢献します。同時に日本並びに海外の優れた商品を通して、相互文化の交流とともに日本文化を広めていきます。

◆事業内容;輸入衣料、尿素水提供、酒類・調味料の輸出、外国人材紹介支援事業等

### ZENSHINTSUSHO Co.,LTD

Our Corporate vision

With "trust" as the starting point of all our activities, we contribute to the creation of a prosperous future and the happiness of people as a trading company that connects the world, Japan, and generations through the supply of quality products based on our management principles of "gratitude," "coexistence," "empathy," and "sincerity."

At the same time, we will promote mutual cultural exchange and Japanese culture through excellent products from Japan and other countries.

## 当社提携製造会社のご紹介

天明7年(1787)年創業以来、200年以上にわたって佐世保の地で江戸時代の建物を現在でも使用している造り酒屋です。1860年に建てられた母家をはじめ、江戸時代末期建造の瓶詰所、麴室、仕込蔵、大正期建造の貯蔵庫等7棟が2002年に国の登録有形文化財に指定された由緒ある酒蔵です。

全国新酒鑑評会での金賞受賞を始め、福岡国税局鑑評会で 年連続優等賞を獲得するなど、多数の受賞歴を誇る老舗酒造で製造した当社自慢の極上の一品を是非ご堪能ください。

### Introduction of our partner manufacturers

The sake brewery was founded in 1787 and has been located in Sasebo for more than 200 years. 7 buildings including the main house built in 1860, a bottling house, a brewing room, a brewing warehouse, and a storehouse built in the Taisho Period (1912-1926) were designated as Tangible Cultural Properties of Japan in 2002. The brewery has a long history.

We hope you will enjoy our pride and joy of producing the finest sake from this long-established sake brewery, which has won numerous awards, including the Gold Award at the National New Sake Competition and the Superior Award at the Fukuoka Regional Taxation Bureau's annual competi.





# 大吟醸



(Daiginjo KEI)



長崎産の酒造好適米(山田錦)を使用した大吟醸酒です。特徴は雑味が少なくすっきりと滑らかな飲み口です。淡麗・辛口でありながら、吟醸造りによるフルーティで華やかな吟醸香が、飲むときにふわっと香るのが大吟醸酒の特徴です。華やかな香りで後味のキレが良い。チーズ、鶏・魚料理には相性が良いです。

It is a refreshing, light and smooth liquor full of refreshing polished Yamada Nishiki.  
There is gorgeous sweet fragrance and is easy to drink clearly.  
Suitable for cooling and drinking in a wine glass.

日本酒 (Sake) / 720ml / 15度 (15degree)

# 純米吟醸



(Junmaiginjo KEI)



純米ならではのコクのある味わいと、吟醸造りによって醸し出される華やかでフルーティな香りに特徴があります。長崎産おこめを使用し時間をかけて味わいを重視した贅沢なお酒に仕上げています。冷やしてよし、ぬる燗よしのお酒です。お食事しながらお酒を楽しめます。  
料理：魚介類、煮物、鶏肉

This sake is manufactured in a small tank to ensure temperature control. The product is squeezed using a traditional compressor called "Fune" that uses sake bags. The gorgeous aroma of Ginjo sake and deep flavor of Junmai sake are a good balance. This product goes very well with meals. Chill and drink is general, but warm is also good.

日本酒 (Sake) / 720ml / 15度 (15degree)



# 雷美人 梅

(Plum Liqueur)

コラーゲン  
たっぷり!

大粒南高梅のみで仕込みました。お肌にやさしいコラーゲンとビタミンCがたっぷり。  
すりおろした果肉入りで、堂々とした深い味わいです。

This product are made from a large Nanko plum, which is ideal for plum wine.

リキュール (Liqueur) / 500ml / 8度 (8degree)



# 雪美人 桃

(Melly Peach Liqueur)



コラーゲン  
たっぷり!

桃を贅沢に使用したお酒。お肌にやさしいコラーゲンとビタミンCがたっぷり。すりおろした果肉入りで、甘酸っぱくて香り豊か。男女や年齢を問わず人気があります。炭酸割りやラムやウォッカに加えてカクテルにするのもお勧めです。

It has a refreshing acidity and sweet peach aroma. It is recommended to be mixed with carbonated soda or added to rum or vodka to make a cocktail.

リキュール (Liqueur) / 500ml / 8度 (8degree)

# 雪美人 ゆず

(Yuzu Liqueur)



コラーゲン  
たっぷり!

ゆず果汁たっぷりで超柑橘系のお酒、皮の表面部分を摩り下ろして入れているので本物のゆず感が味わえます。

グラスに氷をいれてそのままオンザロックでさっぱりとした柚子の酸味が楽しめます。

This is a fragrant liqueur using yuzu peel paste. The aftertaste is very refreshing.

リキュール (Liqueur) / 500ml / 8度 (8degree)



# 雪美人 マンゴーヨーグルト

(Mango Yogurt Liqueur)



九州産  
ヨーグルト

九州産のヨーグルトに「すりおろしたマンゴー果肉」を加えて造ったトロトロのお酒。マンゴーの甘く華やかな香りとヨーグルトのまろやかな口当たりが絶妙です。ヨーグルトの爽やかな酸味にマンゴーの甘さが調和したトロピカルなお酒です。

This tropical drink blends the refreshing acidity of yogurt with the sweetness of mango.

リキュール (Liqueur) / 500ml / 8度 (8degree)



# 雪美人 アロエヨーグルト

(Aloe Yogurt Liqueur)



九州産  
ヨーグルト

九州産のヨーグルトにアロエの葉肉を加えて造った超健康的なお酒です。牛乳割り、または、プレーンヨーグルトやアイスクリームを浮かべて飲んでも美味です。

This drink offers the refreshing acidity of yogurt and the texture of aloe. Shake well and pour into a glass.

リキュール (Liqueur) / 500ml / 8度 (8degree)

# Japanese Premium Craft Gin



厳選した長崎県産のフルーツと  
お米のやさしい甘みが新しい  
和テイストのジャパニーズ・ジン。



温州みかん



苺



びわ



レモン



ジュニバーベリー



梅の枝

慶に使用しているボタニカル



日本酒を素に長崎県産厳選のフルーツを使用し丹精込めて造り上げています。ジャパニーズジンの起源ともされている長崎で手造りしたジンです。米が原料のため飲み口は柔らかく、フルーティーな香り豊かで爽やかな味わいです。トニック・炭酸割りにも良くあいます。

In general, alcohol is made from grains such as corn and barley, and botanicals such as nuts, seeds, peels, and aromatic herbs are added to the alcohol, which is then distilled again. Sake is distilled with botanicals added to its base. The result is a Japanese gin with a Japanese taste that has the aroma of botanicals and the gentle sweetness of rice.

スピリッツ(ジン) / 720ml / 40度  
(Spirits) (40degree)