

商品紹介

Product introduction



 **和酒貿易合同会社**
WASHU TRADING LLC

※このパンフレットは酒類業振興支援事業
費補助金を活用して作成しています。

会社概要

和酒貿易合同会社は、日本産酒類の輸出を専門とする輸出酒類卸売業者で、熊本県に拠点を構えています。特に、地元の球磨焼酎や近隣の薩摩焼酎といった、伝統と地域性を誇る本格焼酎を中心に取り扱っています。現在、米国テキサス州への単式蒸留焼酎の輸出を展開し、現地市場での販売実績を積み重ねています。また、昨年度よりヨーロッパやアジアへの販路拡大を積極的に進めるべく展示会や商談会に出展し、日本産焼酎の奥深い魅力を発信しています。地理的表示（GI）を持つ球磨焼酎及び薩摩焼酎は、それぞれ500年の歴史をもつ伝統的な米焼酎、芋焼酎として、日本の酒文化を代表する存在です。私たちは、これらの銘酒の海外市場での認知度を高め、品質と伝統を守りながら、日本産酒類のグローバルな価値向上に貢献してまいります。

設立	2022年11月14日
本社所在地	〒866-0893 熊本県八代市海士江町3103-1
電話	090-2031-7806
メール	sakesolutionsjapan@gmail.com
資本金	300万円
許認可	輸出酒類卸売業免許 非居住者販売者許可証（テキサス州）

COMPANY PROFILE

WASHU Trading LLC is a wholesale exporter specializing in Japanese alcoholic beverages, based in Kumamoto Prefecture. We primarily handle authentic shochu, renowned for its deep-rooted traditions and regional heritage, with a particular focus on Kuma Shochu from our local area and Satsuma Shochu from the neighboring region. Currently, we are expanding our export of single-distilled shochu to Texas, USA, steadily building a solid track record in the local market. Additionally, since last year, we have been actively participating in trade fairs and business meetings to expand our distribution channels in Europe and Asia, aiming to showcase the profound appeal of Japanese shochu to a global audience. Kuma Shochu and Satsuma Shochu, both recognized with Geographical Indications (GI), each boast a 500-year history, representing Japan's rich sake culture—Kuma Shochu as a traditional rice shochu and Satsuma Shochu as an iconic sweet potato shochu. We are committed to enhancing global recognition of these prestigious shochu brands while preserving their quality and tradition, contributing to the elevated global status of Japanese alcoholic beverages.

Date of establishment	November 14, 2022
Head office location	3103-1 Amaemachi, Yatsushiro Kumamoto, Japan 866-0893
Phone	+81-90-2031-7806
Email	sakesolutionsjapan@gmail.com
Capital	3 million yen
Permission	Export liquor wholesale business license Nonresident seller's permit (Texas)

基 MOTO LIGHT

Kome Shochu
(Spirits distilled from rice)
720ml ,40% ALC by vol

Matsunoizumi Shuzo
Kumamoto Japan



基LIGHTは、白麴と焼酎酵母を使用し、時間をかけて低温発酵させた後、減圧蒸留技術により精製した米焼酎です。良質な天然水を用いた蒸留所独自の仕込み水を使用しており、滑らかでスッキリとした心地よい口当たりの純米焼酎に仕上がっています。「基」は物事の根本や始まりを意味し、海外での焼酎の新時代の始まりであることを期待して名付けられました。

MOTO LIGHT is a rice shochu made using white koji malt and shochu yeast, fermented at low temperature for a long time, and then purified using vacuum distillation technology. We use the distillery's own natural spring water, resulting in a pure rice shochu with a smooth, refreshing, and pleasant taste. "MOTO" means the root or beginning of things, and was named in hopes of marking the beginning of a new era for shochu overseas.

基 MOTO RICH

Kome Shochu
(Spirits distilled from rice)
720ml ,40% ALC by vol

Matsunoizumi Shuzo
Kumamoto Japan



基RICHは500年の歴史をもつ球磨焼酎の伝統的な製法である常圧蒸留技術により精製されており、米焼酎本来の芳醇な香りと旨みを味わうことができます。また、地元のこだわりの米を使用し、仕込み水として使用される蒸留所の天然水は味と品質を際立たせています。基RICHは地元の誇りが詰まったブランドです。

MOTO RICH is refined using atmospheric distillation technology, a traditional method for producing Kuma shochu with a 500-year history, allowing you to enjoy the rich aroma and flavor of rice shochu. In addition, we use carefully selected local rice, and the distillery's natural spring water, which highlights the taste and quality. MOTO RICH is a brand filled with local pride.

基 MOTO SAKURA

Kome Shochu
(Spirits distilled from rice)
720ml ,40% ALC by vol

Matsunoizumi Shuzo
Kumamoto Japan



基SAKURAは、山田錦米、吟醸酵母および黄麹を用い、それを低温発酵、減圧蒸留することにより、吟醸酒のような本格焼酎に仕上がっています。華やかな香りと上質でフルーティな味わいが特徴の製品です。香り高く爽やかな口当たりの日本酒を好む方におすすめの米焼酎で、ストレートまたはロックで味わうと良いでしょう。

MOTO SAKURA uses Yamada Nishiki rice, Ginjo yeast, and yellow koji, fermented at low temperature, and distilled under reduced pressure to create an authentic shochu similar to Ginjo sake. This product is characterized by its floral aroma and high-quality, fruity taste. This rice shochu is recommended for those who prefer aromatic and refreshing sake and is best enjoyed straight or on the rocks.

忠元 CHUGEN

Imo Shochu

(Spirits distilled from rice
and sweet potatoes)

720ml ,38% ALC by vol

Okuchi Shuzo CO., LTD.

Kagoshima Japan



忠元は厳選されたサツマイモと米麴(黒麴)を用いて作られ、黒麴特有のまろやかな口あたり、やわらかい香り、ほんのりとした甘さと深いコクが特徴の芋焼酎です。日本ではお湯割り、水割り、ロックで飲むことが多いですが、サツマイモの独特な香りと甘さを活かしたカクテルを作って飲むこともおすすめです。

CHUGEN is a sweet potato shochu made using carefully selected sweet potatoes and black rice malt. Chugen is characterized by the black malt which gives it a mellow sweetness and earthy aroma. In Japan, Chugen is often mixed with hot water in the winter and with ice in summer. We recommended using Chugen to make cocktails that take advantage of the spirit's sweetness.

天辺 シングルバレル TEPPEN SINGLE BARREL

Rice Whisky

720ml ,40% ALC by vol

Fukuda Shuzo

Kumamoto Japan



天辺 Single Barrelは酒造りと同様、主原料には米と水を用い、麴菌を使用して米を発酵させています。減圧蒸留法により蒸留された後、ホワイトオーク樽で三年間熟成され、開封後樽から直接瓶詰めされます。蒸留所のこだわりが詰まった本製品は、スムーズな香りと米由来の独特な味が特徴です。

TEPPEN Single Barrel uses only two main ingredients: rice and water. The first step in the distillation process is similar to saké brewing as distillers use koji mold to ferment the rice. After distillation, Teppen Single Barrel is aged in a white oak cask for three years and bottled directly from the cask upon opening. Whisky fans will enjoy the unique taste and scent that is imparted from the rice.

天辺 TEPPEN

Rice Whisky

720ml ,40% ALC by vol

Matsunoizumi Shuzo

Kumamoto Japan



天辺は酒造りと同様、主原料には米と水を用い、麴菌を使用して米を発酵させ、蒸留後にホワイトオーク樽で五年間熟成されます。地元のこだわりの米を使用し、仕込み水として使用される蒸留所の天然水が味と品質を際立たせ、米由来の香りとコクのある味に仕上がっています。

Rice whisky uses only two main ingredients: rice and water. The first step in the distillation process is similar to saké brewing as distillers use koji mold to ferment the rice. After distillation, Teppen is aged in a white oak cask for five years. We use carefully selected local rice, and the distillery's natural water used as brewing water highlights the taste and quality, resulting in a rice-derived aroma and rich taste.

SHOGUN

Sake

720ml ,15% ALC by vol

Hamamatsu Shuzo

Shizuoka Japan



静岡県産の米で仕込んだ、酸味が少なく爽やかな酒質で、蔵元の地元を中心に晩酌のお供として長らくご愛飲していただいている定番酒です。冷やしてもおいしくお飲みいただけますが、温めるとうまみが増し味わいが柔らかく膨らみ、食中酒にも最適です。さまざまな温度で料理とのペアリングをお楽しみください。

This is a classic sake made with rice from Shizuoka Prefecture, featuring a light and refreshing taste with low acidity. It has been a long-time favorite as a companion for evening meals, especially among the locals near the brewery. While it is delightful when chilled, warming it enhances its umami flavor, giving it a softer and richer profile, making it an excellent choice as a meal accompaniment. Enjoy pairing it with various dishes at different temperatures.

特別清水仕込 水鏡無私
SUIKYOUMUSHI

Kome Shochu
(Spirits distilled from rice)
720ml ,25% ALC by vol

Matsunoizumi Shuzo
Kumamoto Japan



白麴と焼酎酵母を使用し、それを時間をかけて低温発酵。仕込み水は良質な天然水を特別に分子の細やかな水にしています。華やかな香りとスッキリとした呑み口の純米焼酎です。

It is made using white koji and shochu yeast, which are fermented at low temperatures over a long period of time. The brewing water is high-quality natural water, specially refined to have finer molecules. This pure rice shochu has a gorgeous aroma and a refreshing taste.

東薫梅酒
TOKUN UMESHU

Umeshu (Plum Wine)
500ml ,8% ALC by vol

Tokun Shuzo
Chiba Japan



船便と水郷の街、香取市佐原で愛され飲み継がれてきたお酒を、梅の風味豊かなりキュールに致しました。オンザロックや炭酸水割りなどで豊かな風味、味わいをお楽しみください。

This plum-flavored liqueur is a drink that has been loved and enjoyed for generations in Sawara, Katori City, a town famous for its shipping routes and waterways. Enjoy its rich flavor and taste on the rocks or with carbonated water.

東薫梅酒
TOKUN YUZUSHU

Yuzushu (Yuzu Liqueur)
500ml ,8% ALC by vol

Tokun Shuzo
Chiba Japan



船便と水郷の街、香取市佐原で愛され飲み継がれてきたお酒を、爽やかな酸味あふれる柚子のリキュールに致しました。オンザロックや炭酸水割りなどで豊かな風味、味わいをお楽しみください。

This drink, which has been loved and enjoyed for generations in Sawara, Katori City, a town of ships and riverside towns, has been transformed into a refreshingly sour yuzu liqueur. Enjoy its rich flavor and taste on the rocks or with carbonated water.

純米吟醸仕込みの梅酒
白老梅
HAKUROUBAI

Umeshu (Plum Wine)
500ml ,10% ALC by vol

Sawada Shuzo
Aichi Japan



江戸時代の書物「本朝食鑑」の梅酒造りを再現した手作り梅酒。わら灰によるアク抜き、一つひとつ手作業でヘタとりを行うなど、丁寧な処理をした知多産佐布里梅の実を中心に、純米吟醸古酒に漬け込んだ梅酒です。爽やかな梅の風味を余す所なく引き出し、日本酒と梅酒の良さを兼ね備えています。

This handmade plum wine recreates the plum wine making method described in the Edo period book "Honcho Shokkan." This plum wine is made from Chita-grown Saburi plums, which have been carefully processed, including removing the bitterness with straw ash and removing the stems by hand one by one, and is steeped in aged pure rice ginjo sake. It brings out the full refreshing flavor of the plum, combining the best of sake and plum wine.

Rincha 紅茶 × みりん
Rincha Black Tea × Mirin

Liqueur

300ml ,13% ALC by vol

KOKONOEMIRIN

Aichi Japan



本みりに紅茶を漬け込んだシンプルかつ斬新なりキュールです。紅茶は、老舗紅茶専門店えいこく屋（愛知県名古屋市）のものを使用しております。本みりの風味を引き立てる、上品な香りが特徴のダージリンを使用しています。飲用にもスイーツ作りにも使えるリキュールです。夏は冷たく、冬はホットでお召し上がりください。

This simple yet innovative liqueur is made by steeping black tea in authentic mirin. The black tea is sourced from Eikokuya, a long-established tea specialty store in Nagoya, Aichi Prefecture. It uses Darjeeling tea, which has an elegant aroma that enhances the flavor of authentic mirin. This liqueur can be used for both drinking and making sweets. Enjoy it cold in the summer and hot in the winter.

Rincha コーヒー × みりん
Rincha Coffee × Mirin

Liqueur

300ml ,13% ALC by vol

KOKONOEMIRIN

Aichi Japan



本みりに合うコーヒー豆を選び抜き、本みりに漬け込んだシンプルかつ斬新なりキュールです。コーヒー豆は、「Garage Coffee Company」（愛知県蒲郡市）のコーヒー豆を使用しております。深煎りでやわらか苦みのあるブラジル産の豆を使用し、本みりのやさしい味わいと、コーヒーのほろ苦さをお楽しみいただけます。

This simple and innovative liqueur is made by steeping carefully selected coffee beans that are perfectly matched with Hon Mirin. The coffee beans are from Garage Coffee Company (Gamagori City, Aichi Prefecture). The beans are from Brazil, which are dark roasted and have a soft bitterness, allowing you to enjoy the gentle taste of Hon Mirin and the slight bitterness of coffee.

Rincha ほうじ茶 × みりん
Rincha Hojicha × Mirin

Liqueur

300ml ,13% ALC by vol

KOKONOEMIRIN

Aichi Japan



本みりんにし西尾産のほうじ茶を漬け込んだシンプルかつ斬新なリキュールです。ほうじ茶は、寶水園（愛知県西尾市）のものを使用しております。飲用にもスイーツ作りにも使えるリキュールです。ほうじ茶にはリラックス効果もあるため、寝る前のゆったりタイムに飲むのもおすすめ。夏は冷たく、冬はホットでお召し上がりください。

This simple yet innovative liqueur is made by steeping Nishio-produced hojicha tea in authentic mirin. The hojicha tea is from Binsuien (Nishio City, Aichi Prefecture). This liqueur can be used for both drinking and making sweets. Hojicha tea also has a relaxing effect, so it's recommended to drink it before bed. Enjoy it cold in the summer and hot in the winter.

九重櫻
KOKONOEZAKURA

Mirin (Japanese Sweet
Cooking Rice Wine)
500ml ,13.5~14.5% ALC by vol

KOKONOEMIRIN
Aichi Japan



原材料には、厳選された国内産もち米、米こうじ、本格米焼酎のみを使用。

創業当時から今に受け継がれる昔ながらの製法で、手間隙かけてじっくりと醸造した本みりんです。

もち米だけで造られる甘みと豊富なうま味は格別で、料理をよりいっそうおいしく仕上げます。

料亭や料理人にも選ばれています。

Made exclusively from carefully selected Japanese glutinous rice, rice malt, and authentic rice shochu. This traditional mirin is crafted with great care using time-honored methods that have been passed down since the brewery's founding. Its natural sweetness—derived solely from glutinous rice—and its rich umami create exceptional depth of flavor, enhancing the taste of any dish. It is a trusted choice among professional chefs and high-end restaurants.

いっこく
IKKOKU

Sake

720ml ,15.5% ALC by vol

Kankyou Shuzo

Aichi Japan



愛知県産米夢吟香 100%使用。

精米歩合60%良質の原料と、伝統の技術によって生まれた、コクと喉ごしの爽やかさを特徴とした旨口のお酒です。

Made with 100% Yumeginka rice grown in Aichi Prefecture.

Polished to 60%, this sake is crafted from high-quality ingredients and time-honored brewing techniques.

It features a rich depth of flavor balanced by a refreshing, smooth finish—a pleasantly rounded sake enjoyed by many.

黒みりん
KURO MIRIN (Black Mirin)

Mirin (Japanese Sweet
Cooking Rice Wine)
180ml ,14% ALC by vol

Kankyou Shuzo
Aichi Japan



純味醂を搾ってから18年以上の歳月をかけて、蔵の中でじっくり熟成させた本味醂です。永い歳月の間にもち米由来の糖分とアミノ酸が結合し、黒蜜や黒糖を思わせるような上品な甘味とまろやかな旨味を特徴とします。国産もち米100%使用で飲んでもおいしいので飲用としてもどうぞ。色が大変濃く、秘蔵のタレ造りに最適です。

This authentic mirin is aged slowly inside the brewery for over 18 years after pressing. During this long maturation, the natural sugars and amino acids from glutinous rice bond together, creating an elegant sweetness and mellow umami reminiscent of black sugar syrup or dark molasses. Made from 100% Japanese glutinous rice, it is delicious even when consumed as a beverage. Its deep, dark color makes it ideal for premium sauces, glazes, and signature house blends.

国産純醸本みりん
Japanese Junmai Hon Mirin
(Made from 100%
Domestic Ingredients)

Mirin (Japanese Sweet
Cooking Rice Wine)
500ml , 14% ALC by vol

Kankyou Shuzo
Aichi Japan



もち米の持つ旨味成分100%で糖類を使用していません。みりんの甘味、旨味は、全てもち米だけのものです。深い味わいとコクのある商品です。

Made entirely from the natural umami components of glutinous rice, with no added sugars.

All of its sweetness and richness come solely from the rice itself.

This mirin offers a deep, full-bodied flavor and a robust finish that enhances the taste of any dish.