



## Junmai Muroka

*The standard type of Tamajiman.  
Brewed to bring out the rich umami and  
natural sweetness of rice — smooth, mellow,  
and beautifully layered*



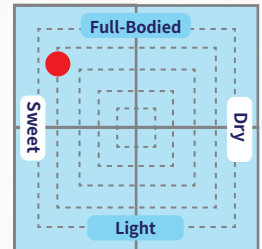
### Awards:

ALC.14%

- Superior Prize for Junmai Hot Sake (2023/2024), Tokyo Regional Taxation Bureau's Competition
- Gold Award (2020) & Grand Gold Award (2021), The Fine Sake-in Wine Glass Awards Japan
- Gold Award, National KAN/Warm Sake Contest 2018

### Recommended Food Pairings:

- Chili crab, grilled chicken

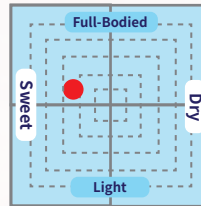


## Tama no Yorokobi

*A delicate ginjo aroma with a fresh, unripe  
fruit-like juiciness, unfolding  
gently across the palate*

ALC.15%

- Gold Award (2024), The Fine Sake-in Wine Glass Awards Japan
- Pan-seared white fish, smoked salmon



ALC.5.5%

## Meiji Revival Craft Beer

*A juicy, refreshing aroma with a broad, deeply layered flavor!  
An authentic ale with rich, full flavor —  
satisfying from the very first sip*

### Recommended Food Pairings:

- Pad Thai, Taco

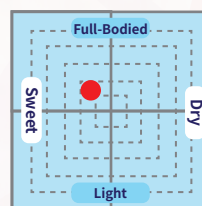


## Junmai Daiginjo

*Smooth and silky in the mouth, with a rich  
and layered umami  
unfolding beautifully*

ALC.15%

- Superior Award, Nanbu Toji Self-Brewed Sake Appraisal Competition
- Whitefish sashimi, California roll



# 多満自慢

酒飲みのテーマパーク

石川酒造株式会社

<https://www.tamajiman.co.jp/>



求めるパートナー： 販売店・飲食店

※ 全商品ヴィーガン対応

## 純米無濾過

多満自慢のスタンダードタイプ。  
お米の旨みと甘みにより、  
まろやかで深みがあるお酒に仕上がりました



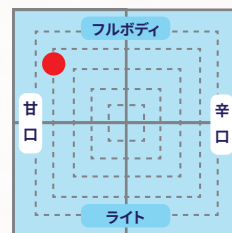
【受賞歴】

ALC.14%

- 東京国税局酒類鑑評会清酒純米  
燗酒部門「優等賞」(2023年/2024年)
- ワイングラスでおいしい日本酒アワード  
「金賞」(2020年)、「最高金賞」(2021年)
- 全国燗酒コンテスト(2018年)  
「お値打ち燗酒ぬる燗部門」金賞

【合うお料理】

- チリクラブ、  
グリルチキン

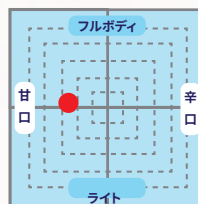


## たまの慶

優しい吟醸香が、まだ青い果実を思わせる瑞々しさを  
持ち、穏やかに口に広がります

ALC.15%

- ワイングラスでおいしい  
日本酒アワード「金賞」  
(2024年)
- 白身魚のソテー、  
スモークサーモン



## 明治復刻地ビール

ジューシーで爽やかな香り、幅のある深い味わい！  
1本で満足できる豊かな風味の、本格的なエールビールです

ALC.5.5%

【合うお料理】

- パッタイ、  
タコス

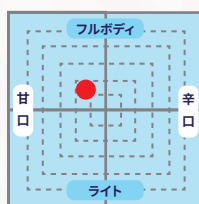


## 純米大吟醸

口に含むと、シルクのような  
滑らかな舌触り。ふくよかで  
奥深い旨みが広がります

ALC.15%

- 南部杜氏自釀清酒鑑評会  
「優等賞」(2026年)
- 白身魚の刺身、  
カリフォルニアロール



2026年08月07日