



Since 1822  
Shibata, Niigata, Japan

KANEMASU Brewery & Distillery



## About us, KANEMASU

**1822;** Founded by Zennosuke Takahashi in Niigata city.

The name KANEMASU derives from the crest composed with the shapes of steel ruler and square wooden cup. It means measuring length with steel ruler, volume by square wooden cup, in other words, being honest and exact both in production and business!

**1930;** Unpei Takahashi, the 3<sup>rd</sup> generation moved brewery to Shibata city. Most of the buildings and garden in our site were built then. There are brewery, Sakagura (Sake cellar), office, guestroom and garden. According to his autobiography, there was the herb garden of the Mizoguchi family, the past lord of Shibata Domain. He thought Shibata met ideal conditions for making good Sake. There are 5 reasons below.

1. Presence of high quality water.
2. Agglomerations of high quality rice.
3. Convenience for transportation.
4. Expansion of the market.
5. Convenience for education of children next to urban area.



**1939;** Distillation facilities were added in the brewery to produce shochu items. Since then, our Sake and Shochu have been produced here in Shibata!

**文政5年**（1822年）、新潟県北蒲原郡岡方村長戸呂（現・新潟市）で初代高橋善之助によって設立されました。「金升」という名前は、紋印の尺金と升を組み合わせた図案に由来し、「長さは尺金で測り、嵩は升で量るように、正確で正直な商売をする」ことを意味します。

**昭和5年**（1930年）、三代目高橋転平が旧新発田藩主溝口侯御菜園跡地（現・新発田市）に酒蔵を移転し、現存する当蔵のほとんどの建物（酒蔵、事務所、客室など）と庭は当時建てられました。新発田藩の元藩主溝口家の薬草園があった当地は、美味しいお酒を作るのに理想的な条件を満たしていると思ったと転平の自伝に記されています。新発田への移転の理由として、転平は以下の条件を挙げました。

1. 水の便よろしき事
2. 米産地の中央たるべき事
3. 交通上至便の地たるべき事
4. 販売地域の拡大たるべき事
5. 都会地に接近し、子女の教育上便利たるべき事

**昭和14年**（1939年）、焼酎を製造するために蔵に蒸留施設が増築されました。以後ここ新発田で金升の日本酒と焼酎が作られています。

### HATSUHANA 初花



- Junmaidaiginjou spec.
- Alc.16%
- Rice Koshi-tanrei polished and refined to 40% weight.
- 純米大吟醸
- アルコール度数16度
- 原料米越淡麗新潟県産米40%精米

### KANEMASU Red Crest 金升 朱



- Honjuzou spec.
- Alc.15%
- Rice Koshi-tanrei polished and refined to 60% weight.
- Added alcohol is also made from rice in our distillery.
- 普通酒/柱焼酎仕込
- アルコール度数15度
- 原料米 越淡麗 自社栽培米

### Rice Shochu KANEMASU 本格米焼酎 かねます 25%



- Spirit made from rice.
- Alc.25%
- 米焼酎
- アルコール度数25度

We are one of a few Shochu distilleries in Niigata.

当蔵は新潟でも数少ない焼酎蒸留所を併設しています。

## Junmai Daiginjo Hatsuhana 純米大吟醸 初花



This is our brewery's highest-grade saké. We brew this junmai daiginjo sake with an extraordinary variety of rice, Koshi-tanrei, that we grow ourselves. Our brewery master uses the best 40% of the polished rice to skillfully create saké with an elegant, rich flavor that goes well with special celebrations.

Type: Junmai-daiginjo (Premium saké made with only the best part of the rice)  
Alcohol content, 16% / Rice, Koshi-tanrei

### 当蔵最高峰、華やかな風味の純米大吟醸

自社栽培米「越淡麗」を40%に磨き、杜氏、蔵人が渾身の技で醸しました。気品ある香りとしっかりとした味わいは特別な酒宴に合います。

純米大吟醸 / アルコール度数16度 / 原料米 越淡麗 新潟県産米 40%精米

720ml with a gift box: 3,200 YEN (w/o tax)

## Tokubetsu Junmai Hatsuhana 特別純米 初花



This Hatsuhana is also a pure rice saké with a rich taste. We craft it with our homegrown Koshi-tanrei rice. We mill the rice and use only the best 55% of the core. When you drink this saké, a mild and smooth flavor will fill your mouth. This particular sake is delicious when served heated or at room temperature.

Type: Tokubetsu-junmai (Premium saké made with only the best part of the rice)  
Alcohol content, 15% / Rice, Koshi-tanrei

### 花びらのように軽快な特別純米

自社栽培米「越淡麗」を55%に磨いた芳醇な味わいの特別純米酒。冷や(常温)、または人肌爛で味わえば、穏やかな香りとなめらかな喉ごしが広がります。

特別純米 / アルコール度数15度 / 原料米 越淡麗 新潟県産米

1800ml: 2,800 YEN (w/o tax) / 720ml: 1,400YEN (w/o tax)

## Kanemasu Blue Crest 金升 碧



Drinking Blue Crest is always an enjoyable experience. It goes well with all meals. The delicious flavor will continually enchant you. We recommend that you drink Kanemasu Blue Crest either icy cold or warmed to at least 55°C or 131°F. The clear and dry taste is representative of Niigata saké.

Type: Futsu-shu (Saké fortified with alcohol)  
Alcohol content, 15% / Rice, Gohyakumangoku

### 飾らない食中酒の定番

日々飲み飽きせず楽しめる酒は、家庭料理との相性がよいので晩酌酒に適しています。特にとびきり爛(55度以上)かキンキンに冷やしていただくのがおすすめ。新潟らしい淡麗辛口の酒です。

普通酒 / アルコール度数15度 / 原料米 五百万石 新潟県産米

1800ml: 1,615 YEN (w/o tax) / 720ml: 760YEN (w/o tax)

## Kanemasu Red Crest 金升朱



Red Crest is made from our homegrown Koshi-tanrei rice. We replicate the Hashira shochu brewing technique from the 18th century to craft this sake. Our sake master adds a distilled spirit made from rice during the brewing process. The rich and smooth taste brings out the flavors of seasonal dishes.

Type: Futsu-shu, Honjozo-type (Saké fortified with distilled spirits made at our brewery)  
Alcohol content, 15% / Rice, Koshi-tanrei

理（ことわり）と浪漫が醸す柱焼酎仕込

自社栽培米「越淡麗」を使用、江戸元禄期の酒造技術を再現した「柱焼酎仕込」製法で醸した酒。しっかりとした味わいは、旬の料理を引立てます。豊かな風味と飲み口です。

普通酒 / 柱焼酎仕込 / アルコール度数15度 / 原料米 越淡麗 自社栽培米

1800ml: 2,100 YEN (w/o tax) / 720ml: 1,050YEN (w/o tax)

## Kanemasu Rice Shochu 本格米焼酎 かねます 25%



This is an authentic rice shochu (Japanese distilled spirit). We distill it with rice, which is rare in Japan. Enjoy it on the rocks in summer and mix it with hot water in winter.

Type: Rice Shochu (Distilled spirits made from rice)  
Alcohol content, 25%

日本酒蔵の本格米焼酎

米どころ新潟でも数少ない「米・米麴」100%の本格米焼酎です。夏はロック、冬はお湯割でお楽しみください。

米焼酎 / アルコール度数25度

720ml: 1,100 YEN (w/o tax)

## Kanemasu Rice Shochu Matured in Oak Barrels 本格米焼酎 かねます 榎樽貯蔵長期熟成 35%



This pure rice shochu (Japanese distilled spirit) is matured for a long time in oak barrels, which makes it mild and tasty. We recommend drinking it on the rocks. You will enjoy the mellow oak flavor.

Type: Rice Shochu (Distilled spirits made from rice)  
Alcohol content, 35%

香りとまろやかな円熟味

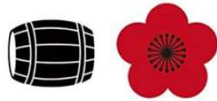
本格米焼酎を榎樽で長期熟成し、円熟の味わいを楽しめます。ロックやハイボールで、榎樽のほのかな香りをご堪能ください。

米焼酎 / アルコール度数35度

720ml: 2,000 YEN (w/o tax)



司  
金  
升



Plum liquor

# Kashidaru UMESHU

欗樽梅酒

KANEMASU Brewery & Distillery



Since 1822  
Shibata, Niigata, Japan



Kanemasu produces not only Japanese sake but also distilled liquor. A sake company with both a brewery and a distillery is rare in Japan. Our umeshu (plum liquor) is made with Japanese plum from Niigata prefecture and our rice shochu (distilled liquor) stored in kashidaru (oak barrels) used for whisky. So we named it "Kashidaru UMESHU".

The stylish glass bottle with picture of plum tree is beautiful and it keeps taste fresh. We recommend you to drink it chilled on the rocks. Kashidaru UMESHU has a calm aroma of oak and refreshing sweetness of plum, so you can relax when you drink it.

- Liquor
  - Alc.15%
  - Using Plums produced in Niigata, Japan
  - 500ml in a glass bottle
- リキュール
  - アルコール度数15度
  - 新潟県産の梅を使用
  - 500ml

日本で酒蔵と蒸留所の両方を備えた日本酒メーカーが珍しいなか、金升は日本酒だけでなく蒸留酒も製造しています。当蔵の梅酒は新潟県産の梅をウイスキー用欗樽で熟成した米焼酎で漬けていることから、「欗樽梅酒」と名付けました。

梅の木をイメージしたお洒落なガラス瓶が美しく、フレッシュな味わいを保ちます。飲み方はロックがお勧めです。欗樽の落ち着いた香りと梅の爽やかな酸味で、リラックスできる味わいです。



The bottle images of other sides.  
ボトル側面と裏面





Junmai Daiginjo

# TREASURES BLACK

純米大吟醸 宝づくし黒

KANEMASU Brewery & Distillery

Since 1822  
Shibata, Niigata, Japan



This is one of our brewery's highest-grade saké. We brew this junmai daiginjo with Miyamanishiki. Our brewery master uses the best 50% of the polished rice to skillfully create saké with a rich flavor that goes well with special celebrations.

The patterns of treasures on the label are designs handed down from generation to generation in our brewery. This sake may bring you good luck!

- Junmaidaiginjo spec.
- Alc.17%
- Rice Miyamanishiki polished and refined to 50% weight.
- 純米大吟醸
- アルコール度数17度
- 原料米 美山錦50%精米

この純米大吟醸は、当蔵最高峰日本酒の1つです。美山錦を使用した純米大吟醸で、杜氏、蔵人が渾身の技で醸した風味豊かな味わいは特別な酒宴によく合います。

瓶のラベルに描かれた模様は、この酒を味わう方々に福德がもたらされますよう、当蔵で代々受け継がれてきた縁起の良い吉祥文様になっています。

## Patterns of TREASURES 吉祥文様



Counterweight  
分銅 (ぶんどう)



Rolled sheet of Buddhist sutra  
宝巻 (ほうかん)



Key of storehouse  
宝錠 (ほうやく)



Straw rain cape protecting from calamities  
隠れ蓑 (かくれみの)



Straw rain hat protecting from calamities  
隠れ笠 (かくれかさ)



Cloisonne  
七宝 (しっぽう)



Magic mallet  
打出の小槌 (うちでのこづち)



Clove; spice  
丁字 (ちょうじ)



Purse for golds  
金囊 (きんのう)