



はだか麦焼酎初潮（はっしお）

国産はだか麦を原料に、製造した醇（もろみ）を常圧蒸餾。
心地よい甘さと深い味わいの麦チョコ風味、飽きの来ない味わい。
お湯割り、ロックがおすすすめ。

【麦/Barley】
はだか麦焼酎 初潮（はっしお） Hatsuho
アルコール分 25%
麹の種類 黒麹
蒸留方法 常圧
容量 1800ml/720ml



01 酒屋が選ぶ焼酎大賞2025 麦焼酎部門 優秀賞

「酒屋が選ぶ焼酎大賞」は、全国の焼酎を取り扱う酒販店が集まり、各々がおすすすめる焼酎からその年の大賞を決定するイベントです。

芋焼酎、麦焼酎、米焼酎、黒麹焼酎、泡盛の5部門で、ブライントイスティングによる評価を実施。各部門で最も高い点数を獲得した1銘柄を大賞、次点となる2銘柄を優秀賞として表彰されます。

02 KuraMaster 麦焼酎部門「プラチナ賞」及び部門最高位「審査員賞」 クラマスタ-2024

Kura Masterコンクールは、Kura Master協会（Association de Kura Master）が主催するものであり、2017年から開催されている「フランスの地で行うフランス人が審査する日本酒コンクール」です。2021年度コンクールより本格焼酎・泡盛部門が新設されました。本格焼酎・泡盛部門は、全8部門197点の中から、上位33%に授与される金賞、プラチナ賞、および、プラチナ賞の中から最終審査に進んだ8部門のトップに輝く「審査員賞」を選出。

03 IWSC 焼酎部門 金賞 インターナショナルワイン&スピリッツコンペティション2024

1969年にイギリスで設立されたIWSC（International Wine & Spirit Competition）は、世界で最も歴史のあるアルコール飲料専門の品質・味覚競技会です。
欧州最大で、最も權威のあるコンペティションの一つとして知られています。

04 TWSC 焼酎部門 最高金賞 部門最高位 カテゴリーウィナー 東京ウイスキー&スピリッツコンペティション2022

東京ウイスキー&スピリッツコンペティション（TWSC）は、日本文化が培った繊細な味覚をもって、世界中のウイスキーおよびスピリッツの審査を行うアジア最大級の出品数を誇るの品評会です。
ベスト・カテゴリー賞は、一次審査で最も高い評価を得たアイテムに贈られます。



筑後市唯一の焼酎蔵
本格焼酎蒸留所
西吉田酒造株式会社

【所在地】福岡県筑後市大字和泉612
【HP】<https://nishiyoshida.jp/>
【Instagram】
<https://www.instagram.com/nishiyoshida/>

美味しい焼酎
を
見つけよう！



Tasting Note

Nishiyoshida Syuzou Co Hatsushio Shochu



From [Japan](#)

Tasted [Marie Cheong Thong](#) [Adamo Varbara](#) [Oliver Hilton-](#)
by: [Johnson](#) [Francesco Pittala](#)

[View other results from Nishiyoshida syuzou co ltd](#)

TASTING NOTE

👉 Indulge in rich, rounded aromas of toasted barley with nutty undertones. The palate unveils a grain-forward experience, complemented by hints of honey and toast. The finish is long-lasting and powerful, and wonderfully satisfying. Sublime! 🍷

トーストした大麦の豊かで丸みのある香りと、ナッツのニュアンスをご堪能ください。口に含むと、穀物の風味が前面に広がり、ほのかな蜂蜜とトーストの風味が加わります。余韻は長く力強く、驚くほど満足感に満ちています。まさに至高！

TWSC2022焼酎部門 審査コメントフィードバックシート

商品名	初瀬
審査結果	最高金

《注意事項》

・審査員が手書きで入力したコメントのうち、事務局にて判別できなかった文字は伏せ字「●」とさせていただきます。また、コメントには誤字脱字等も含まれている可能性があります。ご容赦いただけますようお願いいたします。

・1アイテムにつき最大11名で審査していますが、コメント提出は任意となっており、全ての審査員が提出しているわけではありません。状況によっては審査員の7割程度のフィードバックとなっている場合があります。また、コメントの中には《記入なし》の場合もあります。ご承知おき下さい。

・本紙のコメントは商品資料やPOPにも活用いただけます。その際は、別紙「審査コメントフィードバック活用時の注意事項」をご確認ください。

※ご質問、ご要望がございましたら、TWSC事務局までお申し付けください。

審査員1

アロマ	香ばしい、麦チョコ 香り同様に
フレーバー	麦チョコ 個性はあるがすっきり
総合	している

審査員2

アロマ	典型的な麦焼酎の香り
フレーバー	ボディはしっかりしていて、飲みごたえのある味ある意味「王道」
総合	これぞ「麦焼酎」という印象

審査員3

アロマ	麦香、味噌のような香り
フレーバー	独特な発酵テイストと香ばしい香りがバランス●れる
総合	《記入なし》

審査員4

アロマ	アロマ、少し青みがある、甘草、麹、ニューボット、山椒
-----	----------------------------

フレーバー	麦チョコの甘さ、少しゆるっとしたテクスチャー、ミルク、少しケミカル
総合	個性的、ミルクとともに麦チョコの香ばしさ、アフターはミドルでやわらかい

審査員5

アロマ	焼いたトースト
フレーバー	甘口で酸味も有り
総合	ビターだが後甘くなる 余韻長くバランスが良い

審査員6

アロマ	ロースト麦芽の様な香ばしい香りに少しごま油の様な感じるフェーゼル油の香り。
フレーバー	香ばしさがしっかり感じられるが同時にまろやかな甘みが広がり香りのイメージよりも稠麗にまとまっている
総合	この手のタイプとしては上手くバランスが取れてて香ばしさだけに特化して無いところが良い。飲み方にもよるが二杯目も飲みたい。

審査員7

アロマ	蒸した麦の香り
フレーバー	あっさりとした中にコク、深みがある。
総合	麦の余韻長く、酸と苦味、且つフルーティーさも兼ね備えている。

審査員8

アロマ	焦げたトースト 芳ばしさの奥に、こっくりした甘やかなフレーバーも 熟したいちじくのような
フレーバー	ブルーチーズ 麦なのに、蒸し立てのほくほくしたさつまいもの甘み香りを感じた。
総合	なめらかなやわらかい口当たりがいい。ふくよかな味わい。フレーバーとアロマが層のように重なり、味わいに立体感がある。華やかさがある。

審査員9

アロマ	やや強い。香ばしい系の香り主体（少し酸を伴う香り）。麦汁様の甘さも伴う。但し、構成はシンプル。
フレーバー	テクスチャーはやや厚みがある。ややふくよかな味わい。甘味と苦味の持続が長い。

総合	含み香やや高い。香ばしさ明確（麦焦がし、チョコレート）。余韻やや長い。刺激性はやや低い。（人気を博する香りの系統）。
----	--

審査員10

アロマ	複雑で豊か。穀物のふくよかなアロマ。重厚なフーズル香。奥にリンゴ。
フレーバー	非常に重厚。伏い甘みに、重厚なコク。コクを支える苦み。酸味は程やか。

総合	非常に飲みごたえがあり非常に重厚。フーズル香も快くバランスとなる。濃厚な料理を中心に合わせるとよい印象。
----	--

審査員11

アロマ	これは香ばしさが豊かに香ります。焙煎したばかりのような麦の香り。どんだん 揺がるアーモンドのナッツ香。そこから干しシイタケのような香り。酸味の効いた香りも。柿の様な果実の渋味、酸味。非常に豊かなアロマです。複雑なアロマ。深みのあるコクの旨み。シルキーなのど越し。
フレーバー	余韻も長く、ナッツィーでクリーミーなフレーバーが素晴らしい。ずっと続く余韻。飲みごたえのある味わい。甘味と苦味、少しの酸味のバランスが素晴らしい。味わいに深みがあります。どっしりとした重厚な旨み。
総合	加水するとさらに香りが花開きます。ストレートやロックでも味わいたいですが、食中酒として水割り、ソーダ割り、お湯割りでも楽しめます。どんな飲み方でもブレない美味しさの焼酎です。焼酎は香りのお酒であると再認識させて頂きました。



NISHIYOSHIDA-SYUZO CO.,LTD



Hatsushio

HONKAKU SHOCHU

Robe: argenté, limpide, transparent. **Nez:** céréales, pain d'orge, toasté, sarrasin grillé, noisette, cumin, malt. Nez surprenant, très typé. Un caractère affirmé. **Bouche:** pain toasté, céréales, malt, beaucoup de pureté avec une note grillée en finale, très intéressant. Bel équilibre, belle longueur. **Accord:** smørrebrød au hareng fumé et moutarde. **Commentaire:** très agréable, avec beaucoup de pureté, de droiture. Élégant et raffiné.

Color: silvery hue, clear, transparent. **Nose:** cereals, barley bread, toasted, grilled buckwheat, hazelnut, cumin, malt. Surprising nose, very distinctive, an assertive character.

Palate: toasted bread, cereals, malt, lots of purity with a grilled note on the finish. Very interesting, beautiful balance, nice length.

Pairing: smoked herring smørrebrød with mustard. **Comment:** very pleasant, with lots of purity, straightforwardness. Elegant and refined.

色：銀色の輝き、透明でクリア。

香り：穀物、麦パン、トースト、グリル香、そば、ヘーゼルナッツ、クミン、モルト。

驚きのある香りで、とても个性的かつ主張の強いキャラクター。

味わい：トーストしたパン、穀物、モルト。非常に純粋で、フィニッシュにグリルされたニュアンス。とても興味深い。美しいバランスで、長い余韻も心地よい。

ペアリング：マスタードを添えたスモークニシンのスモークブロー（オープンサンド）。

コメント：とても心地よく、ピュアでストレートな味わい。エレガントで洗練されている。