

北岡本店

Product Information



北岡本店とは

創業1868年 清酒「八咫烏」醸造元

株式会社 北岡本店
〒639-3111 奈良県吉野郡吉野町上市61

2000年頃よりフルーツリキュールの開発に着手し「吉野物語」として販売を開始。
ジュール加熱殺菌装置を導入し、最大8mm角の果物を入れたリキュールを開発。
50種類以上の果物や野菜などの原料を日本全国の農家さんから直接取り寄せ、
すべて自社で加工したリキュールの開発と製造に力を入れています。

2019年11月に鳥取県八頭町に新工場を稼働させました。

奈良県吉野郡吉野町上市六一
株式会社北岡本店



北岡本店の取り組み

フードロスへの取り組み

原材料

- 海外産の原料はなるべく使用しない
- 生産者の顔が見える果物を使う
- 農家やJAのB級品、余剰品、出荷が出来ない果物など

旬の果物、季節感のある果物を使い、安心・安全なリキュール・清涼飲料水を製造しています



オリジナリティのあるものづくり

- 果実はひとつひとつ手作業で加工しています。
- 各製品に合わせた様々な加工方法
- コールドプレス、すりおろし、ダイスカットリなど。

自社特許を用いたモノづくり

2022年春より

桜の花から分離した植物性乳酸菌を使用した無添加・無着色・無糖の清涼飲料水などの製造を開始しました。



安心・安全な設備

- 細部にまで気を配り、大胆な製品作りを心がけています。
- ジュール加熱殺菌装置・低温殺菌装置などを利用し、
- 全製品、自社研究所で細菌検査を行っています。

鳥取工場

2019年11月26日

2015年春に閉校した旧船岡中学校の校舎を、鳥取県八頭町から譲り受けました。校舎を改修し、新工場としてリノベーションし、年間生産能力は約700キロリットル程度です。

2021: 鳥取県の地域HACCP認証を取得しました。



吉野物語

さくらシリーズ

桜の花びらを入れた淡いピンク色のリキュールです。

仕様

Size :

180ml : 80 × 80 × 120mm 400g / 1case : 20bottles 345 × 430 × 135mm 8,500g

360ml : 100 × 100 × 127 / 700g / 1case : 12bottles 415 × 313 × 142mm 9,000g

500ml : 70 × 70 × 300 / 900g / 1case : 12bottles 290 × 290 × 320mm 12,000g

11% Vol,



さくらキラキラ (500ml)



さくらさささら (360ml)



さくらさささら丸瓶 (180ml)

吉野物語

ライトタイプ

ライトタイプは、主に国内産の新鮮な果実を使用し、贅沢に果汁を加えたフルーツリキュールです。18種類の風味を揃え、その豊かな味わいは、低価格でありながら高級感を漂わせます。ソーダ割りで爽やかに、オンザロックでゆっくりとお楽しみいただけます。芳醇な果実の香りとともに、至福の時をお過ごしください。

仕様

Size :

1800ml : 100 × 100 × 400mm 2,800g / Case : 6 Bottles 270 × 400 × 430mm 18,600g

720ml : 75 × 75 × 300 / 1,200g / Case : 12 Bottles 265 × 355 × 325mm 15,400g

9% Alc,

果物：うめ、キウイ、りんご、ライチ、温州みかん、いちご、レモン、ゆず、パイナップル、もも、ベリーベリー、カシス、ぶどう、洋ナシ、バナナ、じゃばら、ハスカップ、マンゴー



吉野物語

ライトタイプ

マンゴー



とろりとした食感で、自然な甘さが特徴です。マンゴーのやさしい味わいは、梅酒や柚子などのフルーツともよく合います。

ハスカップ



ハスカップの爽やかな味わいをお楽しみいただけます。目の健康に良いとされるポリフェノール、アントシアニンをたっぷり含んだ甘酸っぱいリキュールです。

うめ



荒くほぐした果肉をたっぷり入れることで、梅のさまざまな風味を豊かに味わうことができます。ロックやソーダ割りで、より爽やかな飲み心地をお楽しみいただけます。

うめ



桃の味わいを堪能できる、香り豊かな味わいです。ロック、ソーダ割り、水割り、お湯割りにおすすめです。

ライチ



完熟したライチのトロピカルな香りと、やさしい甘さ、すっきりとした味わいをリキュールにしました。ソーダ割りがおすすめです。

じゃばら



下北山村産のじゃばらを贅沢に使用したリキュールです。独特の香りと爽やかな味わいが特徴です。ストレートやロック、ソーダ割りがおすすめです。

吉野物語

ライトタイプ

パイナップル



パイナップルとシークワサーは、ともに南国の気候が育んだ果物。それぞれの甘み、シャープな酸味、広がる香りがお互いを引き立て合うおいしさです。ソーダ割りがおすすすめです。

バナナ



バナナと同じ風味で、果肉感と甘みがあります。牛乳で割っても、チョコレートソースで割っても美味しく召し上がれます。

ベリーベリー



上質なイチゴの甘さとブルーベリーの野性味を引き立て合い、ポリフェノールのほのかな渋みとブルーベリーの甘酸っぱい味わいが楽しめるフレッシュなリキュールです。

カシス



荒挽き果肉をたっぷり入れることで、カシスの豊かな風味を味わうことができます。ロックやソーダ割りで、より爽やかな飲み心地をお楽しみいただけます。

ぶどう



赤ブドウの酸味と甘み、ほのかな渋みがマッチしたリキュールです。オン・ザ・ロックやソーダ割りがおすすすめです。

レモン



レモン本来の爽やかでスッキリとした味わいです。ソーダで割って飲むのがおすすすめです。

吉野物語

ライトタイプ

りんご



完熟したリンゴの果汁と果肉が豊かな果実味を演出します。爽やかな酸味が後を引きまします。ソーダで割って飲むのがおすすめです。

いちご



イチゴの甘酸っぱさをそのまま生かしたりキュールです。ロック、ソーダ割り、水割りがおすすめです。また、デザート作りや凍らせてシャーベットにするのもおすすめです。

ゆず



ゆず果汁の軽やかな酸味と皮の豊かな香り、かすかな苦味が特徴の甘酸っぱいお酒です。ロック、ソーダ割り、水割り、お湯割りがおすすめです。

温州みかん



熟したミカンの甘みと優しい酸味を、サンダルウッドの酸味のある質感とともにお楽しみください。オン・ザ・ロックやソーダ割りで飲むのがおすすめです。

キウイ



キウイの特徴的な酸味を生かした飲みやすいリキュールです。甘さ控えめの個性的な味わいです。オン・ザ・ロックやソーダ割りがおすすめです。

洋ブシ



日本のラ・フランスのような華やかな香りと上品な甘さ、そして果実のシャリシャリとした食感まで楽しめるリキュールです。ソーダで割って飲むのがおすすめです。

吉野物語

スタンダードタイプ

スタンダードタイプは、愛情込めて育てられた果実を丹精込めてすりおろした、まるでデザートを食べているかのような濃厚で滑らかな味わいが特徴です。全国の農家から届けられた素材の豊かな風味と、その細やかな味わいは、果汁のなめらかな味わいと、後味のすっきりとしたまろやかさをお楽しみいただけます。飲み手を優しく包み込み、心地よい余韻を残します。ぜひ、この至福の味わいをご堪能ください。

仕様

Size :

1800ml : 100 × 100 × 400mm 2,800g / Case : 6 Bottles 270 × 400 × 430mm 18,600g

720ml : 75 × 75 × 300 / 1,200g / Case : 12 Bottles 265 × 355 × 325mm 15,400g

9% Alc,

果物：うめ、もも、柿、ゆず、いちご、レモン、キウイ、トマト、かんかん、しそ、栗、ベリーベリー、かぼちゃ、いちじく、洋ナシ、温州みかん、じゃばら

株式会社北岡本店
奈良県吉野郡吉野町上市六一



吉野物語

スタンダードタイプ

ラ・フランス



洋梨の代名詞ともいえる国産ラ・フランスをふんだんに使用しました。華やかな香りと上品な甘みがあり、果肉のシャリシャリとした食感も楽しめます。ストレートやオンザロックで果肉を感じながらお楽しみください。

キウイ



完熟した食べごろのキウイの果肉を使った、甘酸っぱいリキュールで、酸味が特徴的な味わいです。ロックやソーダ割りはもちろん、ヨーグルトで割ってもおいしくいただけます。

温州みかん



果肉がたっぷり入っていて、まるで完熟したミカンを食べているようです。濃厚でコクのある味わいです。オンザロックやソーダ割りがおすすめです。

しそ



どこか懐かしい味わいのしそリキュールです。しその豊かな香りと鮮やかな赤色、梅果汁の爽やかな甘酸っぱさが特徴です。

ゆず



柚子の皮と果汁をすりおろしたもので、柚子の爽やかな香りと果実の酸味、ほろ苦さを味わうことができます。オンザロックやソーダ割りがおすすめです。

いちじく



完熟いちじくならではのほのかな甘みと独特の香りが特徴です。完熟したいちじくならではのほのかな甘みと独特の香りが特徴です。オンザロックやソーダ割りで楽しみいただけます。

吉野物語

スタンダードタイプ

トマト



夏の太陽を浴びて力強く成長したトマトを使用しています。完熟トマトのやさしい甘みと深い味わいをお楽しみいただけます。よく冷やしてオンザロックでお召し上がりください。

かんかん（柑橘ミックス）



甘夏、はっさく、ネーブル。レモン、それぞれの個性的な味わいを合わせ、甘酸っぱく爽やかな飲み口に仕上げました。オンザロックやソーダ割りがおすすめです。

下北山村育ちのじゃばら



花粉症の症状軽減が期待できる下北山村産のじゃばらを贅沢に使用したじゃばらリキュールです。独特の香りと爽やかな味わいが特徴です。よく冷やしてストレートやオンザロック、ソーダ割りで召し上がりいただくのがおすすめです。

うめ



梅の果実のすっきりとした酸味と爽やかな香り、果肉をつぶしたようなコクのある味わいの甘さ控えめな梅酒です。ストレート、オンザロック、ソーダ割りで召し向きください。

ベリーベリー



上質なイチゴの甘さとブルーベリーの野性味を引き立て合い、ポリフェノールのほのかな渋みとブルーベリーの甘酸っぱい味わいが楽しめるフレッシュなりキュールです。

もも



国産白桃の風味をそのままに、クリーミーなお酒に仕上げました。果汁たっぷりで、濃厚な味わいです。よく冷やして、ストレート、ロック、ソーダ割りで召し向きください！

吉野物語

スタンダードタイプ

いちご



完熟したイチゴの果実を使用。イチゴの芳醇な香りが楽しめる、甘酸っぱいお酒です。ロック、ソーダ割り、ミルク割りでお楽しみいただけます。

くり



モンブランクリームを楽しむような、甘くてクリーミーなドリンクです。牛乳で割るだけでなく、アイスクリームやホットケーキにかけるなど、スイーツとしても楽しめます。

かき



よく熟した柿の果肉をつぶし、たっぷりを使用しました。繊細な柿の風味が生きているお酒です。ロックやソーダ割りはもちろん、ジンジャーエール割りでも楽しめます。

かぼちゃ



かぼちゃのやさしい甘さを、豆乳でより濃厚に、よりクリーミーに仕上げました。濃厚でまろやかなリキュールです。温めても、冷やして牛乳で割ると、よりソフトな味わいになります。

レモン



安全で高品質な国産レモンを使用し、皮と果肉をまるごと搾って、フレッシュな香りと自然な酸味・苦味を引き出しています。オン・ザ・ロックやソーダ割りでお楽しみいただけます。

吉野物語

プレミアムタイプ

プレミアムタイプは、豊かな果肉がたっぷりと封じ込められており、まるで果物を噛んでいるかのような食感が楽しめます。国内産の新鮮な果物を厳選し、最大8ミリ角にダイスカットしてリキュールに加えることで、果実の風味を余すところなく引き出しています。豊かな果汁と果肉の絶妙なバランスが、繊細な味わいを生み出し、飲む人の心を満たします。ぜひ、この美味しさを存分に味わってみてください。

仕様

Size :

1800ml : 100 × 100 × 400mm 2,800g / Case : 6 Bottles 270 × 400 × 430mm 18,600g

720ml : 75 × 75 × 300 / 1,200g / Case : 12 Bottles 265 × 355 × 325mm 15,400g

9% Alc,

果物：ゆず、うめ、もも、レモン、柿、キウイ、とまと、いちじく、いちご、パイナップル、温州みかん、赤ぶどう、白ぶどう、ライチ、バナナ、マンゴー、メロン、グレープフルーツ、ゴールドキウイ、和梨、不知火、ブラッドオレンジ、ライム、夏みかん、ブルーベリー



吉野物語

プレミアムタイプ

うめ



果肉がたっぷり入った爽やかな梅酒です。まるで梅を丸ごと飲んでいるような感覚。噛んで飲む新感覚のリキュールです。ストレート、お湯割り、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

もも



桃の果肉をふんだんに使用した濃厚なピーチリキュールです。噛んで飲める新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

キウイ



キウイの果肉は四角くカットして、ボウルに入れます。皮以外のキウイが丸ごと入っています。噛んで飲む新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

いちご



イチゴの果肉を四角くカットし、お酒に入れました。噛んで飲む新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

マンゴー



これぞマンゴーという感じで、口の中に入れると南国の風景が浮かんできそうです。果肉もたくさん入っています。噛んで飲むという新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

パイナップル



パイナップルの果肉をふんだんに使ったパイナップル酒です。噛んで飲む新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

吉野物語

プレミアムタイプ

レモン



レモンを丸ごとすりおろしたものです。皮も入っているので、レモンの強い風味を味わうことができます。爽やかでキレのある味わいです。噛んで飲む、新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

グレープフルーツ



グレープフルーツの果肉をたっぷり入れました。何杯でも飲みたくなるような爽やかな後味です。噛んで飲む、新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

りんご



カットしたリンゴの果肉がたっぷり入っています。ほどよい甘さで、噛むとクセになる新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

ライチ



爽やかでほんのり甘い、ライチ独特の味わいをリキュールにしました。ライチの果肉をふんだんに使用し、噛んで飲む新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

ゆず



ゆずを皮ごとすりおろしてリキュールにしたもの。ゆずの爽やかな味わいとほんのりとした甘さがクセになる。噛んで飲む、新感覚のリキュールです。ストレート、お湯割り、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

みかん



さらに四角く切ったミカンの果肉と、すりおろした皮の果汁を加えて、濃厚なミカンリキュールに仕上げました。噛んで飲む、新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

吉野物語

プレミアムタイプ

レモン



レモンを丸ごとすりおろしたもので、皮も入っているので、レモンの強い風味を味わうことができます。爽やかでキレイのある味わいです。噛んで飲む、新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

うめ



果肉がたっぷり入った爽やかな梅酒です。まるで梅を丸ごと飲んでいるような感覚。噛んで飲む新感覚のリキュールです。ストレート、お湯割り、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

Size : 300ml
20 bottle / Case

ゴールドキウイ



キウイの果肉は四角くカットして、ボウルに入れます。皮以外のキウイが丸ごと入っています。噛んで飲む新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

いちご



イチゴの果肉を四角くカットし、お酒に入れました。噛んで飲む新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

もも



桃の果肉をふんだんに使用した濃厚なピーチリキュールです。噛んで飲める新感覚のリキュールです。ストレート、ソーダ割り、オンザロックでお楽しみください。

タイプ別の果汁と果肉量は瓶の外から見ても一目瞭然！



ライトタイプ

主に果汁を原料として組み立てました。ソーダなどで1：1程度の割合で割って飲むことを想定して製造しました。



スタンダードタイプ

コールドプレス製法で搾った、たっぷりの果汁と果肉を加えています。濃厚な味わいが特徴です、オン・ザ・ロックで楽しめるように仕上げました。



プレミアムタイプ

たっぷりの果汁に加え、最大8mmのダイスカットした果肉を加えています。果物を噛むようなニュアンスを楽しめる口当たりです。よく冷やしてストレートで楽しめるよう、アルコール度は低めにしています。



Japanese Craft Fruits Sake is

**Plant
Based**

**Gluten
Free**

**Non
GMO**

**No
Dairy
Products**

**Lots
Of
Pulp**

**Base Ale,
is
Sake**

**No
Sugar
Added**

**Pre
Biotics
15 billion**

**Low
Calorie**

Less than 100kcal
per 100ml



吉野物語 Advanced

植物性乳酸菌が入ったフルーツカクテル

これらの果実は、世界遺産である奈良県の吉野で、ひとつひとつ手作業で加工・製造されています。

このRTDは果実の食感を楽しめるように、果実を6mmにダイスカットし、ジャパニーズウォッカに加えました。
さらに、コールドプレスしたフルーツジュースをたっぷり加えています。
砂糖を使用していないため、甘すぎず、ほんのりとした酸味とフルーツ由来の甘み、そしてフルーツの風味が口いっぱい広がります。

健康を考え、150億個の植物性乳酸菌を摂取できるプレバイオティクスを加えました。

この植物性プレバイオティクスは、北岡本店で研究開発され、日本で特許を取得したオリジナルのプレバイオティクスです。

桜の花から抽出し、豆乳で培養しました。牛乳などの動物性原料は一切使用していません。

純米酒ベースのこのカクテルは、よく冷やしてストレートで飲むと、フルーツの風味と食感が十分に楽しめますが、このカクテルを氷で割れば、フローズン・ダイキリのような飲み方を簡単に楽しむこともできます。

また、ソーダとミントの葉を少量加えると、フルーツの風味がより引き立つ爽やかなカクテルになります。

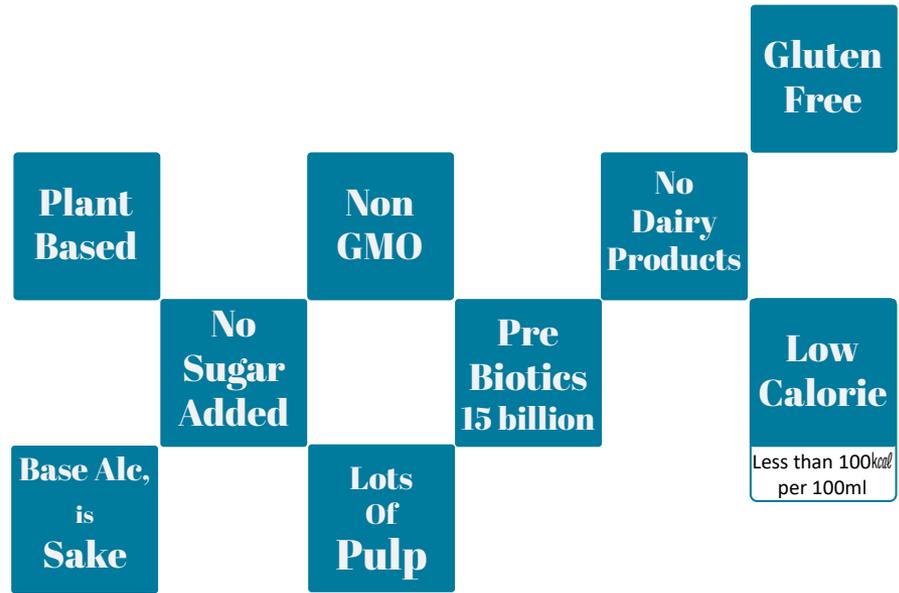
不知火



醸造用アルコール、不知火、温州みかん果汁、バレンシアオレンジ濃縮果汁、発酵豆乳（豆乳（大豆：遺伝子組み換えでない）、乳酸菌（さくら9号株））、純米酒、果糖、クエン酸、みかんフレーバー、スクラロース、アセスルファムカリウム

不知火の食感が楽しめるように、不知火の果実を6mmにダイスカットし、純米酒に加えました。さらに、すももミカンのすりおろし果汁をたっぷり加えています。

500ml 5% ABV
Kcal / 100ml : 69.57 Kcal





ピーチ

桃、醸造アルコール（国内製造）、糖類（ぶどう糖果糖液糖）、清酒（米（国産））、米こうじ（国産米）、発酵豆乳（大豆：遺伝子組み換えでない）、糖類（果糖）、クエン酸、ピーチフレーバー

滑らかな口当たりと爽やかな風味が特長の純米酒をベースに、最大6ミリサイズにカットされた白桃が織りなす優雅な香りを纏った、低アルコールのリキュールが誕生しました。乳酸菌を含む健康志向のお酒でありながら、果実本来の甘みや酸味を存分に味わえる贅沢さも兼ね備えています。今夜は、優雅なひとときを、この桃色の誘惑とともにお過ごしください。

500ml 5% ABV
Kcal / 100ml : 79.45 Kcal



マンゴー

マンゴー、醸造用アルコール、発酵豆乳（豆乳（大豆：遺伝子組み換えでない）、乳酸菌（さくら9号株））、糖類（果糖）／酸味料、香料、甘味料（スクラロース）

マンゴーの食感が楽しめるように、6mmにダイスカットし、純米酒を加えたマンゴーカクテルです。さらに、コールドプレスマンゴージュースをたっぷりと加えています。砂糖を使用していないため、甘すぎず、マンゴー由来のまろやかな甘みと芳醇なマンゴーの風味が口いっぱいに広がります。

500ml 5% ABV
Kcal / 100ml : 70.54 Kcal



いちご

いちご、醸造用アルコール、発酵豆乳（豆乳（大豆：遺伝子組み換えでない）、乳酸菌（さくら9号株））、純米酒、糖類（ぶどう糖果糖液糖、果糖）／酸味料、香料、着色料（赤キャベツ）、甘味料（スクラロース、アセスルファムカリウム）

このストロベリーカクテルは、イチゴの食感を楽しんでいただくために6mmにダイスカットし、純米酒に加えました。さらに、コールドプレスしたストロベリージュースをたっぷりと加えています。砂糖を使用していないため、甘すぎず、イチゴのほのかな酸味と甘みが感じられ、イチゴの風味が口いっぱいに広がります。

500ml 5% ABV
Kcal / 100ml : 53.18 Kcal



キウイ

キウイ、醸造用アルコール、発酵豆乳（豆乳（大豆：遺伝子組み換えでない）、乳酸菌（さくら9号株））、純米酒、クエン酸、果糖、キウイフルーツフレーバー、スクラロース、アセスルファムカリウム、着色料（黄色4号、青色1号）

このキウイカクテルは、キウイを8mmにダイスカットし、純米酒に加えることで、キウイの食感を楽しめるようにしました。砂糖を使用していないため甘すぎず、キウイの風味とほのかな酸味と甘みが口いっぱいに広がるカクテルです。

500ml 5% ABV
Kcal / 100ml : 54.77 Kcal

果肉たっぷりのサワーの素

5つのポイント

- 1 農薬不使用のレモンを使用しています
- 2 レモンは丸ごと鬼おろし！皮も種も果肉もそのままに
- 3 サワーの素Ⅰに対してソーダを4と経済的な設計
- 4 サトウキビ由来のアルコールベース
- 5 レモンスライスやレモンを絞る必要はありません



氷は少なめに！

氷を少なめにすることで
果肉が浮いて出やすくなります。
本品を冷蔵保存することで
氷が少なくてもおいしくいただけます。



オススメは1:4

実がたっぷり入っていますので
よく振って、本品1、ソーダ4の
対比になるよう本品を注ぎ入れます。



果肉が浮いてでる！

ソーダを注いで完成です！



キウイサワーの素

果物の追加は不要！

キウイフルーツの皮をむいて果肉を丸ごとすりおろしたものと、
キウイの果汁を加えることで、ソーダで割ったときに果肉が表面
に浮き上がってきます。

もちろん、果物のスライスや櫛切りを追加で入れる必要はありません。

仕様

Size :

1800ml : 100 × 100 × 400mm 2,800g / 1case : 6bottles 270 × 400 × 430mm 18,600g

720ml : 75 × 75 × 300 / 1,200g / 1case : 12bottles 265 × 355 × 325mm 15,400g

500ml : 70 × 70 × 300 / 900g / 1case : 12bottles 220 × 290 × 320mm 12,000g

25% Vol,

みかん



果肉も果汁も、もちろん皮もすべてすりおろして丸ごと使用。ミカンそのものを味わうことができます。ソーダで割ってもいいし、ヨーグルトで割ってラッシー風にしてもいい。

レモン



果肉、果汁、皮、種など、レモンを丸ごとすりおろしました。レモンそのものを味わうことができます。炭酸で割ったり、お好みでお湯やハチミツで割って飲むこともできます。

うめ



果肉、果汁、さらに果肉をすりおろして丸ごと使用。梅そのものを味わうことができます。炭酸で割ったり、お湯で割ったりして飲むことができます。

ライム



果肉や果汁、皮まで含めてライムを丸ごとすりおろしたものです。ライムそのものを味わうことができます。ソーダやジンジャーエールで割ってモスコミュールとして飲むこともできる。

ピンクグレープフルーツ



果肉やパルプをすりおろして丸ごと使用。グレープフルーツそのものを味わうことができます。ソーダで割ってお楽しみください。

パイナップル



果肉を丸ごとすりおろしました。パイナップルそのものを味わうことができます。ソーダで割ったり、ヨーグルトで割ったりして飲むことができます。

イチゴヨーグルト



国産米をじっくり糖化させたもろみの風味と、国産いちごの上品な甘酸っぱさで、今までにない「プレミアムマッコリ」を実現しました。特に女性からの人気が高い。焼肉屋さんでもよく使われています。

ヨーグルト



北海道産の高品質で濃厚なBOCCAヨーグルトの良さをリキュールにしました。ほのかな甘みとクリーミーな口当たり、爽やかな酸味のバランスのとれた味わいです。ロックやフルーツジュースで割ってお楽しみください。

焼き芋



さつまいもの姫とも呼ばれる「紅はるか芋」を100%使用したりキュールで、焼き芋をペースト状にすり潰し、豆乳と砂糖を加えて作られています。グラスに注いだ瞬間から焼き芋の香りが立ち上がり、舌触りの良い焼き芋の味わいが楽しめます。湯呑みに注いで電子レンジで約60°Cに温めれば、焼きたてのサツマイモの風味が口の中に広がります。焼きたてのサツマイモの風味が口の中に広がります。

梅酒



梅果汁をベースに醸造アルコールとラム酒を加え、熟成された味わいを表現したりキュールとして製造しました。アルコール度数を10度とやや低めに設定し、ロックやソーダ割りで気軽に楽しんでいただけるよう価格を抑えました。梅果汁由来の梅の香りと、少し酸味のある酸味を最大限に生かし、甘さは控えめにしています。

チョコレート



氷を入れたオンザロックや、バニラアイスにかけても美味しくいただけます。また、牛乳で割ることで、カカオの上質な甘さを楽しむことができます。

吉野物語

別誂え

仕様

Size :

1800ml : 100 × 100 × 400mm 2,800g / 1case : 6bottles 270 × 400 × 430mm 18,600g

720ml : 75 × 75 × 300 / 1,200g / 1case : 12bottles 265 × 355 × 325mm 15,400g

ロイヤルミルクティー



世界三大銘茶のひとつであるウバの香りをじっくりと抽出し、豆乳を加えてロイヤルミルクティーに仕上げました。爽やかな香りとウバ特有のほのかな渋み、豆乳のまろやかな味わいとマッチしています。アルコール度数はあえて5度と低く抑えていますので、寒い季節は少し温めてお召し上がりください。夏の暑い季節には、ボトルごと冷やして、クラッシュアイスを入れた大きめのグラスに注いで、爽やかな香りをお楽しみください。

おいか



夏の味覚であるスイカをそのままリキュールにしました。夏の炎天下で汗をかきながら食べるような、しっかりとした熟した甘みとシャリシャリとした食感、ほんのりとした甘みを表現しています。ソーダ割りでさっぱりとお召し上がりください。

抹茶らと



上質な国産抹茶を使用した、甘くほろ苦い味わいの大人の抹茶ラテです。抹茶と豆乳の組み合わせで、ヘルシーでやさしい味わいに仕上げました。牛乳で割ったり、バニラアイスにかけたりしてお楽しみいただけます。

吉野物語

別誂え

定番以外にも様々な果物や茶葉、ヨーグルト、野菜などを原料に多数製造しています。ここに掲載が無い商品も多数ございますので、ぜひお問い合わせください。

仕様

Size : 720ml / 75 × 75 × 300 / 1,200g / 1case : 12bottles 265 × 355 × 325mm 15,400g

バタフライピー



バタフライピーは、マメ科の花が紫外線から果実を守るために作り出す青い天然ハーブ。オレンジ色の香りとはほどよい甘みがあり、レモンなどで酸味をつけると青色が赤紫色に変化する。レモンなどで酸性化すると、青色が赤紫色に変化する。グラデーションを作るなど視覚的にも楽しむことができる。



フルーツチョコ



まろやかなチョコレートドリンクをリキュールに仕上げました。オレンジットのような雰囲気のアレンジは果肉と皮を封じ込め、スイーツのようなバナナといちごの果肉を加えたギフトにもおすすめのリキュールです。

バニラ



搾りたての牛乳にバニラビーンズを加え、ソフトクリームのような味わいに仕上げました。製氷皿に入れて凍らせてシャーベット状にしても美味しくお召し上がりいただけます。

パイマ



サラダで食べるような青パイマの食感を残し、爽やかでほんのり甘いリキュールに仕上げました。

とまと



鳥取県産のブランドトマト「笑心とまと」を使用して、トマトの甘さとほんのり酸味を表現したリキュールに仕上げました。

「八咫鳥」醸造元 創業1868年



当社のトレードマークである「八咫鳥」は、「日本書紀」や「古事記」にも登場する縁起の良い鳥です。

伝説によると、初代天皇である神武天皇が東征の際、和歌山から奈良に向かう途中、吉野の山中で道に迷われました。その時、道案内をした鳥が八咫鳥（やたがらす）であったと言われています。

「八咫鳥」とは大きな鳥という意味で、三本足のカラスは太陽の精と言われています。「八咫鳥」は日本サッカー協会の旗印にも採用されており、日本代表のエンブレムにもなっています。

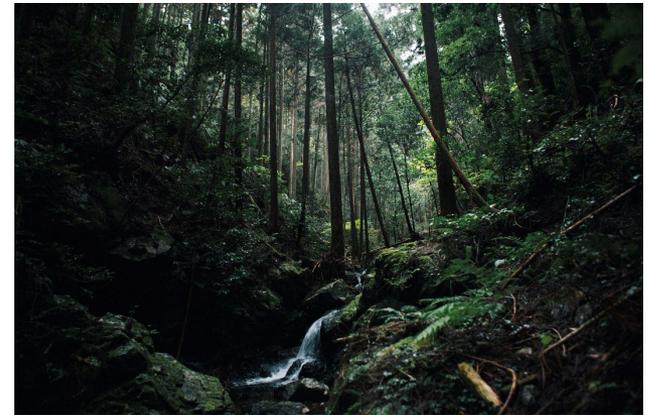
奈良県は日本酒発祥の地と言われ、1441年頃に奈良で酒造りが盛んになったことが、多くの古文書で確認されています。

そして、私たちの蔵がある吉野は、江戸時代初期に交通の要所として栄えました。その中心に位置する当蔵は、酒、醤油、油の製造や、銀行業も行っていました。1868年、7代目蔵元がこれらの事業を統合し、酒造専業としました。

吉野は日本三大桜の名所として世界的に有名であり、2004年に世界遺産に登録されました。

1594年、豊臣秀吉が全国の大名を集め、日本で最初の花見といわれる行事を行ったそうです。全国から大名やその側近など5,000人以上が集まったと言われています。

大正時代、北岡本店は吉野にゆかりの深い神武天皇の伝説にちなんで「八咫鳥」を商標として使用することにしました。





八咫鳥 純米吟醸 吉野

桜から抽出した自社開発酵母を使用した、桜を思わせる甘酸っぱい味の低アルコール日本酒です。

桜の花から抽出した自社開発酵母を使用。

奈良県吉野町にある吉野山は、春になると3万本の白桜が咲き乱れ、桜の名所として全国的に有名です。昔の歌に「吉野といえば桜」という歌もあるほどです。吉野で開発された酵母は、桜の花から抽出した独自の「桜酵母」です。吉野らしい酵母を造ろう」という思いで開発しました。

ABV	12%	Acidity	1.7	Polish rate	60%
SMV	-17	Rice	Nara Rice	Yeast	SAKURA





清酒 やたがらす 純米吟醸 生酒

純米吟醸

全量 山田錦 60

原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)、
原料米	兵庫県産 山田錦
精米歩合	60%
内容量	720ml
アルコール分	15度
日本酒度	-4
酸 度	2.1
酵 母	M310
製造者	株式会社 北岡本店 奈良県吉野郡吉野町 上市61
社 氏	夏目大輔
製造年月	

開栓後要冷蔵

- お酒は20歳になってから。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児に悪い影響を与える恐れがあります。

八咫鳥 純米吟醸 山田錦

口に含んだ時の第一印象とは異なり、蜜柑やマスカットのような爽やかな立ち香と、アプリコットやパッションフルーツのような柔らかな甘みと爽やかな酸味が感じられます。

喉越しにほんのりイチゴやカシスのようなニュアンスを感じた後、アメリカチェリーやマンゴーのようなジュシーでふくよかな甘みと酸味が残り、もう一口飲みたくなる純米吟醸です。

キリッと冷やして白ワイングラスに注ぎ、セロリやパプリカなどの野菜スティックと一緒に塩を添えて。大根やじゃがいものあんかけ、常温に戻した鴨ロースなどとも相性がいい。

ABV	15%	Acidity	2.1	Polish rate	60%
SMV	-4	Rice	Nara Rice	Yeast	M310



YOSHINO K701 Junmai Sake

1868年から世界遺産である奈良県吉野の山中で、一年で最も寒い時期に醸造されている純米酒です。グラスに注ぐとオレンジのようなニュアンスがあり、口を含むと辛口ながら凝縮された味わいがあり、料理の味を引き立てる酒を目指して醸した純米酒です。冷やしすぎず、口の広いグラスで、海老とアボカドのガーリック炒めや、豚肉のせいろ蒸しなどの料理と一緒に楽しみください。この純米酒は開栓後、しばらく寝かせてからワイングラスでハンバーグや焼き魚、ボンゴレなどとともに楽しみください。少し温めた状態（40℃くらい）でいただくと、適度な酸味とうま味があり、ブルーチーズや蒸した白ネギと相性が良い。

ABV	15%	Acidity	1.8	Polish rate	68%
SMV	+6	Rice	Nara Rice	Yeast	K701



かおりすぎます

この純米酒は、吉野に自生するブランド杉「吉野杉」を使用した樽で熟成されています。

ウイスキーとは異なり、樽の中の純米酒をゆっくりと人の体温程度まで温めることで、吉野杉の芳醇な香りを純米酒に反映させるという熟成方法です。

この工程を経ることで、フレッシュな吉野杉の香りを持ったお酒を楽しむことができます。

吉野杉の樽で熟成させた純米酒は、魚料理との相性がとても良いです。樽熟成の純米酒を少し温めることで、純米酒の味と吉野杉の香りが調和し、焼き魚や刺身の味にとってもよく合います。

また、ワイングラスで飲めば、純米酒のすっきりとした辛口の味わいと吉野杉の爽やかな香りを同時に楽しむことができます。

ABV	14%	Acidity	1.2	Polish rate	68%
SMV	+2.5	Rice	Nara Rice	Yeast	K701

吉野物語

ノンアルコール

贅沢に果汁と果肉を詰め込んだ、コンクジュースです。この濃厚なジュースを、3~4倍に薄めてお楽しみください。果肉も入っているので、チューハイにレモンライスや他のフルーツを加える必要はありません。口いっぱいに広がる果実の香りと旨味を満喫していただけます。このジュースは、深い味わいと鮮烈な印象を与えることで、多くのお客様から支持を得ています。ぜひ、お試しください。



賞味期限：12か月

Size : 1780ml, 710ml
Alc. : 0 %Vol.

吉野物語

ノンアルコール

レモン



レモンを丸ごと使用し食感も楽しめるシロップ。レモンの刺激ある酸味と苦みを出す為、皮や種までおろしました。酎ハイやフルーツビールの割り材として、そのままソーダ割り、お湯割りにちみつもOK

ライム



ライムの実を丸ごとペースト加工し、ライム特有の爽やかな香りと独特な甘酸っぱさを楽しめるシロップ。酎ハイやフルーツビールの割り材として、そのままソーダ割り、コーラやジンジャーエール割りもOK

もも



ももを丸ごと使用し、濃厚な甘味とろりとした中に果肉の食感も楽しめるシロップ。酎ハイやフルーツビールの割り材として、そのままソーダ割り、ミルク割り、ヨーグルトやアイスクリームにかけてもOK

ライチ



ライチの果肉感を味わえるよう皮を剥いてダイスカットし、ライチ特有の爽やかな香りとあっさりとした甘い味わいを楽しめるシロップ。酎ハイやフルーツビールの割り材として、そのままソーダ割り、ヨーグルトやアイスクリームにかけてもOK

りんご



りんごのシャリシャリ感を味わえるよう丸ごとダイスカットし、爽やかな甘酸っぱさを楽しめるシロップ。酎ハイやフルーツビールの割り材として、そのままソーダ割り、ヨーグルトやアイスクリームにかけてもOK

ゆず



ゆずを丸ごと使用し食感も楽しめるシロップ。ゆずの独特な酸味と甘味を出す為、皮や種までおろしました。酎ハイやフルーツビールの割り材として、そのままソーダ割り、お湯割りにちみつもOK

吉野物語

ノンアルコール

パイナップル



パイナップルのシャキシャキ感を味わえるようダイスカットし、トロピカルな甘酸っぱさを味わえるシロップ。耐ハイやフルーツビールの割り材として、そのままソーダ割り、ヨーグルトやアイスクリームにかけてもOK

バナナ



バナナ丁寧に皮むきしてダイスカットした果肉と、濃厚なバナナピューレをブレンドしました。とろとろ&ゴロリなバナナ感で濃厚かつ甘く芳醇なシロップ。耐ハイやフルーツビールの割り材として、そのままミルク割り、ヨーグルト割りやヘルシーな豆乳割りもOK

温州みかん



温州みかんを丸ごと使用し、独特のとりこになる甘味と柔らかな酸味を出す為に果肉を大きく残しました。耐ハイやフルーツビールの割り材として、そのままソーダ割り、ヨーグルトやアイスクリームにかけてもOK

はちみつコジンジャー



絞った生姜汁にはちみつや香辛料を加えて丁寧に煮詰めたものに、仕上げでレモンを加えたとってもスパイシーなシロップ。耐ハイやシャンディガフの割り材として、そのままソーダ割りやお湯割りでもOK

フルーツミックス



バナナやりんご、桃のペーストとヘルシーな豆乳を併せたミックスジュースシロップ。3種のフルーツの甘酸っぱいハーモニーが病みつきになるシロップ。耐ハイやフルーツビールの割り材として、そのままミルク割り、ヨーグルト割りやヘルシーな豆乳割りもOK

ぶどう



ぶどうを皮むきしダイスカットして加えました、爽やかな甘味粒々果肉の食感も楽しめるシロップ。耐ハイやフルーツビールの割り材として、そのままソーダ割り、ミルク割り、ヨーグルトやアイスクリームにかけてもOK

吉野物語

ノンアルコール

カシス



アントシアニン豊富な果実であるカシスとブルーベリーをブレンドしました。独特の風味とすっきり爽やかな酸味が楽しめるシロップ。酎ハイやフルーツビールの割り材として、そのままソーダ割り、ヨーグルトやアイスクリームにかけてもOK

シークワサー



沖縄の柑橘シークワサーにすだちの果汁をブレンドした、爽やかな風味のすっきり酸っぱいシロップ。酎ハイやフルーツビールの割り材として、そのままソーダ割り、お湯割りはちみつもOK

いちご



苺を丸ごと使用し食感も楽しめるシロップ。いちごの酸味と柔らかな甘味。酎ハイやフルーツビールの割り材として、そのままソーダ割り、ミルク割り、ヨーグルトやアイスクリームにかけてもOK

グレープフルーツ



グレープフルーツ丸ごとをダイスカットし、果肉の食感を生かしました。つぶつぶ&ゴロゴロなグレープフルーツの食感と独特の苦味とすっきり爽やかな酸味が楽しめるシロップ。酎ハイやフルーツビールの割り材として、そのままソーダ割り、ヨーグルトやアイスクリームにかけてもOK

うめ

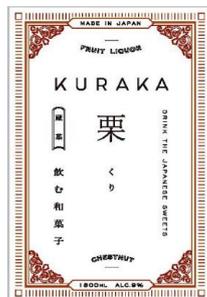


丁寧に種を取り除いた梅の実をダイスカットし、青梅と完熟梅のピューレをブレンドしました。とろ〜り&ゴロゴロな梅の食感とすっきり爽やかな酸味が楽しめるシロップ。酎ハイの割り材として、そのままソーダ割り、お湯割りはちみつもOK

アセロラカムカム



ビタミンC豊富な果実であるカムカムとアセロラをブレンドしました。レモンに負けない強烈な酸っぱさが特徴のシロップ。酎ハイやフルーツビールの割り材として、そのままソーダ割り、お湯割りやアイスクリームにかけてもOK



まだ、この世の中に無い、新しい製品を一緒に造ってみませんか？

プライベートラベル

既存商品の中から好きなリキュールを選んでいただき、デザインラベルを貼ってお届けします。テスト販売期間中は最低ロットの設定はございません。

OEM製造

あなたの頭の中にイメージしているリキュールはありますか？

そんなご要望にお応えします。どんなことでもお気軽にご相談ください。

じっくりとヒアリングの上、試作を繰り返し、ご満足いただける製品に仕上げます。最低ロット**500L**から製造可能です。

オリジナルラベルのサイズ

すべての情報が用紙サイズに収まるようにデザインしてください。

Size for 1800ml
H : 140mm
W : 160mm



ラベルイメージ

Size for 720ml
H : 95mm
W : 135mm



【ラベルの紙質】について

- A : 光沢のある紙
- B : ミラーコート紙
- C : 和紙調(厚手)
- D : 和紙調(薄手)
- E : フィルム (シュリンクラベル)

用紙の余白をカットしたり、特殊なサイズのラベルを使用することも可能ですが、別途費用が発生する場合があります。

デザインデータは、文字などをすべてアウトラインデータとして保存したaiファイルと、PDFデータの2種類でご入稿ください。

ボトルショルダーやシールラベルも可能ですが、別途費用が発生します。

Back label
H : 70mm
W : 50mm

ボトルの裏面にラベルを貼ることができます。
* 別途費用が発生します。



ありがとうございます

株式会社 北岡本店

