Shochu: A Game-Changer for Beer & Wine Licensed Restaurants

焼酎：ビールとワインのライセンスを持つ飲食店にとってのゲームチェンジャー

By Atsuko Glick, SAKE SCHOOL OF AMERICA

World Shochu Day on November 1st provides the perfect backdrop for exploring how this centuries-old Japanese beverage is shaping the future of beer-and-wine licensed restaurants in CA and NY.

For many restaurants in CA and NY, beer-and-wine license has long been regarded as a modest permit—sufficient for serving wine lists, craft beers, and perhaps a few spritzers. Yet within this license lies untapped opportunity. Shochu, Japan's centuries-old distilled beverage, is uniquely positioned to transform beer-and-wine programs into something distinctive, profitable, and forward-looking.

Revisions to state labeling regulations in New York and California have enabled the sale of shochu with an alcohol content of 24% or less, steadily expanding it's recognition nationwide. In these major metropolitan markets, where labeling issues have been resolved and shochu's legitimacy established, programs specifically focused on shochu are now being rolled out. High-profile bartenders, including Kenta Goto in New York, are crafting shochu-based cocktails that highlight its versatility, gradually building both cultural credibility and consumer demand.

For these programs to succeed, however, education is essential. Well-informed servers and bartenders act as natural advocates, guiding guests unfamiliar with the category. Institutions such as the Sake School of America provide tailored menu ideation, staff training, tasting events, and pairing strategies. Empowered staff ensure consistency in storytelling and service, translating shochu from a curiosity into a signature feature—and in doing so, elevate it into a profitable and defining element of a restaurant's identity.

11月1日の「世界焼酎デー」は、何世紀もの歴史を持つ日本の蒸留酒・焼酎が、カリフォルニア州とニューヨーク州のビール＆ワインライセンスを持つ飲食店の未来をどのように形作るかを探る絶好の機会です。

これまでカリフォルニア州とニューヨーク州の多くの飲食店では、ビール＆ワインライセンスは「ワインリストやクラフトビール、数杯のスプリッツァーを提供できる程度の控えめな許可証」と長い間考えられてきました。しかし、このライセンスには未開拓の可能性が眠っています。日本の伝統蒸留酒・焼酎は、ビール＆ワインプログラムをユニークで収益性の高い、そして未来につながるものへと進化させる力を持っています。

ニューヨーク州やカリフォルニア州のラベル表示規則に関する州法改定により、24%以下の焼酎の販売が可能になった事で焼酎は全米で着実に認知を広げています。ベル表示の問題を解決し、焼酎の正当性を確立したこれらの大都市の主要市場では、焼酎に特化したプログラムが展開され始めています。ニューヨークの後藤健太氏をはじめ著名なバーテンダーたちは、焼酎の多様性を活かしたカクテルを創作し、文化的な信頼を得ながら、消費者の関心を高めています。

しかし、これらのプログラムを成功させるには、「教育」が不可欠です。知識豊富なサーバーやバーテンダーが自然な会話を通じて焼酎を紹介することで、ゲストは新しい体験に導かれます。Sake School of Americaのような教育機関は、お客様一人ひとりに合わせたメニュー提案、スタッフトレーニング、テイスティングイベント、そしてペアリング戦略を提供し、スタッフに自信と一貫性を与えています。こうして焼酎は単なる珍しいものではなく、お店の「顔」となる特徴へと進化します。その結果、焼酎は利益をもたらすだけでなく、レストランのアイデンティティを象徴する存在へと高められるのです。

Shochu as a Competitive Advantage
競争優位性としての焼酎

1 Mindful Sips
心を込めた一杯

Shochu aligns seamlessly with today's wellness-driven dining culture. At around 24% ABV, it offers fewer calories and carbohydrates than wine, beer, or most cocktails, yet delivers layered flavor and sophistication. Unlike many reduced-alcohol options that feel flat or overly sweet, shochu retains nuance: barley brings nutty depth, rice lends clean minerality, sweet potato offers bold earthiness, and kokuto (brown sugar) provides mellow sweetness. This diversity allows restaurants to craft cocktails that feel both mindful and memorable.

焼酎は現代の健康志向の食文化に見事に合致しています。アルコール度数約24%の焼酎は、ワインやビール、多くのカクテルに比べてカロリーと炭水化物が少ないにもかかわらず、奥行きのある風味と洗練された味わいを提供します。低アルコール飲料にありがちな単調さや過度な甘さを避けつつ、麦のナッツのような香ばしさ、米のすっきりしたミネラル感、さつまいもの大地の風味、黒糖はまろやかな甘みをもたらします。この多彩さは、レストランが意識的かつ印象に残るカクテル作りを可能にします。

2 Profitability Beyond Expectations
予想を超える収益性

Operationally, shochu delivers rare efficiency. A 750 ml bottle purchased wholesale for $20–$35 yields about 16 pours at 1.5 oz each. At $12–$14 per serving, that bottle generates **over $200 in revenue**—even after factoring in mixers and garnish costs. Because shochu is still niche in the U.S., it avoids the pricing pressure of vodka, whiskey, or tequila. Positioned near craft beer in price yet aligned with the sophistication of cocktails, shochu offers an attractive middle ground.

焼酎は運営面でも稀有な効率性を発揮します。卸価格20～35ドルの750mlボトルからは、1.5オンス（約45ml）ずつで約16杯を提供可能。1杯あたり12～14ドルの価格設定なら、ミキサー等を考慮しても1本で200ドル以上の利益を生みます。米国ではまだニッチな存在のため、ウォッカやウイスキー、テキーラのような価格競争も受けにくく、クラフトビール並みの価格帯ながら洗練されたカクテルに調和する「中間的な位置付け」のお酒です。

3 Broad Food Pairing Potential
幅広い料理との相性

Shochu's adaptability makes it an exceptional pairing partner. A **barley shochu mule** introduces the category through a familiar cocktail, but with a smoother profile than vodka. A **rice shochu highball** offers crisp refreshment, cutting through fried or spicy dishes. A **yuzu spritz** amplifies delicate seafood and vegetable-driven plates, while a **kokuto shochu cocktail** adds tropical richness that complements barbecue or braised meats. By bridging familiar formats with distinctive flavor, shochu creates cohesion between kitchen and bar, offering new ways to engage diners.

焼酎は料理との相性も抜群です。麦焼酎を使ったミュールはウォッカよりも滑らかで、米焼酎ハイボールは揚げ物やスパイシーな料理を爽やかに引き立てます。柚子スプリッツはシーフードや野菜料理を繊細に演出し、黒糖焼酎カクテルはトロピカルな深みでバーベキューや煮込み料理を補完します。こうして焼酎は、厨房とバーとの一体感を生み出し、ゲストを惹きつける新たな体験を提供します。

4 Presentation Sells
価値を高めるプレゼンテーション

Details matter, and presentation often defines perceived value. Premium ice, such as **Kuramoto Ice,** transforms a simple cocktail into a statement. Its clarity and slow melt preserve flavor while adding visual elegance, whether as a sphere in a highball or a cube in a rocks glass. Typically reserved for luxury spirits, these touches elevate the guest experience in beer-and-wine venues, positioning shochu cocktails as signature offerings rather than secondary options.

細部へのこだわりは重要であり、プレゼンテーションはしばしば消費者の価値認識を左右します。クラモトアイスのような高級氷は、シンプルなカクテルを格調高い一品に変えます。その透明感とゆっくりと溶ける特性は、ハイボールグラスに球形、ロックグラスにキューブ型で入れても、風味を保ちながら視覚的な優雅さを添えます。通常は高級スピリッツに用いられるこうした演出を焼酎にも取り入れることで、ビールやワインを提供する店舗でもゲスト体験を格上げし、焼酎カクテルを「二番手」ではなく「主役」に押し上げます。

5 Zero-Waste Opportunities
廃棄物ゼロの可能性

Shochu also supports sustainability goals increasingly important to diners and operators. Kitchen byproducts—herb stems, citrus peels, fruit ends—can be repurposed into syrups, infusions, or garnishes, bringing originality without additional cost. A cucumber trimmings syrup or a citrus peel infusion can add seasonal creativity while reducing waste. This approach strengthens profitability and signals environmental responsibility, building loyalty among modern guests who value thoughtful practices.

焼酎は持続可能性の取り組みにも貢献します。厨房から出る副産物（ハーブの茎、柑橘類の皮、果物の端など）は、シロップやインフュージョン、ガーニッシュとして再利用可能です。追加コストをかけずにオリジナリティを生み出すことができます。キュウリの端を使ったシロップや柑橘類の皮のインフュージョンは、季節感を演出しつつ、廃棄物を減らします。このアプローチは収益性を高め、環境への責任をし、思慮深い取り組みを評価するゲストのロイヤルティにもつながります。

Cocktail Inspiration

Shochu cocktails need not be elaborate to make a strong impact. Priced in the $10–$14 range, these cocktails connect with guests seeking lighter, health-conscious options while maintaining strong profit margins.
焼酎カクテルは、強い印象を与えるのに必ずしも凝ったものである必要はありません。10～14ドル程度の価格帯で、より軽やかで健康志向の選択肢を求めるゲストに響きつつ、高い利益率を維持することができます。

Kokuto Bliss

A creamy, island-inspired cocktail that layers the earthy sweetness of kokuto (brown sugar) shochu with tropical fruit and mint.

Ingredients

2 oz (60 ml) Jougo Kokuto Shochu
2 oz (60 ml) Pineapple juice
1 oz (30 ml) Coconut milk
4–5 fresh mint leaves
Large ice cubes
Maraschino cherry, for garnish

Direction Combine kokuto shochu, pineapple juice, coconut milk, and mint leaves in a shaker with ice. Shake until chilled and lightly frothy. Strain into a glass over large ice cubes and garnish with a maraschino cherry. Balanced, refreshing, and indulgent, this cocktail pairs especially well with spicy or grilled dishes.

Summer Breeze

A bright and invigorating cocktail that highlights the citrus-forward aroma of Zanpa Shequasar Spirits.

Ingredients

4–5 fresh mint leaves
or thin cucumber slices
2–3 slices of lemon or lime
1.5 oz (45 ml) Zanpa Shequasar Spirits
Club soda, to top
Large ice cubes

For more Shochu cocktail recipe, scan QR code.

Direction Lightly muddle mint or cucumber with citrus slices in a glass. Add Zanpa Shequasar Spirits and fill with large ice cubes. Top with club soda and stir gently. Crisp and aromatic, this delivers an effortless refreshment that appeals to casual and cocktail-focused guests alike.