

JETRO
Fukushima

La joie de boire le saké
de Fukushima

2023

contenu

Classification du saké / Taux de polissage / Taux d'alcool / Goût et saveur (Léger ⇄ Riche) /
Goût et saveur (Sec ⇄ Doux) : / Température de consommation recommandée



Contactez nous
JAPAN STREET

- No.1**
4 **AIZU**
SYUZO Co.,Ltd.
CITRUS
Liqueur / non communiqué / 8% / Riche / Doux / 5°C
YAMANOI 60
Junmai Ginjo / 60% / 15% / Léger / Moyennement doux / 10°C à 15°C
- No.2**
6 **DAISHICHI**
SAKE BREWERY Co.,Ltd.
DAISHICHI MINOWAMON
Kimoto Method Junmai Daiginjo / Polissage de riz super plat 50% / 15% / Riche / Moyennement sec / 10°C to 15°C
DAISHICHI JUNMAI KIMOTO CLASSIC
Tokubetsu Junmai / Polissage de riz super plat 65 / 15% / Riche / Moyennement sec / 10°C à 15°C
- No.3**
8 **HANAHARU**
SHUZO BREWERY Co.,Ltd.
YUMENOKANADE JUNMAI DAIGINJO
Junmai Daiginjo / 50% / 15% / Léger / Moyennement sec / 10°C à 15°C
HANAHARU NOJUNJUNMAISHU
Tokubetsu Ginjo / 50% / 15% / Riche / Moyennement sec / 10°C à 15°C
- No.4**
10 **HOMARE**
SAKE BREWERY Co.,Ltd.
KARAHASHI JUNMAI GINJO BLACK LABEL
Junmai Ginjo / 60% / 16% / Léger / Moyennement doux / 10°C à 15°C
HOMARE JUNMAI DAIGINJO BLACK LABEL
Junmai Daiginjo / 39% / 16% / Léger / Moyennement sec / 10°C à 15°C
- No.5**
12 **KOKKEN**
BREWERY Co.,Ltd.
JUNMAIDAIGINJO ICHIKICHI
Junmai Daiginjo / 40% / 16% / Léger / Moyennement doux / About 10°C to 15°C
YAMAHAI JUNMAI KOKKEN
Junmai / 60% / 15% / Riche / Sec / 40°C à 50°C
- No.6**
14 **NEKKA**
LLC.
THE NEKKA SHOCHU
Honkaku Shochu / - / 23% / Riche / Extra-sec / 5°C
RYU SHO DAIGINJYO
Daiginjo / 40% / 15% / Riche / Moyennement doux / 5°C

- No.7**
16 **NIIDA-HONKE**
Inc.
NIIDA SHIZENSYU JUNMAI GINJYO
Junmai Ginjo / 60% / 15% / Riche / Doux / Environ 20°C
NIIDA GRAND CRU
Junmai / 88% / 16% / Riche / Moyennement sec / 10°C à 15°C
- No.8**
18 **SASANOKAWA**
SHUZO Co.,Ltd.
FUKUSHIMAICHI KARAKUCHI ICHI
Honjozo Genshu / 65% / 19% / Riche / Extra-sec / 5°C à 10°C à 15°C
SASANOKAWA TENNOTSUBU MUKASHIJITATE JUNMAISHU
Daiginjo / 50% / 15.3% / Léger / Moyennement sec / 10°C à 15°C
- No.9**
20 **TATSUIZUMI**
SHUZO L.P.
JUNMAI GINJYO TATSU LABEL BLACK
Junmai Ginjo / 57% / 16.6% / Riche / Moyennement sec / 10°C to 15°C
TOKUBETSU JUNMAI TATSU LABEL No.3 2016BY
Tokubetsu Junmai / 60% / 16.7% / Riche / Moyennement doux / 30°C à 40°C
- No.10**
22 **TOYOKUNI**
BREWERY Co.,Ltd.
IBUKI PURE-RICE GINJO
Junmai Ginjo / 55% / 16% / Léger / Moyennement doux / 5°C
IBUKI AOSHIRO-TSURUBAMI
Junmai / 40% / 14% / Léger / Moyennement doux / 5°C à 10°C à 15°C
- No.11**
24 **TOYOKUNI**
SHUZO Co.,Ltd.
SPARKLING TOYOKUNI
Junmai Ginjo / 55% / 12% / Léger / Sec / 5°C
JUNMAIGINJO TOYOKUNI GENSYU
Junmai Ginjo / 55% / 16% / Riche / Moyennement sec / 10°C à 15°C
- No.12**
26 **YAZAWA**
SHUZO Inc.
MOONBOW
Daiginjo / 40% / 17% / Léger / Moyennement doux / 5°C
GINSEN
Tokubetsu Junmai / 60% / 18% / Riche / Moyennement doux / 5°C



AIZU

SYUZO Co.,Ltd.

会津酒造 株式会社

965-0006
603 Anazawa Nagata-aza, Minamiaizumachi,
Mnamiaizu-gun, Fukushima Prefecture
<https://www.kinmon.aizu.or.jp/>

Histoire de la brasserie (historique)

La brasserie a été fondée en 1688. Notre saké est brassé depuis environ 330 ans dans la zone sud de Tajima, dans la région d'Aizu, dans la préfecture de Fukushima. L'activité principale de la maison était la fabrication de miso et de sauce soja, et notre brasserie de saké a été construite sur le site actuel proche de la source d'eau de bonne qualité. Nous tirons parti du climat local et de la qualité de l'eau, tout en associant la tradition à la technologie la plus récente, pour brasser un saké unique qui ne peut être produit qu'ici.

A propos du lieu de production

La brasserie est située dans la région de Minami Aizu, à une altitude de 555 m où il fait jusqu'à -20°C avec des chutes de neige très importantes en hiver. L'eau de la brasserie, qui provient de la fonte des neiges, est l'une des plus douces du pays et, ces dernières années, le changement climatique a permis de produire du riz à saké de grande qualité. Minami Aizu dispose de tous les éléments nécessaires au brassage du saké, le riz, l'eau et l'environnement par excellence.



Site officiel
(Japonais)



Instagram



PV

CITRUS

シトラス

Liqueur

Ingrédients : Junmaishu, jus de yuzu, jus de kabosu, jus de sudachi, fructose
Taux d'alcool : 8%



Cette liqueur est basée sur le Junmaishu et mélangée à du jus de yuzu, de kabosu et de sudachi.

Elle peut être dégustée avec des glaçons ou de l'eau gazeuse, ou bien comme base pour des cocktails.

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Riche

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Frais, Rich, Fruity

Accords mets et saké : Il accompagne les plats riches en huile tels que les frites et le confit de canard, ainsi que les steaks et les saucisses. Il se marie encore mieux si on le boit comme un cocktail en le mélangeant avec de l'eau gazeuse ou de la bière.

Température de consommation recommandée : 5°C

Température de conservation : 5°C

YAMANOI 60

山の井60

Junmai Ginjo

Ingrédients : Riz, Kome koji
Eau utilisée : Eau souterraine
Type du riz utilisé : Yume-no-kaori (produit à Minami-Aizu)
Nom de la levure utilisée : : Levure d'Utsukushima
Taux de polissage : 60%
Taux d'alcool : 15% / **Nihonshudo :** -2
Acidité : 1.4 / **Degré d'acide aminé :** 0.86



This is a junmai sake made using the locally sourced Minamiaizu sake rice called "Yume no Kaori."The taste is soft, medium-bodied, and smooth.

Prix et récompenses pour ce produit

Concours de saké 2023 Prix d'argent

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Léger

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Frais, Fruité, Pomme verte

Accords mets et saké : Sushi, sole meuniere

Température de consommation recommandée : 10 à 15°C

Température de conservation : -5°C

DAISHICHI

SAKE BREWERY Co.,Ltd.



大七酒造 株式会社

964-0902

1-66 Takeda, Nihonmatsu,
préfecture de Fukushima
<https://www.daishichi.com/>

Histoire de la brasserie (historique)

Depuis sa fondation en 1752, la brasserie Daishichi produit des sakés à la saveur généreuse en s'appuyant uniquement sur la méthode kimoto, la méthode la plus orthodoxe et traditionnelle. Depuis l'installation du fondateur, originaire d'Isenokuni (l'actuelle préfecture de Mie), à Nihonmatsu, la brasserie est active depuis dix générations. Depuis quelques années, Daishichi propose des sakés à déguster pendant le repas. Sa réputation s'accroît non seulement au Japon, mais aussi dans les autres pays. La brasserie Daishichi poursuit ainsi son histoire en tant que fabricant de sakés de haute qualité.

A propos du lieu de production

On dit que le saké d'autrefois était le fruit de la forêt des micro-organismes. En effet, les micro-organismes jouent un rôle important dans la formation du goût du saké. Notre brasserie produit un saké à la saveur généreuse en s'appuyant sur la méthode de production traditionnelle kimoto, qui crée une harmonie optimale dans la forêt des micro-organismes.



First ever Japanese sake competition in France
Special interview with KURA MASTER founder Xavier Thuiizat
URL : <https://www.youtube.com/watch?v=oaY10CZ-R5k>



Site officiel
(langue sélective)



Instagram

<importateur>

ISSE ET CIE
11 rue St. Augustin 75002 Paris, FRANCE
01 42 96 26 74
workshop@ksm.fr

DAISHICHI MINOWAMON

大七 箕輪門

Kimoto Zukuri
Junmai Daiginjo

Ingredients : Riz (Japon), kome-ko (Japon)
Type of water : Eau moyennement dure
Rice variety : Yamada Nishiki
Type of yeast : Daishichi kobo
Rice-polishing ratio : 50%, polissage du riz extra-plat
Alcohol content : 15% / SMV : +2
Acidity : 1.3 / Amino acid value : 0.8



Grâce à la méthode du polissage extra plat, les composants à l'origine des goûts désagréables sont intégralement éliminés. Ce saké possède un arôme naturellement parfumé et élégant, une texture soyeuse et ronde. Une sensation de fraîcheur avec une acidité fine s'étale dans la bouche et ainsi vous profiterez d'un goût doux et mûr.

Prix et récompenses pour ce produit

Dans le cadre d'une enquête menée auprès de 140 experts du saké, dont des « saké sommeliers », « maîtres du saké » et « conseillers en shochu », Minowamon s'est classé premier dans la catégorie des sakés.

alon Jizake Tai SHOW 2009

Prix de platine dans la catégorie « Saké qui se marie bien avec le crabe »

Salon Jizake Tai SHOW 2010

Prix de platine dans la catégorie « Saké qui se marie bien avec les œufs de saumon »

Salon Jizake Tai SHOW 2011

Prix de platine dans la catégorie « Saké froid qui se marie bien avec le fromage »

L'entrée dans le Temple de la renommée du saké avec les trophées platines sur trois années consécutives

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Riche

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Doux, fruité, pêche blanche, melon, violette, minéraux

Accords mets et saké : Coquilles Saint-Jacques et crevettes à la meunière / Asperges blanches au beurre / Canard rôti / Sushi de saison avec oursins, œufs de saumon et thon moyennement gras

Température de consommation recommandée :

10 à 15°C

Température de conservation : 10°C

DAISHICHI JUNMAI KIMOTO CLASSIC

大七純米生もとCLASSIC

Tokubetsu
Junmaishu

Ingredients : Riz (Japon), Kome koji (Japon)
Eau utilisée : Eau moyennement dure
Type du riz utilisé : Yamada Nishiki
Nom de la levure utilisée : Kyokai n° 7
Taux de polissage : Polissage de riz super plat 65
Taux d'alcool : 15% / Nihonshudo : +3
Acidité : 1.5 / Degré d'acide aminé : 1.1



Utilisant le riz 100 % de Yamada Nishiki provenant du district Special A de la préfecture de Hyogo, ce saké a une saveur profonde et bien vieillie, avec un riche umami qui déferle dans la bouche.

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Riche

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Riche, Mûr, Banane, Châtaigne, Riz cuit à la vapeur, Crème fraîche, Miel

Accords mets et saké : Marmite d'huîtres au miso, shabu-shabu de bœuf à la sauce au sésame, poulet frit, daurade à la vapeur, gîte de bœuf grillée, mapo tofu, canard laqué, ragoût de coquilles Saint-Jacques séchées, Jibu-Ni de canard (magret de canard et légumes mijotés), ormeaux à la sauce aux huîtres, fromage bleu

Température de consommation recommandée :

10 à 15°C, environ 20°C, 40 à 50°C

Température de conservation : 20°C

HANAHARU

SHUZO Co.,Ltd.

花春酒造 株式会社



965-0065

24-1 Omimae Nakashigo-aza Oaza Kozashi-machi,
Aizuwakamatsu-shi, Fukushima Prefecture

<http://hanaharu.co.jp/>

Histoire de la brasserie (historique)

Fondée en 1718, cette brasserie historique de la région d'Aizu célèbre cette année son 305ème anniversaire. La brasserie a été incendiée en 1869 lors de la guerre de Boshin, qui a mobilisé le fameux Byakkotai (groupe de jeunes adolescents samouraïs), mais elle a été rapidement reconstruite dans la douleur. Le nom actuel de la société, HANAHARU, a été créé à l'occasion de cette guerre, dans l'espoir que les cœurs de la brasserie brillent comme des fleurs et restaurent les sentiments paisibles du printemps. Avec pour slogan "La bonté d'Aizu est la bonté du saké", nous faisons tout notre possible pour produire un saké délicieux que nos clients aiment et boivent avec plaisir, en nous efforçant d'être une entreprise de confiance et en travaillant pour contribuer à la communauté locale.

A propos du lieu de production

Aizu, région abondamment enneigée, est riche en eaux souterraines. Des puits profonds ont été creusés sur la propriété jusqu'à une profondeur de 80 m sous terre, pompant 300 tonnes d'eau par jour. L'eau est douce et peu minéralisée, avec un arôme délicat et un goût tendre. Notre riz est celui d'Aizu, une région productrice de riz, et il est soigneusement préparé à basse température grâce à notre propre processus de polissage.



Site officiel
(anglais)



Instagram



PV(anglais)

YUMENOKANEDE JUNMAI DAIGINJO

結芽の奏
純米大吟醸

Junmai Daiginjo

Ingrédients : Riz (Japon), Kome koji (Japon)
Eau utilisée : Eau souterraine
Type du riz utilisé : Riz d'Aizu, préfecture de Fukushima
Nom de la levure utilisée : Levure d'Utsukushima Yume, Levure brillante d'Utsukushima
Taux de polissage : 50%
Taux d'alcool : 15% / Nihonshudo : +2
Acidité : 1.5



À l'occasion du 300ème anniversaire de la fondation de la société, une nouvelle marque a été lancée avec le souhait "qu'elle devienne un nouveau bourgeon donnant naissance aux fleurs et que de nombreux bourgeons d'espoir poussent et portent leurs fruits". Ce Junmai Daiginjo est fabriqué à partir de riz cultivé à Aizu et poli à 50%. C'est un excellent saké qui accompagne les repas.

Prix et récompenses pour ce produit

Evaluation nationale du saké des États-Unis 2019

Lauréat de la médaille d'argent du Prix WGO (délicieux saké dans un verre à vin) 2022, Prix d'or du saké

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Léger

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Frais

Accords mets et saké : Produits de la mer (poisson blanc), huîtres, fromage (mozzarella), jambon cru, carpaccio de poisson blanc, plateau de fromage et de jambon cru, sushi, sashimi

Température de consommation recommandée :
10 à 15°C

Température de conservation : 15°C

HANAHARU NOJUNJUNMAISHU

花春
濃醇純米酒

Tokubetsu Junmai

Ingrédients : Riz (Japon), Kome koji (Japon)
Eau utilisée : Eau souterraine
Type du riz utilisé : Riz d'Aizu, préfecture de Fukushima
Nom de la levure utilisée : Levure brillante d'Utsukushima
Taux de polissage : 55%
Taux d'alcool : 15% / Nihonshudo : -1.5
Acidité : 1.7



Ce saké Junmaishu est apprécié depuis de nombreuses années. Il est fabriqué à partir de riz cultivé à Aizu, soigneusement poli avec un procédé traditionnel et développé lentement à basse température pour obtenir une saveur douce. L'équilibre parfait entre l'acidité et le degré de Nihonshudo confère un goût riche et moyennement sec.

Prix et récompenses pour ce produit

Lauréat de la médaille d'or du prix WGO (délicieux saké dans un verre à vin) 2019

Concours national de saké chauffé 2019, lauréat de la médaille d'or

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Riche

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Riche

Accords mets et saké : Viande (bœuf, porc, poulet), légumes (champignons, brocoli, avocat) Fromage (camembert), cuisses de poulet rôties, poulet grillé, rôti de bœuf, Tempura, gratin

Température de consommation recommandée :
10 à 15°C

Température de conservation : 15°C

HOMARE

SAKE BREWERY Co.,Ltd.

會津
ほまれ

ほまれ酒造 株式会社

966-0902
2706 Muramachi-Tokiwa, Matsuyama-cho
Shimatsuyama, Kitakata, Fukushima
<https://www.aizuhomare.jp/>

Histoire de la brasserie (historique)

Fondée en 1918, nous nous basons sur le brassage traditionnel du saké, mais en relevant constamment de nouveaux défis et en introduisant des techniques et des théories innovantes, nous sommes devenu une des principales brasseries de la région de Tohoku. Notre devise, "Créer des produits qui apportent confort, plaisir et inspiration", a été conçue avec le désir d'apporter confort et hydratation aux gens, de leur procurer du plaisir lorsqu'ils discutent avec leurs amis et famille, et d'inspirer de nombreuses personnes lorsqu'elles consomment nos produits. Dans la catégorie SAKE du concours mondial IWC, notre saké Junmai Daiginjo a remporté la plus haute récompense, Champion Sake, en 2015 et la plus haute récompense dans la catégorie Junmai Ginjo en 2017. Il a remporté 14 médailles d'or au concours national des nouveaux sakés et un total de sept prix du Gouverneur de la préfecture de Fukushima.

A propos du lieu de production

La ville de Kitakata, située au nord-ouest de la préfecture de Fukushima, est une ville pittoresque dotée d'une nature riche. L'eau du mont Iidé, qui s'infiltrée dans le sol pendant plus de 100 ans, est considérée comme une eau ultra-douce et convient parfaitement au « Ginjo-Zukuri », qui est la méthode très répandue actuellement. Le sol fertile et la différence de température en été sont des éléments très propices à la culture d'un riz de qualité, tandis que le froid rigoureux de l'hiver empêche la croissance des bactéries, qui sont un des plus grands ennemis du saké, garantissant un environnement de brassage du saké sûr et de haute qualité.



Site officiel
(Japonais)



Instagram



PV(anglais)

KARAHASHI JUNMAI GINJO BLACK LABEL

純米吟醸 からはし
山田錦

Junmai Ginjo

Ingrédients : Riz, kome-koji
Eau utilisée : Eau de source de Kitakata
(eau souterraine du mont Iidé)
Type du riz utilisé : Yamada Nishiki
Nom de la levure utilisée : K1801
Taux de polissage : 60%
Taux d'alcool : 16% / Nihonshudo : -1
Acidité : 1.75 / Degré d'acide aminé : 1.25



Nommé d'après le nom de famille du brasseur, "Karahashi", ce saké est produit avec détermination pour maintenir la qualité à la hauteur de son nom. Cette bouteille exprime plus largement l'ampleur, le fruité et la fraîcheur du goût de Yamada Nishiki. Il impressionne par sa magnifique sensation en bouche, sa douceur noble, son acidité modérée et sa finesse bien équilibrée.

Prix et récompenses pour ce produit

Trophée IWC (International Wine Challenge)
2017 de la catégorie Junmai Ginjo

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Léger

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Frais, Fruité

Accords mets et saké : Oursin cru, oeufs de saumon, steak de bœuf

Température de consommation recommandée :
10 à 15°C

Température de conservation : 5°C

HOMARE JUNMAI DAIGINJO BLACK LABEL

会津ほまれ播州産
山田錦仕込 純米大吟醸酒

Junmai Daiginjo

Ingrédients : Riz, kome-koji
Eau utilisée : Eau de source de Kitakata
(eau souterraine du mont Iidé)
Type du riz utilisé : Yamada Nishiki
Nom de la levure utilisée : K1801
Taux de polissage : 39%
Taux d'alcool : 16% / Nihonshudo : +1
Acidité : 1.4 / Degré d'acide aminé : 0.9



Cette luxueuse bouteille est fabriquée à partir du riz Yamada Nishiki de Banshu et de la célèbre eau ultra-douce de Kitakata. Ce riz est renommé pour sa qualité parfaite pour le brassage du saké et poli à 39%. Ce saké a un arôme rappelant les fruits tropicaux et est léger dans la bouche. Il a remporté la plus haute distinction, le prix du Champion du Saké, à l'IWC (International Wine Challenge) 2015 et a été offert en cadeau aux chefs d'État lors du Sommet du G7 à Ise-Shima en 2016.

Prix et récompenses pour ce produit

IWC 2015 Prix du Champion du Saké

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Léger

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Frais, fruité

Accords mets et saké : crevette Amaebi, sashimi de thon moyennement gras, sashimi de coquilles Saint-Jacques, steak de bœuf

Température de consommation recommandée :
10 à 15°C

Température de conservation : 5°C



KOKKEN BREWERY Co.,Ltd.

国権酒造 株式会社

967-0004

Kou4037 Kami-machi, Aza Tajima, Minamiaizu-machi,
Minamiaizu-gun, Fukushima-ken
<http://www.kokken.co.jp/index.html>

Histoire de la brasserie (historique)

Sous le slogan « Saké honnête », nous utilisons uniquement le riz à saké soigneusement sélectionné et produisons uniquement le saké à la désignation spécifique. Le Yamada Nishiki est adopté comme riz koji et le riz à saké est cultivé à Minami-Aizu dans notre région. Nous avons remporté une médaille d'or au Concours national des nouveaux sakés pendant 12 années consécutives. Notre Junmai-daiginjo « Ichikichi » a aussi remporté le Prix du gouverneur préfectoral, la plus haute distinction dans la catégorie des sakés Junmai au Concours préfectoral des nouveaux sakés. Malgré notre petite taille, notre objectif est de produire un saké apprécié de tous, et nous continuons à brasser le saké avec soin et cœur, en tirant le meilleur parti du climat et de l'environnement d'Oku-Aizu.

A propos du lieu de production

La culture du riz est très populaire dans la région de Minami Aizu depuis longtemps. À une altitude de 530 m, environ 92 % de la superficie est boisée. En hiver, les chutes de neige sont nombreuses et le froid peut atteindre -15°C. Les avantages de l'environnement naturels comme l'eau pure et le riz, bénéficiant de la neige et des forêts, et l'air frais de l'hiver sont les meilleurs ingrédients pour le brassage du saké.



Site officiel
(anglais)



PV(anglais)

JUNMAIDAIGINJO ICHIKICHI

純米大吟醸
一吉

Junmai Daiginjo

Ingrédients : Riz, kome-koji
Eau utilisée : Eau de puits à la brasserie
Type du riz utilisé : Riz Koji, riz Kaké
tous deux Yamada Nishi
Nom de la levure utilisée : F7-01
Taux de polissage : 40%
Taux d'alcool : 16% / **Nihonshudo :** +3
Acidité : 1.3 / **Degré d'acide aminé :** 1.1



Ce saké est soigneusement brassé selon notre méthode traditionnelle pour le Ginjo. Raffiné, il a un goût profond de junmai, une texture douce et un arôme mûr de fruits doux et élégants tels que la pêche et la poire qui se répandent dans la bouche. Il rehausse les saveurs des ingrédients des plats qu'il accompagne.

Prix et récompenses pour ce produit

Prix du gouverneur préfectoral décerné à plusieurs reprises lors de l'évaluation de la préfecture de Fukushima.

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Léger

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : arôme mûr, banane, pêche blanche, melon

Accords mets et saké : Nourriture japonaise : sashimi rouge (les poissons gras comme le toro vont également bien), poisson bouilli aromatisé au miso, etc. Cuisine occidentale : pot-au-feu

Température de consommation recommandée :
10 à 15°C

Température de conservation : 5°C

YAMAHAI JUNMAI KOKKEN

山廃純米
國権

Junmai

Ingrédients : Riz, kome-koji
Eau utilisée : Eau de puits à la brasserie
Type du riz utilisé : Riz Koji Yamada Nishiki
riz Kaké Yumenohana
Nom de la levure utilisée : F7-01
Taux de polissage : 60%
Taux d'alcool : 15% / **Nihonshudo :** +3
Acidité : 1.7 / **Degré d'acide aminé :** 1.4



Ce saké Yamahai Junmai est brassé avec un taux de polissage du riz de 60 %. Il se caractérise par un arôme mûr et un goût rond et complexe, qui a subi un minimum de maturation pour faire ressortir sa saveur unique de Yamahai. Il est recommandé de le servir à température ambiante ou chauffé.

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Riche

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Arôme vieilli, noix grillées

Accords mets et saké : Plats grumeleux et épicés avec de l'huile et de l'ail.

Température de consommation recommandée :
40 à 50°C

Température de conservation : 15°C



Histoire de la brasserie (historique)

Le shochu de riz Nekka est fabriqué de la même manière que le saké à la plus petite distillerie du Japon d'un petit bourg de Fukushima. On utilise de la levure de saké Ginjo et de la moisissure Koji pour le saké. Le saké est fermenté pendant 25 jours pour obtenir « Moromi » (purée de saké). Après sa filtration, on obtient un saké à l'arôme de Ginjo prononcé, qui est ensuite distillé pour transformer en shochu de riz. Nous utilisons un distillateur de petite taille et privilégions la distillation à basse pression à une température de 30°C. La même quantité de « Moromi » ne peut être utilisée que pour produire environ la moitié de la quantité de saké, ce qui en fait en quelque sorte une liqueur très luxueuse. Notre objectif est de produire le meilleur shochu de riz au monde, qui se marie bien avec la cuisine japonaise.

A propos du lieu de production

La ville entière de Tadami, dans la préfecture de Fukushima, a été labellisée comme Géoparc mondial par l'UNESCO et offre un monde riche et magnifique de paysages originaux du Japon que nous pouvons montrer fièrement à la face du monde. La ville bénéficie également de l'une des plus importantes chutes de neige du Japon, de forêts de hêtres et d'autres arbres à larges feuilles, d'un climat avec de grandes différences de température entre le jour et la nuit et d'une eau claire et abondante.



Site officiel
(Japonais)



Instagram



PV(anglais)

THE NEKKA SHOCHU

米焼酎 ねっか

Kome Shochu

Ingrédients : Riz, Kome koji
Eau utilisée : Eau du sous-sol d'Oze
Type du riz utilisé : Riz produit à la ville de Tadami
Nom de la levure utilisée : Levure de la préfecture de Fukushima
Taux d'alcool : 23%



Ce shochu de riz est fabriqué à partir de 100 % de riz cultivé par notre brasserie. Il possède un arôme élevé et contient l'umami du riz. La levure, la clé de l'arôme, est notre propre levure, développée en collaboration avec Fukushima High-Tech Plaza. Il se caractérise par un arôme floral de Ginjo sans précédent.

Prix et récompenses pour ce produit

Kura Master 2021 Médaille d'or dans la catégorie shochu de riz

TWSC 2020 Médaille d'or

CINVE2019 La plus haute distinction dans la catégorie shochu

HKIWSC 2018 Médaille d'or dans la catégorie Shochu

WSC2018·2017 Médaille d'argent dans la catégorie Shochu pendant deux années consécutives

Goût et saveur (léger ↔ riche) : riche

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Frais, Fruité, Pêche blanche, Melon, Osmanthus, Riz cuit à la vapeur

Accords mets et saké : Fromage (mozzarella, brie, camembert), viande (bœuf, porc, poulet), fruits de mer (poissons rouges : saumon, thon, crevettes, palourdes), légumes (asperges, champignons)

Sushi, tempura, sukiyaki, shabu-shabu, steak, pizza (fromage, pepperoni)

Température de consommation recommandée : 5°C

Température de conservation : 15°C

RYU SHO DAIGINJO

流觴 大吟醸

Daiginjo

Ingrédients : Riz, Kome koji, alcool distillé
Eau utilisée : Eau du sous-sol d'Oze
Type du riz utilisé : Yume no kaori
Nom de la levure utilisée : Levure de la préfecture de Fukushima
Taux de polissage : 40%
Taux d'alcool : 15%



Un arôme brillant, un goût délicieux et un arrière-goût léger. L'ajout de notre propre alcool distillé (shochu) rend ce Daiginjo encore plus parfumé. La méthode Fukuro Shibori - une méthode de pressurage lent utilisant uniquement la pression naturelle - est utilisée pour extraire uniquement les meilleures parties du saké. Servir bien frais dans un verre à vin. Le processus de production breveté permet de contrôler le saké à température ambiante et empêche la détérioration de la qualité, ce qui permet à tout le monde de l'apprécier.

Notes

Breveté en 2022 sur le « Processus de brassage avec moins de détérioration de l'arôme et de la qualité »

Saké végan certifié

Utilisation de « Yume no Kaori », riz à saké approprié provenant de nos propres champs et certifié selon la norme JGAP (Japan Good Agricultural Practice).

Prix et récompenses pour ce produit

2022 HKIWSC (Hong Kong International Wine & Spirits Competition)

Daiginjo Médaille d'argent dans la catégorie de saké

Daiginjo Médaille d'argent dans la catégorie d'Asian Food Pairing Thai Green Chicken Curry

2023 TTSA (Hong Kong Tasting Trendies® Sake Awards) : Médaille d'or dans la catégorie de Daiginjo

Goût et saveur (léger ↔ riche) : riche

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Frais, Fruité, Pomme verte, Melon, Minéraux

Accords mets et saké : Fromage (mozzarella, brie, camembert), viande (bœuf), fruits de mer (poisson blanc : morue, dorade Poisson rouge : saumon, thon gras Crustacés : huîtres, coquilles Saint-Jacques, palourdes), foie gras Salades, curry vert, sushi, steak, yakitori, tempura, shabu-shabu/nabe

Température de consommation recommandée : 5°C

Température de conservation : 10 à 15°C

NIIDA-HONKE Inc.



有限会社 仁井田本家

963-1151
139 Kanazawa Aza Takayashiki, Tamura,
Koriyama, Fukushima
1711.jp

Histoire de la brasserie (historique)

Fondée en 1711, la brasserie actuelle en est à sa 18e génération et se consacre au saké naturel depuis 1965. Elle utilise depuis toujours la méthode traditionnelle de brassage en « Quatre étapes Kumidashi » pour créer un saké riche et pur, avec le maximum de saveur et de douceur du riz. L'an 2011 a marqué le 300ème anniversaire de la brasserie, avec l'utilisation du riz 100 % naturel, qui a été la première au Japon. La brasserie s'est transformée en une brasserie naturelle sur le thème de la durabilité, en utilisant du riz 100 % naturel, en cessant d'utiliser de l'acide lactique de brassage en 2013, en cessant d'utiliser de l'orihage en 2014, en commençant le processus de brassage « Kimotojikomi » en 2015 et en commençant le processus de brassage sans levure de culture en 2017.

A propos du lieu de production

Le fait que nous ayons pu conserver notre brasserie au même endroit pendant plus de 300 ans signifie que le climat de cette région est merveilleux. Avec le saké de Niida, nous devons transmettre les rizières, les montagnes et l'eau à la génération suivante. Nous souhaiterions, dans un avenir proche, cultiver tout le riz à saké dans nos propres champs et même de fabriquer nos propres grandes cuves en bois, de sorte que tout ce qui concerne le brassage du saké soit autosuffisant dans notre village.



<importateur>
Galerie K Paris
9 rue des Capucines 75001 Paris, FRANCE
01 40 28 42 65
order@galeriekparis.com



Site officiel
(anglais)



Instagram

NIIDA SHIZENSYU JUNMAI GINJO

にいだしぜんしゅ
純米吟醸

Jyumai Ginjo

Ingrédients : Riz, Kome koji
Eau utilisée : Eau naturelle
Type du riz utilisé : Toyonishiki
Nom de la levure utilisée : Leveure Kuratsuki kobo sans additif
Taux de polissage : 60%
Taux d'alcool : 15%



Le riz cultivé naturellement et l'eau naturelle sont des ingrédients uniques. La fermentation se fait naturellement en utilisant uniquement la force des micro-organismes qui vivent dans la brasserie. Le processus unique de brassage Kumidashi en quatre étapes permet de faire ressortir toute la saveur du riz et ce saké Junmai Ginjo se caractérise par sa douceur juteuse et élégante.

Prix et récompenses pour ce produit

IWC 2017 Fukushima trophée
Kuramaster 2022 trophée platine
Milan Sake Challenge 2023 trophée platine

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Riche

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Riche, Lait, Miel, Noix grillées

Accords mets et saké : Risotto au fromage, sauce à la crèmeaux champignons, carbonara, asperges, poisson blanc à la meunière

Température de consommation recommandée :
environ 20°C

Température de conservation : 10°C à 15°C

NIIDA GRAND CRU

にいだぐらんくりゅ

Junmai

Ingrédients : Riz, Kome koji
Eau utilisée : Eau naturelle
Type du riz utilisé : Omachi
Nom de la levure utilisée : Leveure Kuratsuki kobo sans additif
Taux de polissage : 88%
Taux d'alcool : 16%



Ce saké est brassé avec du riz Omachi cultivé naturellement dans nos champs, de l'eau naturelle de Tamura-cho, où se trouve la brasserie, des micro-organismes et de nouvelles cuves (cuves en bois) fabriquées chaque année avec du bois provenant de la montagne appartenant à notre brasserie.

Après le pressage, on laisse reposer le saké pendant 88 jours à température ambiante, puis transfère à nouveau dans les cuves en bois, où il reçoit la bonne dose de saveur boisée pour se fondre dans le parfum mature.

Prix et récompenses pour ce produit

Milan Sake Challenge 2023 trophée d'or

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Riche

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Riche, Cyprès Hinoki, Champignon, Châtaigne, Riz cuit à la vapeur, Terre

Accords mets et saké : Viande maturée, steaks, huîtres, rôti de bœuf, pâtes à base de sauce tomate, saumon fumé, fromage fumé, saucisses sèches

Température de consommation recommandée :
10°C à 15°C

Température de conservation : 10°C à 15°C

笹の川

SASANOKAWA SHUZO Co.,Ltd.

笹の川酒造 株式会社

963-0108
1-178, Sasagawa, Koriyama, Fukushima
www.sasanokawa.co.jp

Histoire de la brasserie (historique)

Depuis 256 années après notre fondation, nous continuons à développer la fabrication de l'alcool. Pendant la période de grands bouleversements marquée par la Seconde Guerre mondiale, le chef de famille de cette époque a commencé à produire, avec son enthousiasme pour la recherche et son esprit de défi, non seulement du saké, mais aussi du shochu, des spiritueux, du whisky et des liqueurs, en fonction de diverses circonstances. Le saké est fabriqué autant que possible à partir du riz local, dans le but d'obtenir une saveur équilibrée et un bon goût d'umami. Ces dernières années, nous avons travaillé dur pour améliorer la qualité et a remporté des médailles d'or lors de divers concours, notamment des concours de saké, ainsi que le « Tokyo Whisky & Spirits Competition » pour son whisky.

A propos du lieu de production

Le climat de la région, avec ses grandes différences de température, est mis à profit pour le brassage du saké. En hiver, un vent sec et froid appelé « Bandaï Oroshi » souffle du mont Bandaï, très utile pour le brassage du Daiginjo. La préfecture de Fukushima est l'une des principales régions productrices du riz au Japon, nous fournissons d'excellentes matières premières. Nous utilisons non seulement le riz dédié au brassage du saké, mais aussi le riz délicieux pour cuisiner.



Site officiel
(anglais)



Instagram



PV(anglais)

FUKUSHIMAICHI KARAKUCHI ICHI

福島一辛口
いち

Honjozo Genshu

Ingrédients : Riz, kome-koji
Saké brassé
Eau utilisée : Eau de la brasserie
Type du riz utilisé : « Hitomebore »
de la préfecture de Fukushima
Nom de la levure utilisée : Kyokai No.11
Taux de polissage : 65%
Taux d'alcool : 19% / **Nihonshudo :** +22.7
Acidité : 1.5 / **Degré d'acide aminé :** 0.6



Un saké super sec au goût délicieux, créé par la fermentation du sucre jusqu'à la plus grande pureté. Il est recommandé de le déguster avec des glaçons. La saveur robuste et amer de ce saké se marient bien avec les plats riches. Le degré du Nihonshudo, qui sert de guide entre le doux et le sec, est de +22,7.

Prix et récompenses pour ce produit

San Francisco International Wine Competition 2021
Section SAKE, médaille de bronze

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Riche

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Cypres, Minéraux, Espresso

Accords mets et saké : Steak, poulet grillé, poisson blanc tempura, fromage (mozzarella, bleu, brie, camembert), rôti de bœuf, sashimi (blanc, crustacés), huîtres, foie gras sauté, flan, oursin, steak haché, etc.

Température de consommation recommandée :

5°C, 10°C à 15°C

Température de conservation : 25°C

SASANOKAWA TENNOTSUBU MUKASHIJITATE JUNMAISHU

天のつぶ
昔仕立て純米酒

Daiginjo

Ingrédients : Riz, kome-koji
Eau utilisée : Eau de la brasserie
Type du riz utilisé : « Ten-no-Tsubu » produit unique dans la préfecture de Fukushima
Nom de la levure utilisée : 2 types de levure de la préfecture de Fukushima
Taux de polissage : 50%
Taux d'alcool : 15.3% / **Nihonshudo :** +3
Acidité : 1.3 / **Degré d'acide aminé :** 1.2



Junmai-shu, soigneusement brassé en utilisant uniquement de « l'Amanotsubu », une marque de riz développée par la préfecture de Fukushima. Le riz est poli à 80 % afin d'en faire ressortir toute la saveur et d'exprimer la qualité traditionnelle avec un arôme complet et un goût merveilleusement pur. À déguster froid, à température ambiante ou tiède.

Prix et récompenses pour ce produit

San Francisco International Wine Competition
2021 Section SAKE, médaille d'argent

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Léger

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Pêche blanche aromatique, thé noir, amandes, lait

Accords mets et saké : Poulet grillé au sel, huîtres, caviar, foie gras, fromage (camembert, gouda, mozzarella, brie), poulet grillé, tempura, pâtes (crème et tomate), quiche, confit de canard, etc.

Température de consommation recommandée :

10°C à 15°C

Température de conservation : 12°C

TATSUIZUMI

SHUZO L.P.

辰泉

合資会社辰泉酒造

965-0034
5-26 uwamachi, Aizuwakamatsu-shi,
Fukushima Prefecture
<https://www.tatsuizumi.com/>

Histoire de la brasserie (historique)

Depuis sa fondation en 1877, la brasserie Tatsuizumi s'est engagée à produire le meilleur saké artisanal dans l'environnement favorable d'Aizu.

- Le riz utilisé est entièrement du riz d'Aizu, y compris le Kyo-no-Hana n° 1, qui convient au brassage du saké, et nous collaborons avec les agriculteurs locaux pour cultiver du bon riz.
- Le processus de brassage (Sake zukuri) est effectué avec soin, un par un, par petits lots, à portée de mains et des yeux.

Tout est mis en œuvre pour faire ressortir l'arôme parfumé, la saveur douce et l'umami du riz, et pour susciter l'étonnement et un grand plaisir aux clients, et aussi pour développer de nouvelles possibilités pour le saké dans une variété d'aliments et de boissons.

Depuis 140 ans, nous nous engageons à produire le saké avec sincérité sans changer d'attitude.

A propos du lieu de production

Le bassin d'Aizu, où se trouve la ville d'Aizu-Wakamatsu, est depuis longtemps l'une des principales régions productrices de riz du Japon, avec des étés chauds et des hivers froids, ainsi que des eaux souterraines abondantes provenant des montagnes environnantes. Le climat hivernal enneigé est particulièrement réputé idéal pour le brassage du saké en termes de température, d'humidité et de pureté de l'air, et a donné naissance à un certain nombre d'excellentes brasseries au fil du temps.



Site officiel
(Japonais)



Instagram



PV

JINMAI GINJZO TATSU LABEL BLACK

純米吟醸 辰ラベル Black

Junmai Ginjo

Ingrédients : Riz (Japon, Aizu)
Kome koji (Japon, Aizu)
Eau utilisée : Eau dans la ville d'Aizu-Wakamatsu (eau douce)
Type du riz utilisé : Kyo-no-Hana No. 1
Nom de la levure utilisée : Levure de la préfecture de Fukushima
Taux de polissage : 57%
Taux d'alcool : 16.6% / **Nihonshudo :** 1
Acidité : 1.4



appréciez l'équilibre entre la douceur, l'acidité, le piquant et l'amertume du saké, ainsi que l'umami doux et nourrissant et l'agréable arrière-goût caractéristiques de "Kyo-no-Hana No. 1".

Ce saké devenu encore plus doux par le procédé de chauffage unique, de stockage en bouteille et de maturation à basse température.

"Kyo-no-Hana No.1" a été créé dans la préfecture de Fukushima dans les années 1950 et est une variété améliorée de la marque "Kyo-no-Hana" de la préfecture de Yamagata. Ce saké a ensuite disparu, mais en 1983 la maison TATSUIZUMI a relancé sa fabrication avec soutien des agriculteurs locaux, et sa fabrication est maintenue depuis lors.

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Riche

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Riche, Fruité, Pomme verte, Melon, Herbe verte, Riz cuit à la vapeur

Accords mets et saké : Arôme subtil de Ginjo et goût délicat propres à Kyo-no-Hana. Il est doux en bouche et possède un soupçon de douceur. Sa fraîcheur lui permet de s'accorder facilement avec les plats. Doux au premier contact, il est préférable de l'associer à une cuisine savoureuse respectant des ingrédients.

Exemple : "Champignons shiitake grillés accompagnés du radis daikon râpé et de mitsuba".

Température de consommation recommandée :

10 à 15°C

Température de conservation : 5°C

TOKUBETSU JUNMAI TATSU LABEL No.3 2016BY

特別純米 辰ラベル
No.3 2016BY

Tokubetsu Junmai

Ingrédients : Riz (Japon, Aizu),
Kome koji (Japon, Aizu)
Eau utilisée : Eau dans la ville d'Aizu-Wakamatsu (eau douce)
Type du riz utilisé : Miyamanishiki
Nom de la levure utilisée : Levure de la préfecture de Fukushima
Taux de polissage : 60%
Taux d'alcool : 16.7% / **Nihonshudo :** -1
Acidité : 1.7



Il est affiné à température ambiante pendant plus de six ans.

Il se caractérise par une saveur riche et moelleuse, un arôme profond produit par la méthode Yamahai, ainsi qu'une acidité vive.

Prix et récompenses pour ce produit

International Wine Challenge 2023 Bronze Medal

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Riche

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Riche, Mûr, Champignon, Caramel, Noix grillées

Accords mets et saké : Le saké avec goût riche, acidité et arôme complexe par la méthode Yamahai est parfait pour les plats aux saveurs fortes ou à forte teneur en graisse et huile. Se marie bien avec les desserts au chocolat.

Température de consommation recommandée :

30°C à 40°C

Température de conservation : 15°C

TOYOKUNI SYUZO

BREWERY Co.,Ltd.

豊国酒造 合資会社

963-8305

114, Takenuki, Furudono, Ishikawa, Fukushima

<https://akebono-syuzou.com/>



Histoire de la brasserie (historique)

Nous brassons notre saké depuis plus de 200 ans dans la ville de Furudono, riche en nature et située dans les montagnes d'Abukuma et apprécié depuis longtemps par les habitants de la région. Le nom de la marque « Toho Kuni » souligne « la tradition et le prestige » qui ont été transmis depuis la création de l'entreprise. Sous le concept de « modernité plus », le 9ème président a créé depuis 2011 deux nouvelles marques sous le nom « Ippouki », qui sont basées sur l'héritage de la tradition et du prestige et leur fusion avec les goûts modernes. Nous mettons l'accent sur la fabrication du saké avec les ingrédients locaux et par les gens locaux.

A propos du lieu de production

Située dans la chaîne de montagnes d'Abukuma, à une altitude de 300-500 m, l'air y est si pur que le sommet du mont Mikabuyama est célèbre pour sa vue lointaine sur le Mt Fuji. La vallée est bordée de zelkova, de sapins et de hêtres, et présente un paysage varié avec de nombreuses chutes d'eau.



Site officiel
(anglais)



Instagram



PV(anglais)

IBUKI PURE-RICE SAKE

一步己
純米原酒
Junmaisuyu

Ingrédients : Riz, kome-koji
Eau utilisée : Eau du sous-sol de la chaîne montagneuse d'Abukuma (dureté : 6,5)
Type du riz utilisé : Miyama Nishiki
Nom de la levure utilisée : levure originale de la préfecture de Fukushima
Taux de polissage : 60%
Taux d'alcool : 16% / **Nihonshudo :** +1
Acidité : 1.5 / **Degré d'acide aminé :** 1.2



Le 9ème président de la brasserie l'a baptisée « Ibulki », qui est une combinaison de l'idée d'avancer pas à pas et du souffle qui représente le moment où la vie bourgeoise. Ce saké a un arôme doux et fruité avec une délicate acidité, et la saveur délicieuse contenant une légère amertume. C'est un saké équilibré et moelleux catégorisé comme « Hojun-Umakuchi » (riche et opulent et plein d'umami). Il est particulièrement recommandé pour accompagner les côtelles d'agneau !

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Léger

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Arôme fruité, Pomme verte, Melon
Accords mets et saké : Agneau parfumée de la paille de riz
Viande de l'agneau locale grillée et fumée dans l'arôme de la paille après la récolte du riz à saké.

Vous sentez l'arôme de la paille et le parfum du saké qui se superposent et ensuite dans la bouche une pointe d'amertume subtile qui équilibre la douceur de la viande d'agneau.

Température de consommation recommandée :
10°C à 15°C

Température de conservation : 5°C

IBUKI AOSHIRO TSURUBAMI

一步己
純米吟醸

Junmai Daiginjo

Ingrédients : Riz, Kome koji, Eau
Eau utilisée : Eau du sous-sol de la chaîne de montagnes Abukuma
Type du riz utilisé : Miyama nishiki
Nom de la levure utilisée : levure originale de la préfecture de Fukushima
Taux de polissage : 40%
Taux d'alcool : 14%



Arôme frais rappelant les pommes vertes, les poires et les pêches blanches.

En bouche, il a une saveur très douce, moelleuse et sucrée, avec une légère acidité. Minéral et légèrement amer comme lorsqu'on croque une poire japonaise. La fin de bouche est élégante, et ce goût délicat s'estompe doucement avec une pointe d'amertume.

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Léger

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Frais, Banane, Melon

Accords mets et saké : Agneau rôti

Fruits de mer (poissons blancs et rouges), huîtres, viandes (bœuf, porc, poulet), légumes (asperges, échalotes), fromages (camembert, mozzarella).

Galettes et crêpes, charcuterie, raclette, quiche, sandwiches baguette, confit de canard, steak, poisson blanc sauté, cuisses de poulet rôtie, cuisses de poulet grillée, pâtes, gratin, rôti de bœuf, tartes, etc.

Température de consommation recommandée :
5 à 10 à 15°C

Température de conservation : 0 à 5°C



TOYOKUNI

SHUZO Co.,Ltd.

豊國酒造 合資会社

969-6536
3554 Ichiban-ko, Ichinaka, Aizu Bange,
Kawanuma, Fukushima
aizu-toyokuni.com

Histoire de la brasserie (historique)

Fondée en 1862. Sous la devise « brassage soigneux du saké avec une adhésion fidèle aux principes de base », l'entreprise insiste sur le lavage du riz à la main et sur le pressage de tout le riz dans la cuve à saké traditionnelle appelé « Fune Shibori ». Le saké a remporté une médaille d'or au concours national des nouveaux sakés pendant neuf années consécutives et a également été très apprécié lors de concours internationaux. Ces dernières années, l'entreprise se concentre sur la recherche et le développement pour découvrir de nouvelles possibilités pour le saké, telles que le saké pétillant fabriqué en utilisant le processus de fermentation secondaire en bouteille et le saké fabriqué à partir de koji blanc.

A propos du lieu de production

La région d'Aizu présente une topographie en cuvette entourée de montagnes, avec des étés chauds et des hivers froids. Ce climat est très propice à la culture du riz, et donc le riz utilisé pour le saké est principalement celui d'Aizu. Le climat frais est également idéal pour le brassage du saké. Le savoir-faire artisanal est transmis grâce à des matières premières de qualité et à un environnement optimal.



Site officiel
(Japonais)



Site officie
(Japonais)



PV(anglais)

SPARKLING TOYOKUNI

スパークリング
TOYOKUNI
Junmai Ginjo

Ingrédients : Riz, kome-koji
Eau utilisée : Eau filtrée
Type du riz utilisé : Yume no Kaori
Nom de la levure utilisée : Levure de
Kirameki Utsukushima
Taux de polissage : 55%
Taux d'alcool : 12%



Le processus appelé fermentation secondaire en bouteille produit naturellement du gaz carbonique, et la pression standard du gaz est fixée au même niveau que celle du vin mousseux, qui est la même que celle du dégorgement (soutirage), ce qui donne une bulle claire, délicate et brillante à un seul brin lorsqu'elle est versée dans un verre. Son goût sec est excellent pour les toasts, ainsi qu'un accompagnement parfait des plats.

Prix et récompenses pour ce produit

2019 KuraMaster Médaille d'Or
2020 KuraMaster Médaille de Platine
2023 KuraMaster Médaille de Platine



Kura Master Président du Jury
Commentaires de dégustation

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Léger

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Moelleux, fruité, pomme verte, bourgeons de bois, minéral.

Accords mets et saké : Fruits de mer (poissons blancs et rouges) / huîtres, crevettes, / viandes (bœuf, porc, volaille) / champignons

Température de consommation recommandée : 5°C

Température de conservation : 20°C

JUNMAIGINJO TOYOKUNI GENSYU

純米吟醸
豊國 原酒
Junmai Ginjo

Ingrédients : Riz, kome-koji
Eau utilisée : Eau filtrée
Type du riz utilisé : Yume-no-kaori
(produit à Minami-Aizu)
Nom de la levure utilisée : levure de Kirameki
Utsukushima
Taux de polissage : 55%
Taux d'alcool : 16%



Junmai Ginjo fabriqué à 100% à partir du riz local Gohyakumangoku, produit depuis des générations. L'arôme du Ginjo est délicat et magnifique, rappelant les fruits. Sa douceur dense et profonde est soutenue par une acidité élégante, semblable à celle de la pomme, et une légère fraîcheur s'étend dans la bouche.

Prix et récompenses pour ce produit

2020 IWC Prix d'or et trophée régional

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : riche

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Frais, Fruité, Pomme verte.

Accords mets et saké : Fruits de mer (viande blanche et rouge)/viande (bœuf, porc, volaille)

Température de consommation recommandée : 10 à 15°C

Température de conservation : 20°C

YAZAWA

SHUZO Inc.

株式会社 矢澤酒造店

963-5203

41 Totsuka, Yamatsuri,
Higashi Shirakawa, Fukushima

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



Histoire de la brasserie (historique)

Fondée en 1833. Le propriétaire actuel, tombant amoureux du goût de « Nango », la grande marque de saké, a décidé de reprendre la brasserie. Tout en préservant le goût traditionnel de Nango, la brasserie participe au développement de nouveaux produits en phase avec l'air du temps. La brasserie s'efforce de développer le commerce de Nango, qui est depuis longtemps apprécié dans sa ville natale de Yatsuri, dans la région métropolitaine de Tokyo, où il est désormais servi dans plusieurs restaurants étoilés dans le Guide Michelin. En 2021, le « Junmai Daiginjo Shirokohaku » créé par l'actuel propriétaire a remporté le premier prix de l'International Sake Challenge.

A propos du lieu de production

La ville de Yatsuri est située dans la partie la plus méridionale de la région de Tohoku. Bien que la saison de brassage soit en hiver, le temps est sec, avec moins de neige et de nombreuses journées ensoleillées, ce qui en fait un endroit idéal du point de vue de l'hygiène.

L'eau souterraine de la rivière Kuji est utilisée pour le brassage. Pour le saké avec une dénomination spécifique, seuls les kojis et le riz adapté au brassage du saké sont utilisés et essentiellement cultivés dans la terre natale ou dans la préfecture de Fukushima, la région locale.



Site officiel
(anglais)



PV(anglais)

MOONBOW

月と虹

Daiginjo

Ingrédients : Riz, kome-koji, alcool de brassage
Eau utilisée : Eau du sous-sol de la rivière Kujigawa
Type du riz utilisé : Yamada Nishiki de préfecture de Hyogo
Nom de la levure utilisée : levure de la préfecture de Fukushima
Taux de polissage : 40%
Taux d'alcool : 17% / **Nihonshudo :** +2.5
Acidité : 1.2



L'une des caractéristiques du brassage de Ginjo Zukuri et de pouvoir apprécier un arôme délicat et floral. « Yamada Nishiki » de Hyogo, le riz à saké de la plus haute qualité au Japon, est poli à 40 % et l'ensemble du processus est réalisé à la main. Le goût est fruité et clair, avec une qualité de saké qui peut être appréciée aussi bien par les débutants que par les buveurs de saké confirmés.

Prix et récompenses pour ce produit
Le 101e Evaluation du saké Nambu Toji, Prix d'honneur

IWC 2022 : BRONZE

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Léger

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Frais, Fruité, Pomme verte

Accords mets et saké : Sa saveur fruitée et sucrée lui permet d'accompagner les caprese au basilic et à la tomate, le carpaccio de poissons blanc au poivre rosé et les rouleaux de printemps enveloppés d'une multitude de légumes frais. Il se marie également avec des plats comme le jambon cru (ou jambon cru et melon), le fromage (surtout le chèvre), les fruits secs comme les raisins, et les plats accompagnés de sésame ou avec la pâte de sésame.

Température de consommation recommandée : 5°C

GINSEN

銀箭

Tokubetsu Junmai

Ingrédients : Riz, kome-koji
Eau utilisée : Eau du sous-sol de la rivière Kujigawa
Type du riz utilisé : Miyama Nishiki
Nom de la levure utilisée : Kyokai No.9
Taux de polissage : 60%
Taux d'alcool : 18% / **Nihonshudo :** +3
Acidité : 1.7



Ce saké brut Junmai non filtré est soigneusement gardé dans son état initial afin de ne pas perdre la légère carbonatation qui se produit naturellement au cours du processus de brassage. C'est le saké que seule une petite brasserie comme la nôtre peut produire avec autant de soin. À déguster avec du fromage bleu, riche en saveurs. Cette bouteille se caractérise par un goût qui change d'expression en fonction des plats. Il peut également être dégusté avec des glaçons.

NOTE

Goût et saveur (léger ↔ riche) : Riche

Goût et saveur (sec ↔ doux) :



Parfum et arôme : Frais, Moelleux, Violette, Minéral, Miel

Accords mets et saké : Ce saké à une légère effervescence qui se marie bien avec les légumes et les beignets de fruits de mer, donnant un effet de légèreté aux plats.

La saveur riche et moelleuse grâce à la méthode Genshu se marie également très bien avec la truite grillé au sel et le poisson séché grillé. Il peut également être dégusté avec des glaçons, ce qui permet de le savourer à l'extérieur, froid, lors des barbecues en plein air et les grillades au charbon de bois.

Température de consommation recommandée : 5°C