

Le saké de Hiroshima



JETRO

Présentation du saké

Le saké est une boisson alcoolisée élaborée selon une méthode spécifiquement japonaise; ses ingrédients principaux sont le riz, le *koji* (ferment), et l'eau, qui subissent un processus de fermentation et d'affinage. Traditionnellement consommé à température ambiante, on peut désormais le boire de plus diverses manières: en réchauffant le *tokkuri* (cruchon à saké) au bain marie, ou froid, grâce au progrès de la réfrigération. Le saké est qualifié de "meilleur des remèdes": consommé avec modération, il serait bénéfique pour la santé et la beauté.

De plus, outre la boisson, il peut servir de condiment pour supprimer les mauvaises odeurs de certains plats, ou les assaisonner.

En modifiant les ingrédients et les techniques de brassage, des produits uniques, au nez puissant, âgés, souples et rafraîchissants ou corsés, sont commercialisés dans l'ensemble du Japon. Comme pour le vin, les caractéristiques des sakés se percevront d'autant mieux que vous les choisirez en fonction de vos plats; vous pourrez ainsi profiter du meilleur de leur saveur.



Les types de saké

Les sakés peuvent se classer dans deux grandes catégories, les sakés ordinaires (*Futsu-shu*), et les sakés à désignation spécifiques (*Tokutei-meisho-shu*) selon les ingrédients utilisés, le taux de polissage du riz ou les méthodes de brassage. Selon la loi relative à la taxe sur l'alcool, les sakés à désignation spécifiques sont classés en 8 catégories selon les ingrédients ou les techniques d'élaboration.

Premièrement, les sakés à désignation spécifiques se classent dans 3 grandes catégories, présentés ci-dessous, selon les critères de qualité des procédés de brassage.

Désignations spécifiques	Ingrédients utilisés	Taux de polissage du riz ※	Pourcentage de riz au <i>Koji</i> utilisé	Saveurs, arômes et autres
Ginjō	Riz, riz au <i>Koji</i> , éthanol	60% ou moins	15%	Saké brassé à partir de riz à taux de polissage élevé, saveur et arôme spécifiques, bonnes couleur et texture
Daiginjō	Riz, riz au <i>Koji</i> , éthanol	50% ou moins	15%	Saké brassé à partir de riz à taux de polissage élevé, saveur et arôme spécifiques, excellentes couleur et texture
Junmai	Riz, riz au <i>Koji</i>	—	15%	Bonnes saveur, arôme, couleur et texture

(Source : Résumé du Standards d'affichage de qualité et procédé de brassage du saké, Agence nationale des impôts)

La loi relative à la taxe sur l'alcool autorise le classement des sakés dans les cinq catégories suivantes si ceux-ci satisfont à des exigences plus strictes.

Désignations spécifiques	Ingrédients utilisés	Taux de polissage du riz ※	Pourcentage de riz au <i>Koji</i> utilisé	Saveurs, arômes et autres
Junmai-Ginjō	Riz, riz au <i>Koji</i>	60% ou moins	15%	Saké brassé à partir de riz à taux de polissage élevé, saveur et arôme spécifiques, bonnes couleur et texture
Junmai-daiginjō	Riz, riz au <i>Koji</i>	50% ou moins	15%	Saké brassé à partir de riz à taux de polissage élevé, saveur et arôme spécifiques, excellentes couleur et texture
Tokubetsu-Junmai	Riz, riz au <i>Koji</i>	60% ou moins, ou procédé de brassage spécifique (Obligation d'afficher une explication)	15%	Saveur, parfum, couleur et texture excellentes
Honjōzō	Riz, riz au <i>Koji</i> , éthanol	70% ou moins	15%	Bonnes saveur, arôme, couleur et texture
Tokubetsu-Honjōzō	Riz, riz au <i>Koji</i> , éthanol	60% ou moins, ou procédé de brassage spécifique (Obligation d'afficher une explication)	15%	Saveur, parfum, couleur et texture excellentes

(Source : Résumé du Standards d'affichage de qualité et procédé de brassage du saké, Agence nationale des impôts)

※ Taux de polissage : proportion du riz poli (blanc) par rapport au riz complet en poids. Un taux de 60% indique que 40% de la surface des grains de riz complet a été retiré.
 ※ Ethanol : La loi stipule que la quantité d'éthanol entrant dans la composition de Ginjō-shu ou de Honjōzō-shu doit représenter 10% ou moins du poids total du riz blanc utilisé pour leur élaboration.

Les sakés ordinaires (*Futsu-shu*), ne bénéficiant pas de désignation spécifiques représentent 70% du marché.

Il existe également d'autres types de saké se différenciant par leurs procédés d'élaboration, comme le Nama-zake, qui ne subit aucun traitement de pasteurisation, ou le Kijō-shu, qui est brassé avec du saké à la place de l'eau.

Caractéristiques du saké de Hiroshima

Le saké de Hiroshima se caractérise par sa finesse, que procure l'harmonie de son riche arôme et sa saveur. Entourés des montagnes de Chûgoku, de la mer intérieure de Seto et de bassins, le département bénéficie d'un climat doux, qui permet la production d'une grande variété de saké aux caractéristiques originaux: du doux au sec, en passant par le frais et l'aromatique. Si le saké est brassé dans tout le département, le quartier de Saijô de la ville de Higashi-hiroshima est célèbre pour faire partie des trois plus grands sites de brassage du Japon.



Pourquoi le saké de Hiroshima est-il apprécié dans l'ensemble du Japon? – L'eau en est la clé

L'eau joue un rôle crucial dans l'obtention de son originalité par le saké du département. La saveur du saké est obtenue par un subtil équilibre entre la saccharification par le *koji* et la fermentation alcoolique par la levure. Ainsi, l'eau idéale pour son brassage est une eau dure, avec une haute teneur en calcium, qui favorise la fermentation. Le sous-sol du département est cependant granitique; l'eau de ses sources contient particulièrement peu de calcium, et est donc très douce. A Hiroshima, on produit donc le saké à l'aide d'une méthode spécifique appelée brassage à l'eau douce.

Une eau dure permettant une grande activité du *koji*, on peut l'utiliser jeune, ce que ne permet pas une eau douce. Le brassage à l'eau douce consiste à utiliser du *koji* mûr, et d'en parfaitement imprégner les grains de riz. Ceci accélère leur saccharification, ce qui stimule la fermentation à l'étape suivante. Si le brassage à l'eau douce nécessite plus de temps et de travail que celui à l'eau dure, il permet l'obtention de saké bien équilibré à la saveur pure, comme par exemple les Ginjô.



L'innovation de Hiroshima à l'origine d'un grand saké – Le lieu de naissance du "saké Ginjo"

Le saké de Hiroshima se caractérise par sa saveur et son goût délicat. C'est le savoir-faire de Hiroshima qui a permis de lui donner ses caractéristiques.

A la fin du 19e siècle, Senzaburo MIURA, un brasseur de Hiroshima, a mis au point le "brassage à l'eau douce" afin d'élaborer du saké à partir de l'eau douce de la région, qui était réputée impropre à la fermentation. Ainsi a été créé un saké de haute qualité, aujourd'hui appelé "saké ginjo", et MIURA, qualifié de père du saké moderne, a posé les bases du développement du saké de Hiroshima. Cette technique de brassage révolutionnaire s'est répandue dans tout le Japon par l'intermédiaire des brasseurs de saké de Hiroshima, et le saké ginjo est aujourd'hui élaboré dans l'ensemble du pays.

Qui plus est, une autre invention ayant contribué à la naissance du saké moderne a eu lieu à Hiroshima. Il s'agit de la première polisseuse de riz motorisée mise au point par Riichi SATAKE, le fondateur de "SATAKE", un fabricant de machines à polir le riz. L'innovation des techniques de polissage du riz a permis de fournir aux brasseries du riz à fort taux de polissage, ce qui a progressivement fait la renommée du saké de Hiroshima.

Enfin, le National Research Institute of Brewing, seul établissement japonais de recherche sur les boissons alcoolisées, est installé dans la ville de Higashihiroshima, dans le département de Hiroshima et on y effectue des recherches de pointe, des expertises ainsi que des évaluations de ces boissons.



Crédit image : SATAKE S.A.

Le saké de Hiroshima et les brasseries

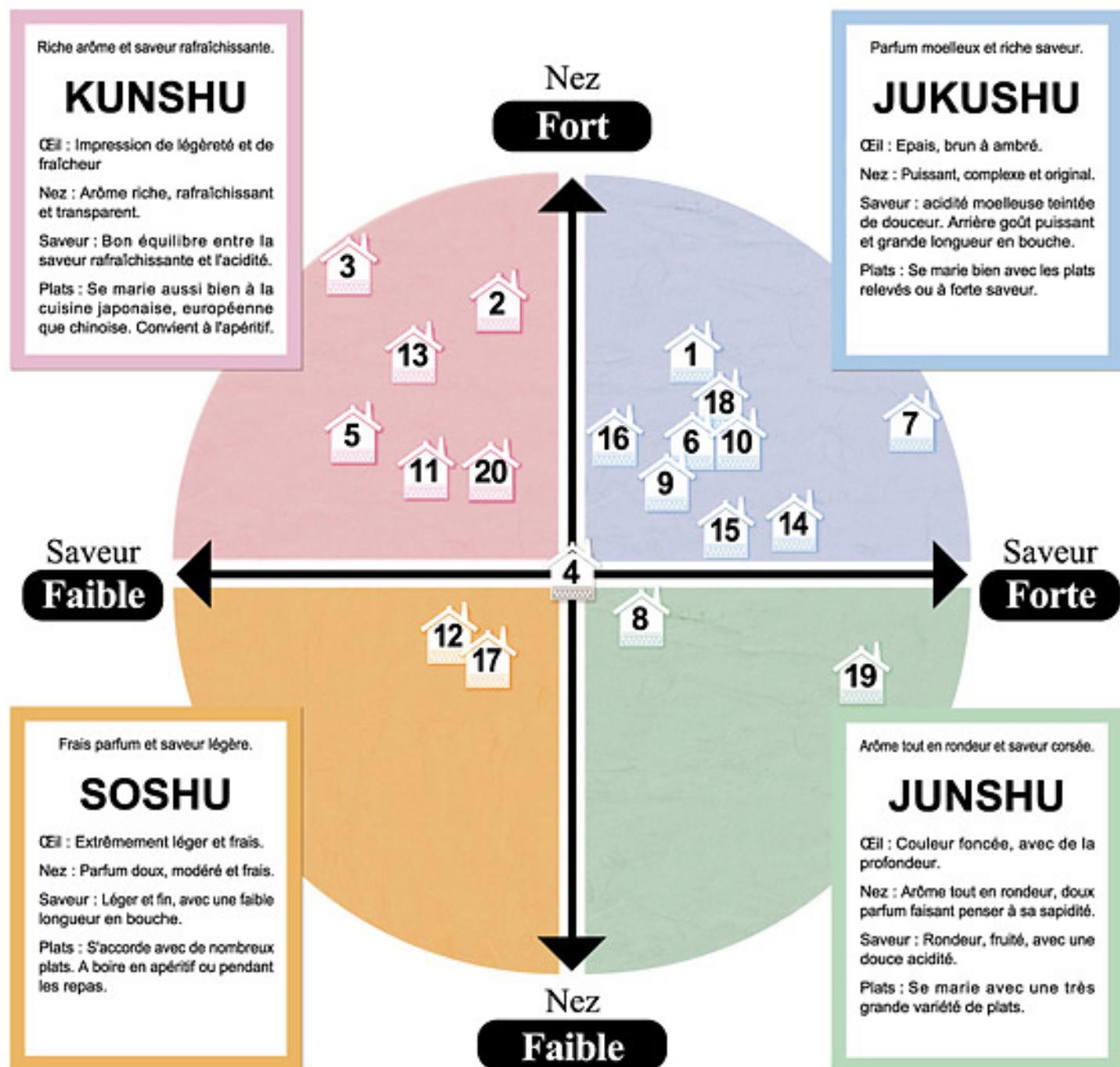
Du doux au sec, en passant par le frais et l'aromatique, ses saveurs sont multiples.
Une ville où on peut déguster plusieurs sakés uniques en une seule fois.

- | | | |
|------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| ① Brasseries Yahatagawa S.A. | ⑦ Enoki Shuzo S.A. | ⑭ Fujii Shuzo S.A. |
| ② Chugoku Jozo S.A. | ⑧ Kamotsuru Sake Brewing S.A. | ⑮ Kamoizumi Shuzo S.A. |
| ③ Umeda-Shuzoujou & Co. | ⑨ Hakubotan Shuzo S.A. | ⑯ Suishin Yamane Honten S.A. |
| ④ Kubota Shuzo S.A. | ⑩ Nakao Sake Brewery S.A. | ⑰ Tenpoichi S.A. |
| ⑤ Kyokuhou Shuzo S.A. | ⑪ Imada Sake Brewery S.A. | ⑱ Hibabijin Shuzo S.A. |
| ⑥ Miyake Honten S.A. | ⑫ Morikawa Shuzo S.A. | ⑲ Yamaoka Shuzo S.A. |
| | ⑬ Kirei Shuzo S.A. | ⑳ Aihara Shuzo S.A. |



Comparaison des saké

On peut classer les sakés en 4 types à l'aide de deux axes, selon leurs caractéristiques gustatives et aromatiques, qui peuvent être fortes ou faibles.
Savoir les choisir vous permettra de connaître davantage la profondeur des sakés. Vous pouvez voir ici quels sont les caractéristiques des sakés de chaque brasserie.



① Junmai spécial Shin-Miyajima

Brasserie Brasseries Yahatagawa S.A.

Adresse : 3-13-20 Yahata, Saeki-ku, Hiroshima-shi, Hiroshima, 731-5116

URL : <http://www.yahatagawa.co.jp/>

E-mail : info@yahatagawa.co.jp

Contact : Saburo MENDE TEL : 81-82-928-0511



Caractéristiques

Ce saké s'est vu attribuer le prix d'excellence dans la catégorie Junmaishu au concours d'automne du Bureau régional des impôts de Hiroshima. Profitez de sa riche saveur et de son arôme, extraits du cœur des grains de riz en le dégustant frais, ou légèrement chauffé.

- ◆ Désignation spécifique : Tokubetsu-Junmai
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz
- ◆ Taux de polissage* : 60%
- ◆ Volume : 720ml
- ◆ Teneur en alcool : 15%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 1.630yens

Accords mets et saké : Poissons à chair blanche grillé ou bouilli.

La fierté du maître de chai

Ce saké est produit en utilisant 100% de riz de la variété Hattan Nishiki, cultivé dans le département de Hiroshima. Ce riz étant fragile, ce saké est élevé avec grand soin à basse température. Profitez de l'arôme profond de ce saké.

② Shusho-ichidai Aimisen

Brasserie Chugoku Jozo S.A.

Adresse : 1-12-1 Sakurao, Hatsukaichi-shi, Hiroshima, 738-8602

URL : <http://www.chugoku-jozo.co.jp/>

E-mail : customer@chugoku-jozo.co.jp

Contact : Masaomi TAKEUCHI TEL : 81-829-32-2113



Caractéristiques

Pour créer ce grand chef-d'œuvre, le Yamada Nishiki, riz ultime pour le brassage du saké est poli à 35%, et combiné à l'eau des compartiments sous-fluviaux des monts Gokurakuji. Son somptueux parfum fruité, la saveur et la douceur du riz bien présente en font un daiginjo tout en finesse, avec une longueur agréable en bouche.

- ◆ Désignation spécifique : Daiginjo
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz, éthanol
- ◆ Taux de polissage* : 35%
- ◆ Volume : 720ml
- ◆ Teneur en alcool : 16%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 3.000yens

Accords mets et saké : Plats à la saveur légère, telles que les sashimi de poissons à chair blanche, ou à base d'agrumes ou de fruits.

La fierté du maître de chai

Nous créons un koji puissant, capable d'extraire toute la saveur du riz en y consacrant toute notre attention. Une fermentation lente à basse température permet d'enfermer le délicieux arôme du riz dans ce saké, afin d'en faire un daiginjo spécifique aux "Misen".

③ Honshu-ichi Muroka Junmai

Brasserie Umeda-Shuzoujou & Co.

Adresse : 6-3-8 Funakoshi, Aki-ku, Hiroshima-shi, Hiroshima, 736-0081

URL : <http://www.honshu-ichi.com>

E-mail : info@honshu-ichi.com

Contact : Hirofumi UMEDA TEL : 81-82-822-2031



Caractéristiques

Ce junmaishu doux et aromatique est brassé à partir de levure Hiroshima Ginjo et de Senbon Nishiki, variété de riz adaptée au brassage du saké, cultivée dans le département de Hiroshima. Médaille d'or dans la catégorie Junmaishu de l'International Wine Challenge en 2008, 2012 et 2013.

- ◆ Désignation spécifique : Junmaishu
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz
- ◆ Taux de polissage* : 65%
- ◆ Volume : 720ml
- ◆ Teneur en alcool : 16,8%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 1.150yens

Accords mets et saké : Sashimi de poissons à chair blanche, plats à base d'huile.

La fierté du maître de chai

Avec ce saké à l'arôme riche, à la saveur à la fois douce et bien structurée, et une finale toute en finesse, nous avons cherché à produire un saké accessible à tous, y compris aux non spécialistes.

④ Kinsho Hishimasamune Daiginjo

Brasserie Kubota Shuzo S.A.

Adresse : 2-34-24 Kabe, Asakita-ku, Hiroshima-shi, Hiroshima 731-0221

URL : <http://www.hishimasamune.co.jp>

E-mail : kubota@hishimasamune.co.jp

Contact : Buna KUBOTA TEL : 81-82-812-2185



Caractéristiques

Le Senbonnishiki produit dans la préfecture de Hiroshima, a été poli à 40%. Son nez riche et magnifique, son moelleux et sa finesse en font véritablement un daiginjo au summum des sakés traditionnels. A boire frais ou tel quel, à température ambiante.

- ◆ Désignation spécifique : Daiginjo
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz, éthanol
- ◆ Taux de polissage* : 40%
- ◆ Volume : 720ml
- ◆ Teneur en alcool : 16,5%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 2.700yens

Accords mets et saké : Sashimi de poissons à chair blanche, plats à base d'huile, Okonomiyaki (Style Hiroshima)

La fierté du maître de chai

Nous produisons nos sakés en utilisant du riz à saké produit localement pour la consommation locale, dans le respect des techniques traditionnelles, tout en adoptant de nouvelles en fonction du marché et des goûts des clients. Accordant de l'importance à brasser nos sakés à la main, ainsi qu'au travail d'équipe et aux liens entre les personnes, nous nous efforçons de nous améliorer chaque jour.

⑤ Kyokuhou Junmai Ginjo Hattan Nishiki

Brasserie Kyokuhou Shuzo S.A.

Adresse : 3-8-16 Kabe, Asakita-ku, Hiroshima-shi, Hiroshima, 731-0221

URL : <http://www.kyokuhou.co.jp/>

Contact : Ikuko HAMAMURA TEL : 81-82-812-3344



Caractéristiques

Brassé avec du Hattan Nishiki produit dans le département, ce saké se caractérise par sa douceur et un somptueux parfum fruité. Ce Junmai Ginjo représentatif de notre brasserie est également très apprécié par les femmes.

- ◆ Désignation spécifique : Junmai Ginjo
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz
- ◆ Taux de polissage* : 50%
- ◆ Volume : 720ml
- ◆ Teneur en alcool : 16,1%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 1.359yens

Accords mets et saké : Sashimi de poisson à chair blanche, poisson grillé au sel ou cuit dans de la sauce de soja, congre grillé avec de la sauce.

La fierté du maître de chai

Nous nous efforçons chaque jour de produire du saké qui nous satisfasse entièrement, en nous attachant à utiliser du riz du département et à accorder de l'importance à chaque grain de riz.

⑥ Sempuku Junmai Daiginjo Kura

Brasserie Miyake Honten S.A.

Adresse : 7-9-10 Hondori, Kure-shi, Hiroshima, 737-0045

URL : <http://www.sempuku.co.jp/>

E-mail : main@sempuku.co.jp

Contact : Kiyoshi MIYAKE TEL : 81-823-22-1029



Caractéristiques

Une bouteille blanche à l'image d'un chai à saké, rempli avec amour d'un saké au moelleux aérien et au corps léger. Dégustez-le "on the rock" avec un être cher. Médaille d'or au Monde Selection pendant 10 ans (2007 - 2016).

- ◆ Désignation spécifique : Junmai Daiginjo
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz
- ◆ Taux de polissage* : 50%
- ◆ Volume : 720 ml
- ◆ Teneur en alcool : 17,5%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 2.500yens

Accords mets et saké : Poisson cuit dans de la sauce de soja.

La fierté du maître de chai

Pour le Junmai Daiginjo Kura, nous nous sommes attachés au "Made in Hiroshima", aussi bien pour les ingrédients tels que l'eau, le riz, ou la levure que pour le lieu de brassage. Nous brassons notre saké dans le respect de la tradition de brasseurs de Hiroshima, qui consiste à "Bien élever le Koji, et faire totalement fermenter le riz, afin d'en extraire sa saveur."



Tomio SETO

⑦ Hanahato Kijoshu Hachinen Chozo

Brasserie Enoki Shuzo S.A.

Adresse : 2-1-15 Minamiondo, Ondo-cho, Kure-shi, Hiroshima, 737-1205

URL : <http://www.hanahato.co.jp>

E-mail : info@hanahato.co.jp

Contact : Toshihiro ENOKI TEL : 81-823-52-1234



Caractéristiques

Une maturation de 8 ans confère à ce saké des arômes complexes de vanille, de noix et de fruits séchés, qui s'harmonisent admirablement à sa saveur sucrée avec une pointe d'acidité. Il se marie particulièrement bien avec les plats riches, tels que le foie gras ou les fromages, le Kakuni de porc (porc braisé) ou le tempura.

- ◆ Désignation spécifique : —
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz, Junmaishu
- ◆ Taux de polissage* : 65%
- ◆ Volume : 500ml
- ◆ Teneur en alcool : 16-17%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 2.000yens

Accords mets et saké : Les plats riches, tels que le foie gras, les fromages, le Kakuni de porc (porc braisé), le tempura, avec du croissant, ou sur de la glace à la vanille pour le dessert des adultes.

La fierté du maître de chai

Notre brasserie est la première à avoir commercialisé, durant la saison 1974, le kijyoshu, un saké brassé avec du saké à la place de l'eau. Notre objectif est de fabriquer un saké qui procure l'apaisement lorsqu'on est fatigué.



Tadashi FUJITA

⑧ Daiginjo Tokusei Gold Kamotsuru

Brasserie Kamotsuru Sake Brewing S.A.

Adresse : 4-31 Saijo-Honmachi, Higashihiroshima-shi, Hiroshima, 739-0011

URL : <http://www.kamotsuru.jp>

E-mail : order@kamotsuru.co.jp

Contact : Yumi SHINTANI TEL : 81-82-422-2121



Caractéristiques

Ce saké est brassé en utilisant uniquement du riz adapté au brassage du saké sélectionné, provenant des plateaux au nord du département de Hiroshima. Ce riz est soigneusement poli, pour être brassé durant les mois d'hiver avec de l'eau provenant de puits desservis par des compartiments sous-fluviaux.

- ◆ Désignation spécifique : Daiginjo
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz, éthanol
- ◆ Taux de polissage* : 50%
- ◆ Volume : 720ml
- ◆ Teneur en alcool : 16 - 17%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 2.500yens

Accords mets et saké : Sushis, sashimi

La fierté du maître de chai

Ne me contentant pas de respecter la saveur traditionnelle de mes prédécesseurs, je brasse mon saké en tirant profit de mes propres méthodes. C'est une bouteille que je vous recommande vivement.



Koji TOMOYASU

*Proportion du riz poli (blanc) par rapport au riz complet en poids

⑨ Nihonshu Hakubotan Junmai Ginjo

Brasserie Hakubotan Shuzo S.A.

Adresse : 15-5 Saijo-Honmachi, Higashihiroshima-shi, Hiroshima, 739-0011

URL : <http://www.hakubotan.co.jp>

E-mail : mail@hakubotan.co.jp

Contact : Harumasa SHIMA TEL : 81-82-422-2142



Caractéristiques

Bénéficiant d'artisans qualifiés, de riz et d'eau de puits adaptés au brassage du saké et d'hivers rigoureux, nous produisons un saké fin, à la saveur spécifique du quartier de Saijō. Le nom de "Hakubotan" nous a été attribué en 1839 par la famille Takatsukasa de Kyōto (l'une des cinq familles régentes)

- ◆ Désignation spécifique : Junmai Ginjo
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz
- ◆ Taux de polissage* : 60%
- ◆ Volume : 720ml
- ◆ Teneur en alcool : 15%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 1.500yens

Accords mets et saké : Gratin, fromages



Tadashi KASHIMA

La fierté du maître de chai

Notre saké est basé sur un koji arrondi, avec un bon hazekomi. La fermentation du marc est effectuée avec soin pour produire ce Junmai Ginjo léger, à l'acidité caractéristique des Junmai, avec une pointe de douceur.

⑩ Junmai Ginjo Maboroshi

Brasserie Nakao Sake Brewery S.A.

Adresse : 5-9-14 Chuo, Takehara-shi, Hiroshima, 725-0026

URL : <http://www.maboroshi.co.jp>

E-mail : sake@maboroshi.co.jp

Contact : Tsuyoshi YOSHIMURA TEL : 81-846-22-2035



Caractéristiques

C'est un saké brassé avec du "Hattan Nishiki", un riz à saké traditionnellement cultivé à Hiroshima. Nous lui consacrons plus de temps que pour les sakés ordinaires, notamment plus de 50 heures pour l'élaboration du koji, étape essentielle pour le brassage du saké. Ceci lui donne une saveur moelleuse et profonde.

- ◆ Désignation spécifique : Junmai Ginjo
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz
- ◆ Taux de polissage* : 55%
- ◆ Volume : 720ml
- ◆ Teneur en alcool : 15,4%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 1.300yens

Accords mets et saké : Salade de produits de la mer, sashimi de daurade, tempura de poulet



Akio ARATANI

La fierté du maître de chai

Notre fierté est d'élaborer nos produits en leur accordant plus de travail et de cœur que leur valeur marchande, et ce quelque soit le saké. Lors du brassage du saké, l'attachement à des détails insignifiants lors de chaque petit processus se répercute de manière importante sur la qualité du produit, et est saisi par ceux qui le goûtent.

⑪ Fukucho Junmai Daiginjo Myokafu

Brasserie Imada Sake Brewery S.A.

Adresse : 3734 Mitsu, Akitsu-cho, Higashihiroshima-shi, Hiroshima, 739-2402

URL : <http://fukucho.info>

E-mail : info@imada-shuzo.co.jp

Contact : Miho IMADA TEL : 81-846-45-0003



Caractéristiques

Le riz utilisé est le "Hattanso". Attiré par le fait que ce soit un riz originaire du département de Hiroshima, nous avons indépendamment tenté de relancer sa culture; nous y sommes parvenus après plusieurs années d'efforts. Ce Junmai Daiginjo filtré par gravité (sans pression artificielle) est brassé à partir de ce riz.

- ◆ Désignation spécifique : Junmai Daiginjo
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz
- ◆ Taux de polissage* : 40%
- ◆ Volume : 720ml
- ◆ Teneur en alcool : 16%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 5.000yens

Accords mets et saké : À boire absolument avec des plats bons pour la santé, tels que les poissons et crustacés frais.



Miho IMADA

La fierté du maître de chai

Le quartier d'Akitsu-cho, dans lequel se situe notre société, est la ville d'origine des maîtres de chai de Hiroshima. Héritiers de la passion de Senzaburo MIURA, l'inventeur du brassage à l'eau douce, nous brassons nos saké en tirant parti de l'eau et du riz de notre région.

⑫ Hakuko Junmai Ginjo Blue Bottle

Brasserie Morikawa Shuzo S.A.

Adresse : 44 Harahata, Yasuura-cho, Kure-shi, Hiroshima, 737-2506

URL : <http://morikawa-shuzo.com/>

E-mail : info@morikawa-shuzo.com

Contact : Tomonori MORIKAWA TEL : 81-823-84-2002



Caractéristiques

Junmaishu pouvant accompagner les repas, brassé à l'aide de l'eau ultra douce naturelle puisée dans l'enceinte de la brasserie. La plaque de bois attaché au col de la bouteille est en cèdre japonais de Yoshino, et peut servir de mortier, donnant au saké une saveur de taruzake (saké en fût).

- ◆ Désignation spécifique : Junmai Ginjo
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz
- ◆ Taux de polissage* : 60%
- ◆ Volume : 300ml
- ◆ Teneur en alcool : 15,0-15,9%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 11bre

Accords mets et saké : Mariné de saumon, pot-au-feu de poulet, escabeche et huile



Motoharu MORIKAWA

La fierté du maître de chai

Le "saké de Hakuko" est "un saké qu'on peut continuer à boire sans s'en lasser", "un saké que l'on boit verre après verre sans s'en apercevoir", "un saké qui a de la douceur dans sa force". Tel est le saké que je cherche à produire.

*Proportion du riz poli (blanc) par rapport au riz complet en poids

13 Kirei Daiginjo So

Brasserie Kirei Shuzo S.A.

Adresse : 8-18 Saijo-Honmachi, Higashihiroshima-shi, Hiroshima, 739-0011

E-mail : kirei@r5.dion.ne.jp

Contact : Sotaro ISHII TEL : 81-82-422-2171



Caractéristiques

Ce daiginjo a été élaboré en faisant fermenter lentement à basse température du Yamada Nishiki produit à Hiroshima, poli jusqu'à 45%. Ce saké, qui conserve la saveur du riz, est sec, avec une finale toute en finesse et un nez agréable. Il a obtenu le prix d'excellence au concours des sakés raffinés 2015 du Bureau régional des impôts de Hiroshima.

- ◆ Désignation spécifique : Daiginjo
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz, éthanol
- ◆ Taux de polissage* : 45%
- ◆ Volume : 720ml
- ◆ Teneur en alcool : 16,5%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 2.500yens

Accords mets et saké : Sashimi de poisson à chair blanche, congre grillé sans assaisonnement.



Masahiro NISHIGAKI

La fierté du maître de chai

La production du saké ne doit pas se contenter de compromis, et doit expérimenter jusqu'à obtenir le résultat désiré. Nous nous attachons à respecter scrupuleusement le brassage manuel traditionnel. La fermentation doit se faire à basse température sur une longue durée, afin d'extraire la saveur du riz.

14 Ryusei Junmai Daiginjo Black Label

Brasserie Fujii Shuzo S.A.

Adresse : 3-4-14 Hon-machi, Takehara-shi, Hiroshima, 725-0022

URL : <http://www.fujishuzou.com>

E-mail : info@fujishuzou.com

Contact : Yoshifumi FUJII TEL : 81-846-22-2029



Caractéristiques

C'est un saké tout en rondeurs, au bon équilibre saveur/parfum, brassé en utilisant 100% de riz à saké Yamada Nishiki. Il accompagnera idéalement vos repas. Il a obtenu le trophée du meilleur saké dans la catégorie ginjo/Junmai dai ginjo de l'International Wine Challenge (IWC) 2007.

- ◆ Désignation spécifique : Junmai Daiginjo
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz
- ◆ Taux de polissage* : 50%
- ◆ Volume : 720ml
- ◆ Teneur en alcool : 17%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 2.727yens

Accords mets et saké : Sukiyaki, sashimi de thon



Masao FUJII

La fierté du maître de chai

Grâce aux traditionnelles méthodes de brassage en harmonie avec la nature, héritée de nos ancêtres, ainsi que de la technologie et de la gestion de l'hygiène moderne, notre objectif est de brasser des sakés fins, à la profonde saveur caractéristique à cette boisson.

15 Kamoizumi Junmai Ginjo Shusen Honjikomi

Brasserie Kamoizumi Shuzo S.A.

Adresse : 2-4 Saijo-Kamichicho, Higashihiroshima-shi, Hiroshima, 739-0006

URL : <http://www.kamoizumi.co.jp>

E-mail : info@kamoizumi.co.jp

Contact : Shinji WATANABE TEL : 81-82-423-2118



Caractéristiques

Un saké doré tout en rondeur, non filtré au carbone afin de conserver la saveur caractéristique du saké. Obtention de la médaille d'or au concours des sakés à boire chaud 2016 de la SFJ.

- ◆ Désignation spécifique : Junmai Ginjo
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz
- ◆ Taux de polissage* : 58%
- ◆ Volume : 1800ml
- ◆ Teneur en alcool : 16%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 2.566yens

Accords mets et saké : Sashimi de poisson à chair rouge, marmite d'huitre au miso, kabayaki d'anguille, etc.



Toshiyuki SHINTANI

La fierté du maître de chai

Notre objectif est de produire un saké à boire chaud. Tout en préservant avec soin la saveur propre à Kamoizumi, celui-ci doit avoir de l'impact, et on doit s'en souvenir. Pour ce faire, nous nous efforçons de produire un koji capable de d'extraire toute la douceur du riz.

16 Junmai Ginjo "Suishin Inaho"

Brasserie Suishin Yamane Honten S.A.

Adresse : 1-5-58 Higashi-machi, Mihara-shi, Hiroshima, 723-0011

URL : <http://www.suishinsake.co.jp/>

E-mail : yamanehonten@suishinsake.co.jp

Contact : Kunio SAKAI TEL : 81-848-62-3251



Caractéristiques

"Un saké qu'on ne se lasse pas de boire, brassé avec de l'eau ultra douce". Notre saké a été apprécié durant toute sa vie par Yokoyama Taikan, le grand maître du Nihonga (peinture de style japonais). Un "Ajiginjo" à la saveur lisse et raffinée, délicate et profonde.

- ◆ Désignation spécifique : Junmai Ginjo
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz
- ◆ Taux de polissage* : 60%
- ◆ Volume : 720ml
- ◆ Teneur en alcool : 15,0-15,9%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 1.335yens

Accords mets et saké : Terine de poissons à chair blanche, tempura de plantes sauvages, crabes et crevettes bouillies, asperges sautées au beurre, poêlé à la vapeur.



Terushige HIRA

La fierté du maître de chai

Nous utilisons "une eau ultra douce, très rare et célèbre", provenant d'un compartiment sous-fluvial du pied du mont "Takanosu", qui se situe au centre du département de Hiroshima. Avec pour objectif "Un saké qu'on ne se lasse pas de boire", nous nous efforçons de produire un saké à la saveur profonde, douce et raffinée.

*Proportion du riz poli (blanc) par rapport au riz complet en poids

17 Special Junmai Hattan Nishiki

Brasserie Tenpoichi S.A.

Adresse : 660 Kawakita, Kannabe-cho, Fukuyama-shi, Hiroshima, 720-2123
URL : <http://www.tenpo1.co.jp/>
E-mail : tenpoichi@tenpo1.co.jp
Contact : Yasuhisa MURAKAMI TEL : 81-84-962-0033



Caractéristiques

Ce saké est caractérisé par la saveur sophistiquée du riz Hattan Nishiki, sa clarté et sa finesse.

- ◆ Désignation spécifique : Junmai
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz
- ◆ Taux de polissage* : 60%
- ◆ Volume : 720ml
- ◆ Teneur en alcool : 15,8%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 1.250yens

Accords mets et saké : Plats à base de poissons, plats à base de crème (utilisant peu d'ail)

La fierté du maître de chai

L'élaboration du koji de ce saké se caractérise par l'importance accordée à la saveur du riz, extraite en le cultivant de telle façon qu'il imprègne l'ensemble de chaque grain de riz. Nous brassons ce saké avec soin, afin que ceux qui boivent notre saké ressentent du bonheur.

18 Hibabijin Junmai Genshu

Brasserie Hibabijin Shuzo S.A.

Adresse : 232-1 Mikkaichi-cho, Shobara-shi, Hiroshima, 727-0021
E-mail : bijin-2@piano.ocn.ne.jp
Contact : Toru HAYASHI TEL : 81-824-72-0589



Caractéristiques

Reproduire la saveur originelle de ce saké transmise par nos ancêtres nécessite un riz exceptionnel (cultivé maison), du koji, de la levure, de l'eau, ainsi que l'esprit du maître brasseur pour l'élaborer avec soin. Goûtez ce saké au nez doux et à la saveur tout en rondeur.

- ◆ Désignation spécifique : Junmai
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz
- ◆ Taux de polissage* : 60%
- ◆ Volume : 720ml
- ◆ Teneur en alcool : 18-19%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 1.550yens

Accords mets et saké : Sashimi de poissons à chair blanche, plats à base d'huile.

La fierté du maître de chai

Nous lavons le riz et l'étuvons en en prenant grand soin, pour en faire du bon koji. Nous produisons notre saké en portant notre attention sur (1) le koji, (2) le moto (saké non filtré) et (3) le brassage.



Kyoso SUKEHIRO

19 Zuikan Junmai Yamahajikomi Aigamomai Kamenoo

Brasserie Yamaoka Shuzo S.A.

Adresse : 489-1 Nishino, Konu-cho, Miyoshi-shi, Hiroshima, 729-4102
URL : <http://wp1.fuchu.jp/~zuikan/>
Contact : Katsumi YAMAOKA TEL : 81-847-67-2302



Caractéristiques

Le riz utilisé pour brasser ce saké est uniquement du Aigamonohomai Kamenoo (biologique). Ce junmaishu possède la riche saveur du riz naturel. Il est produit en petite quantités à la main, à l'aide de la méthode yamahai traditionnelle.

- ◆ Désignation spécifique : Junmai
- ◆ Ingrédients principaux : riz, koji de riz
- ◆ Taux de polissage* : 65%
- ◆ Volume : 720ml
- ◆ Teneur en alcool : 16,5%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 1.450yens

Accords mets et saké : Plats à base d'huile ou de viande, produits fumés.

La fierté du maître de chai

Le maître de chai cultive lui aussi du riz à saké. Nous sommes fermement attachés à la traditionnelle production de petites quantités à la main. Ce saké, à boire pendant les repas, a une saveur riche et cependant rafraîchissante. Profitez de la délicieuse saveur traditionnelle propre au saké.



Yuji HATANAKA

20 Junmai Daiginjo Ugo no Tsuki

Brasserie Aihara Shuzo S.A.

Address : 1-25-15 Nigata-Honmachi, Kure-shi, Hiroshima, 737-0152
URL : <http://www.ugonotsuki.com/>
E-mail : aihara@urban.ne.jp
Contact : Junichiro AIHARA TEL : 81-823-79-5008



Caractéristiques

Nous avons brassé ce saké en utilisant du riz de la ville d'Akaiwa Omachi du département d'Okayama (Maboroshi no komé) et de l'eau du compartiment sous-fluvial du mont Noro du Parc national de Setonaikai (eau douce). Comme son nom l'indique, c'est un chef-d'oeuvre magnifique et digne, avec une saveur distinguée, belle et fraîche.

- ◆ Désignation spécifique : Junmai Daiginjo
- ◆ Ingrédients principaux : riz (Yamada-Nishiki)
- ◆ Taux de polissage* : 35%
- ◆ Volume : 720ml
- ◆ Teneur en alcool : 17,1%
- ◆ Prix de vente domestique au détail (Hors taxe) : 3.500yens

Accords mets et saké : Sashimi de poissons à chair blanche, itawasa, tempura (sel), ushio-jiru.

La fierté du maître de chai

Afin de lui donner son caractère "distingué, beau et frais" de la lune après la pluie, nous brassons ce saké en utilisant toutes les techniques de l'élaboration d'un daiginjo, et nous l'expéditions après avoir fait mûrir à basse température la totalité du saké brut et des produits.



Atsushi HORIMOTO

La fabrication du saké

Le saké est produit par l'action de levures sur les matières premières; comme le vin ou la bière, il se classe parmi les boissons alcoolisées issues de la fermentation. Les ingrédients ne contenant pas de sucres, un processus appelé saccharification doit être mené parallèlement à la fermentation. Ce procédé de brassage appelé fermentation parallèle multiple permet d'obtenir un degré alcoolique plus élevé que les autres boissons alcoolisées.



⑥ Shikomi

On ajoute au *Shubo* plus de *koji*, de riz étuvé et d'eau, pour en faire du *moromi*. Ceci ne s'effectue habituellement pas en une seule fois, mais en trois étapes. Il s'agit d'un procédé spécifique au saké, qui permet de conserver la vitalité de la levure, d'empêcher la contamination du *moromi* par les bactéries indésirables, et d'assurer de ce fait une fermentation sans incident.

④ Elaboration du Koji

Le *Koji* est cultivé dans une pièce dédiée, où la température est maintenue à environ 30°C. Il s'agit d'une étape cruciale, car la qualité du saké dépend de celle du *koji* obtenu.

② Lavage et trempage

Le son présent à la surface du riz blanchi est éliminé par lavage. Les grains sont ensuite traités par trempage pour faire pénétrer l'eau jusqu'au cœur des grains.

Etape ② Lavage et trempage

Etape ③ Etuvage du riz

③ Etuvage du riz

Après trempage, on laisse le riz reposer pendant une nuit, puis celui-ci est étuvé dans une grande étuve appelée *koshiki*. Le riz étuvé de bonne qualité est à la fois ferme et élastique. Ce dernier est ensuite transporté jusqu'à la chambre de refroidissement pour refroidir.

Etape ④ Elaboration du Koji

Etape ⑤ Elaboration du Moto

⑤ Elaboration du Moto

Le *koji* préparé dans l'étape précédente est mélangé au riz étuvé et à l'eau, puis on y ajoute de la levure (*Saccharomyces cerevisiae*), afin d'obtenir le *shubo*. Ce dernier constitue la base du saké, et est également appelé *moto*. On y ajoute de l'acide lactique afin de le protéger contre les bactéries indésirables entravant l'action de la levure.

Etape ⑥ Shikomi

Etape ① Polissage du riz

① Polissage du riz

Les substances empêchant l'obtention d'un bon saké: les protéines et les matières grasses entourant les grains de riz, ainsi que les sels minéraux inutiles à la fabrication du saké, sont éliminés par polissage. Ce processus permet au *koji* de coloniser le riz plus facilement, et d'obtenir ainsi un saké de bonne qualité.





⑧ Pasteurisation

Avant son stockage, le saké filtré est pasteurisé afin de désactiver les enzymes et le désinfecter. La pasteurisation s'effectue à basse température, entre 60 et 65°C, pour arrêter l'activité de la levure. Le saké pasteurisé est ensuite stocké dans des réservoirs pour y vieillir. Ceux-ci sont habituellement maintenus à une température comprise entre 15 et 20°C, sauf pour le ginjô, dont la température de conservation est de l'ordre de 2°C.

Etape⑧
Pasteurisation

Etape⑨
Mise en bouteille

⑨ Mise en bouteille

Le saké à maturité est contrôlé, et sa saveur homogénéisée par filtration au charbon actif. Afin d'éviter sa dégradation, le saké est pasteurisé une dernière fois avant sa mise en bouteille.

⑦ Filtration

Le *moromi* mûr est placé dans des sacs, afin de le séparer en saké et en lie.



Comment boire le saké



Saké à boire frais

Les sakés fruités et savoureux donnent le meilleur d'eux mêmes lorsqu'ils sont bien refroidis. Globalement, on considère que la température idéale est d'environ 12°C. Les Ginjô perdent leur arômes lorsqu'ils sont réchauffés.

Sakés à boire frais

- Ginjô et Junmai-Ginjô
- Saké de type vin
- Shiboritate (saké fraîchement filtré), Nama-zaké (saké non pasteurisé), Nigori-zaké (saké non filtré)



Sakés à boire chaud

Réchauffés, les sakés à la saveur simple et corsée exhalent leurs arômes, permettant ainsi de révéler une saveur difficilement perceptible lorsque le saké est refroidi. Globalement, on considère que la température idéale est de plus ou moins 45°C.

Saké à boire chaud

- Saké ordinaire (Futsu-shu)
- Honjôzo, Junmai (saké non aromatique)
- Yamahai-Junmai, Kimoto-Junmai (saké brassé avec la méthode traditionnelle)



Une dégustation originale : le Mizore-zaké

Congelez le saké au congélateur, et servez-le en y versant une toute petite quantité du même saké au moment de servir. Il est tout indiqué comme apéritif ou pour vous rafraîchir au cœur de l'été.

Les passionnants sakés de Hiroshima



[Production/Édition]

**Centre de renseignement sur le commerce de Hiroshima
JETRO Hiroshima**

3e étage, Hiroshimaken jōho plaza, 3-7-47 Senda-machi, Naka-ku, Hiroshima-shi,
Hiroshima, 730-0052

TEL : 81-82-535-2511 FAX : 81-82-535-2516

[Avec l'aimable coopération de]

Association des brasseurs de saké de Hiroshima

9-17 Teppo-cho, Naka-ku, Hiroshima-shi,
Hiroshima, 730-0017

TEL : 81-82-221-9338 FAX : 81-82-223-8644

Préfecture de Hiroshima

10-52, Moto-machi, Naka-ku, Hiroshima-shi,
Hiroshima, 730-8511

TEL : 81-82-513-3385 FAX : 81-82-223-2137