

真

OKUDA

田

日  
本  
酒

## SAKE

Les sakés sont classés en plusieurs catégories selon le niveau de polissage du riz, la filtration et la pasteurisation... Les grands sakés sont appelés Ginjo ou Daiginjo qui représentent environ 1% de la production totale de saké.

La qualité d'un saké dépend de trois facteurs essentiels définis par la formule

WAZA-MIZU-KOME

技 水 米

« savoir-faire » du maître brasseur (waza)

la qualité de l'eau (mizu)

le degrés de polissage du riz (kome)

Les proportions requises sont 80% d'eau et 20% de riz. Les riz sont soigneusement sélectionnés parmi une cinquantaine de variétés.

Le riz est poli pour le débarrasser des graisses et de l'albumine, jusqu'à ne le laisser que le cœur de grain, riche en amidon.

Ce pourcentage exprimant le résidu, varie d'un type de saké à l'autre.

Plus le grain est poli, plus le taux résiduel est bas, et plus de saké est fin.

### JUNMAI-DAI-GINJO 純米大吟醸

Junmai-Dai-Ginjo a été brassé à partir de riz poli et fermenté à basse température pendant une longue période. Le degrés de polissage doit être au moins 50%. Les arômes de pomme, de banane et de melon (Ginjo-Ko) sont ses caractéristiques distinctives. Il est meilleur servi frais pour conserver sa saveur très délicate et raffinée.

### JUNMAI-GINJO 純米吟醸

Junmai-Ginjo a été brassé comme Junmai-Dai-Ginjo mais la seule différence est le degrés de polissage qui n'excède pas 50%. En bouche, il est équilibré, beaucoup de fraîcheur et d'onctuosité. Il est meilleur servi frais.

### JUNMAI 純米

Fabriqué tout simplement à partir de riz et de kôji (moût d'amorçage). Chaque produit a sa propre saveur et sa personnalité selon le choix de riz et de l'eau. Les arômes sont riches, épais et généreux. La température modifie la perception des saveurs du Junmai-shu. Il peut être apprécié servi froid ou chaud.

## SAKÉ - 日本酒

72CL 18CL 9CL

### 【 JUNMAI DAIGINJYO 純米大吟醸 】

SHUHO 秀鳳 90 24 12

Riz :Yukimegami Polissage:45% Région:Yamagata

HIROKI 飛露喜 150 40 20

Riz :Yamada-Nishiki Polissage:50% Région:Fukushima

### 【 JUNMAI GINJYO 純米吟醸 】

SHICHIKÉN 七賢 80 20 10

Riz :Yumésansui Polissage:57% Région:Yamanashi

KIRINZAN BROWN BOTTLE 麒麟山 90 24 12

Riz:Gohyakumangoku Polissage:55% Région:Niigata

### 【 JUNMAI 純米 】

OHYAMA NAMA-SAKÉ 大山 80 20 10

Riz:Dewanosato Polissage:60% Région:Yamagata

ISOJIMAN 磯自慢 135 35 18

Riz :Omachi Polissage:55% Région:Shizuoka