

## **Jinro Green Grape** **Соджу Джинро Грин Грэйп**

**Страна:** Южная Корея

**Производитель:** Hite Jinro Ltd

**Категория:** Соджу

**Крепость:** 13% об.

**Метод производства:** дистилляция

**Сырье:** ячмень, рис, сладкий картофель и тапиока

**Особенность:** фильтрация через бамбуковый уголь, добавление сиропа на основе стевии и натурального ароматизатора (концентрированный виноградный сок)

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** деликатный, с парфюмированными оттенками и нотами винограда и меда

**Вкус:** не обжигающий, сладковатый, с тонкими травянистыми и яркими виноградными оттенками в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** аперитив, в составе коктейлей, с блюдами корейской кухни: маринованная сырая рыба или мясо, тушеная говядина в маринаде, лапша/рис с овощами и мясом, а также в сопровождении фруктов и легких, не слишком сладких десертов



## **Jinro Strawberry** **Соджу Джинро Строберри**

**Страна:** Южная Корея

**Производитель:** Hite Jinro Ltd

**Категория:** Соджу

**Крепость:** 13% об.

**Метод производства:** дистилляция

**Сырье:** ячмень, рис, сладкий картофель и тапиока

**Особенность:** фильтрация через бамбуковый уголь, добавление сиропа на основе стевии и натурального ароматизатора (концентрированный клубничный сок)

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** деликатный, с парфюмированными оттенками и нотами клубники и клубничного джема

**Вкус:** не обжигающий, сладковатый, с тонкими травянистыми и яркими клубничными оттенками в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** аперитив, в составе коктейлей, с блюдами корейской кухни: маринованная сырая рыба или мясо, тушеная говядина в маринаде, лапша/рис с овощами и мясом, а также в сопровождении фруктов и легких, не слишком сладких десертов



## **Jinro Peach** **Соджу Джинро Пич**

**Страна:** Южная Корея

**Производитель:** Hite Jinro Ltd

**Категория:** Соджу

**Крепость:** 13% об.

**Метод производства:** дистилляция

**Сырье:** ячмень, рис, сладкий картофель и тапиока

**Особенность:** фильтрация через бамбуковый уголь, добавление сиропа на основе стевии и натурального ароматизатора (концентрированный персиковый сок)

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** деликатный, с парфюмированными оттенками и нотами спелого персика, джема и нюансами сухофруктов – абрикоса и персика

**Вкус:** не обжигающий, сладковатый, с травянистыми, пряными и персиковыми оттенками в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** аперитив, в составе коктейлей, с блюдами корейской кухни: маринованная сырая рыба или мясо, тушеная говядина в маринаде, лапша/рис с овощами и мясом, а также в сопровождении фруктов и легких, не слишком сладких десертов



## **Jinro Plum** **Соджу Джинро Плам**

**Страна:** Южная Корея

**Производитель:** Hite Jinro Ltd

**Категория:** Соджу

**Крепость:** 13% об.

**Метод производства:** дистилляция

**Сырье:** ячмень, рис, сладкий картофель и тапиока

**Особенность:** фильтрация через бамбуковый уголь, добавление сиропа на основе стевии и натурального ароматизатора (концентрированный сливовый сок)

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** деликатный, с парфюмированными оттенками, нотами спелой сливы, цветов фруктовых деревьев и нюансами чернослива

**Вкус:** не обжигающий, сладковатый, с оттенками спелой сливы и растительными нюансами

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** аперитив, в составе коктейлей, с блюдами корейской кухни: маринованная сырая рыба или мясо, тушеная говядина в маринаде, лапша/рис с овощами и мясом, а также в сопровождении фруктов и легких, не слишком сладких десертов



## **Jinro Grapefruit** **Соджу Джинро Грейпфрут**

**Страна:** Южная Корея

**Производитель:** Hite Jinro Ltd

**Категория:** Соджу

**Крепость:** 13% об.

**Метод производства:** дистилляция

**Сырье:** ячмень, рис, сладкий картофель и тапиока

**Особенность:** фильтрация через бамбуковый уголь, добавление сиропа на основе стевии и натурального ароматизатора (концентрированный грейпфрутовый сок)

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** деликатный, с парфюмированными оттенками, нотами корки грейпфрута, мякоти цитрусовых фруктов и нюансами цветов апельсинового дерева

**Вкус:** не обжигающий, сладковатый, с деликатной грейпфрутовой горчинкой и слегка терпким послевкусием

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** аперитив, в составе коктейлей, с блюдами корейской кухни: маринованная сырая рыба или мясо, тушеная говядина в маринаде, лапша/рис с овощами и мясом, а также в сопровождении фруктов и легких, не слишком сладких десертов



Компания «ХайтДжинро Ко., Лтд.» была основана в Корее в 1924 году как производитель соджу — традиционного корейского алкогольного напитка на основе рисового дистиллята.

В 1933 году «ХайтДжинро Ко., Лтд.» стала первой компанией по производству пива в Корее.

В 1973 году был открыт первый исследовательский институт «ХайтДжинро» по разработке, внедрению новых продуктов и усовершенствованию потребительских качеств выпускаемой продукции. В 1962 году компания «ХайтДжинро» начала экспорт пива.

С тех пор легкий и свежий вкус пива «Хайт» популярен во многих странах мира — Америке, Европе, России, странах СНГ, Австралии, Новой Зеландии, Японии, Китае и в других странах Юго-Восточной Азии.

В 1968 году начался экспорт соджу «Джинро».

Компания «ХайтДжинро Ко ЛТД» является мировым лидером в сфере производства алкогольных и безалкогольных напитков и производит более 200 марок пива, соджу, вина, виски, безалкогольных напитков. На протяжении 18-ти лет ежегодно занимает 1-е место в мире по объему продаж алкогольных напитков (по версии «The Millionaires Club»).

«Хайт Джинро» всегда старается развивать безупречное качество своих продуктов, использует только экологически чистое сырьё, современное оборудование и мировой опыт производства алкогольных и безалкогольных напитков. Исследовательский институт «Хайт Джинро» занимается разработкой новых видов продукции, совершенствованием технологий и контролем качества выпускаемой продукции.

Продукция компании «Хайт Джинро Ко., Лтд.» известна и популярна во многих странах мира.

**Соджу** (소주, 燒酒) – национальный корейский алкогольный напиток крепостью 11-45 градусов, представляет собой прозрачную, сладковатую жидкость с характерным запахом спирта. Производится путем осахаривания, сбраживания и перегонки крахмалосодержащего сырья (картофеля или зерна) с последующим разбавлением водой или сиропами до необходимой крепости. Допускается наличие в составе ароматических добавок. Слово soju в буквальном переводе с корейского языка значит «подоженный (пламенный) алкоголь» и намекает на процесс перегонки браги на открытом огне.

Классический соджу изготавливают только из натуральных ингредиентов – ячменя, риса или пшеницы. Традиционный соджу дистиллируют на перегонном кубе, а не получают на ректификационной колонне как зерновой спирт.

Из-за низкой крепости и сладковатого привкуса культура употребления корейской водки сильно отличается от водочного этикета в России. Соджу можно пить в «чистом виде» из небольших стеклянных стопок, температура сервировки – 16-20°C. Однако нередко напиток разбавляют тоником, сахарным сиропом или другим лимонадом, добавляют вкусовые биттеры дыни, лимона или арбуза.

Человеку, не знающему вкус соджу, сложно поверить, что корейский алкоголь признан самым популярным в мире. В ежегодном рейтинге английского издания Drinks International соджу Jinro занимает первую строчку, значительно опережая водку Smirnoff (Diageo). Почетное третье место досталось соджу Lotte Liquor BG.

Конечно, национальная водка — главное спиртное в Корее, где потребление достигает фантастических объемов. В мире корейское горячительное не столь популярно, в Китае его производят этнические корейцы, и стоит китайская рисовая соджу дешевле из-за разницы в ценах на сырье. В Канаде и США изготовлением корейской водки не занимаются, 11-25-градусный алкогольный напиток предлагают все кафе рестораны с корейской кухней, а реклама с фото улыбающихся юношей и девушек встречается на каждом шагу. Для торговли в Северной Америке не нужна лицензия на крепкое спиртное, достаточно разрешения на продажу пива и вина. Благодаря такому послаблению популярность соджу в США растет год от года.