

Hirooka Plum liquor Yoi Umeko Сливовая настойка Ёи Умёко Хироока

Страна: Япония

Регион: префектура Тоттори (о.Хонсю)

Производитель: Hirooka Farm

Категория: Умэсю*

Крепость: 14%об.

Состав: сливы, вода, спирт этиловый, пряные травы, сироп агавы, коричневый сахар и мёд точи

Особенность: для производства используют сироп на основе трёх видов Умэ (сорт слив), выращенных на деревьях фермы Хироока, и три вида трав; в качестве натуральных добавок используют сироп агавы, коричневый сахар и мёд точи**, который подавляет повышение уровня сахара в крови

Цвет: прозрачный

Аромат: яркий, гармоничный, с доминирующими сливовыми оттенками, тонкими нотами трав, мёда и вишни

Вкус: округлый, густой, сладкий, сбалансированный, к нотам сливы и спелого абрикоса добавляются нюансы луговых цветов, вишни и агавы в послевкусии

Температура подачи: 10-15°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде охлажденным или с кубиком льда, традиционно с холодным зеленым чаем или с холодной водой, в качестве аперитива, или дополнять им десерты, а также использовать в качестве основы для алкогольных коктейлей

*Умэсю – японский ликёр, приготавливаемый из слив умэ, сётю (японский дистиллят крепостью 20-25%об.) и сахара. Традиционно переводится как «сливовое вино», часто его так и называют. Но технология изготовления не похожа на вино, сливы не подвергаются ферментации, а смешиваются с сахаром и алкоголем и настаиваются.

**Мёд точи – это мёд, полученный из нектара цветков белой шелковицы, отличается уникальным вкусом и ароматом.



Orchard Hirooka Farm Japan

Ферма Hirooka Farm расположена в префектуре Тоттори. Она специализируется на выращивании отборных слив и груш. Преодолев трудности, связанные с изначально бесплодными красноглинистыми почвами, ферма смогла значительно расширить свой ассортимент и теперь также культивирует сезонные фрукты, включая хурму, инжир, умэ и шиши-юдзу (разновидность "Citrus grandis"). Предприятие производит алкогольные напитки, сладости и соки. Девиз компании - «Один фрукт в изобилии».

Тоттори – префектура, расположенная в регионе Тюоку на острове Хонсю, Япония. Административный центр префектуры – город Тоттори.

Здесь сосредоточено большое количество сельскохозяйственных угодий (груши, лук, арбузы), префектура также является крупным производителем риса и саке. Также местность известна своими вкусными блюдами из морепродуктов, такими как крабы и рыба-фугу.