

Chiyomusubi Ultra Yuzu Спиртной напиток Чиёмусуби Ёльтра Юдзу

Страна: Япония

Регион: префектура Тоттори (о.Хонсю)

Производитель: Chiyomusubi Sake Brewery

Категория: ликер фруктовый (цитрусовый)

Крепость: 6%об.

Состав: вода подготовленная, сок Юдзу*, спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья высшей очистки, фруктоза

Особенность: изготавливается на основе нейтрального спирта, который смешивается с 25% сока юдзу и фруктозой

Цвет: лимонно-желтый

Аромат: богатый, освежающий, с характерными тонами юдзу, дополненными нотами спелых цитрусовых фруктов (мандарин, помело, лимон)

Вкус: бодрящий, легкий, сладковатый, с небольшой терпкостью и привлекательной цитрусовой кислинкой в послевкусии, посвященном оттенкам засахаренной лимонной цедры и других цитрусовых

Температура подачи: 12-20°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде со льдом, а также смешивая его с содовой, чистой газированной водой или игристым вином

*Юдзу – японский лимон родом из Древнего Китая. Является продуктом естественной гибридизации мандарина и ичанского лимона. Он очень ценится за уникальный аромат и вкус. В Японии юдзу считают символом вдохновения, оптимизма и благополучия.



Chiyomusubi Sake Brewery — знаменитая в Японии компания по производству традиционных спиртных напитков, ведущая свою историю с 1865 года. Название компании дословно переводится как "вечные связи с людьми". Оно символизирует любовь и дружбу между близкими людьми. Создание счастья — это философия компании Chiyomusubi.

Компания находится в живописном месте, префектуре Тоттори, в окружении природных пейзажей невероятной красоты. Именно в этой префектуре возделывают уникальный рис сорта горики, из которого получают лучшие виды саке. Специализируясь на производстве саке и сёто из безопасных и натуральных ингредиентов, команда Chiyomusubi стремится внести свой вклад в счастье людей во всем мире.

«Наша миссия — унаследовать традиционные методы ремесленников саке Идзумо, которые были переданы в регионе, и внести свой вклад в развитие общества посредством производства саке. Каждый день выдающиеся производители, опытные и молодые изготовители саке собираются вместе, чтобы поговорить и многому научиться друг у друга. Всех нас объединяет желание помочь людям сохранить хорошее здоровье посредством производства вкуснейшего и качественного саке.»

Тоттори – префектура, расположенная в регионе Тюгоку 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.