

## Chiyomusubi Junmai Daiginjo Goriki 40 Саке Чиёмусуби Дзюнмай Дайгиндзё Гóрики 40

**Страна:** Япония

**Регион:** префектура Тоттори (о.Хонсю)

**Производитель:** Chiyomusubi Sake Brewery

**Категория:** Junmai daiginjo (дзюнмай дайгиндзё) – саке со степенью шлифовки риса 50% и более, без добавления алкоголя

**Крепость:** 16%об.

**Состав:** вода очищенная; пропаренный рис; осахаренный рис кодзи\*

**Особенность:** шлифовка риса – 40% (остаток от изначального веса), сорт риса – Горики\*\*;

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** богатый, с выразительными тонами весенних цветов, цедры лимона, дыни и яблока, на смену которым приходят нотки карамели и сахарной пудры, а также сырной корки и закваски

**Вкус:** полный, вязкий, энергичный, с бархатистой текстурой, с приятной сладостью, тонкой кислинкой, умами, с фруктово-цветочными нюансами и напоминающими рисовый пудинг в послевкусии

**Температура подачи:** 5-15°C в винных бокалах

**Рекомендации по употреблению:** рекомендуется подавать к блюдам японской, азиатской и средиземноморской кухни, также отличным сопровождением будет тунец, краб, моллюски, устрицы, сыры, фрукты, суши, сашими

\*Осахаренный рис кодзи – это пропаренный рис, который уже заражен спорами кодзи-кин. *Koji-kin* (кодзи-кин) – споры грибка *Aspergillus Oryzae*, являющегося природным ферментом, необходимым для осахаривания и сбраживания крахмалосодержащего сырья, в частности, риса.

\*\*Горики – это редкий сорт риса, который встречается только в префектуре Тоттори и знаменит своим многогранным вкусом, уникальным в каждом аспекте.



CHIYOMUSUBI

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 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.

