Yoshino Monogatari Shiso (Perilla) Спиртной напиток Ёсино Моногата́ри Шисо́ (Пери́лла)

Страна: Япония

Регион: префектура Нара (о.Хонсю) **Производитель:** Kitaoka Honten Co., Ltd

Категория: ликер травяной

Крепость: 9%об.

Состав: вода подготовленная, спирт этиловый ректификованный высшей очистки из сахарного тростника, фруктозный сироп, фруктоза, окислитель: лимонная кислота (Е330), экстракт красного Шисо (Периллы)*, антиоксиданты: Рутин (витамин Р),

красители натуральные: Сафлор Красильный, Красная капуста

Особенность: изготавливается на основе экстракта красного Шисо (Перилла) – разновидности мяты или базилика, которая очень популярна в японской кухне (технология включает мацерацию)

Цвет: ярко-красный с коралловым оттенком

Аромат: насыщенный, свежий, с приятными нотами специй (анис, тмин, зира), лекарственных трав, фруктовых и мятных леденцов

Вкус: богатый, бодрящий, пикантный, со сбалансированной сладостью и яркой кислинкой в продолжительном, пряно-фруктовом послевкусии

Температура подачи: 6-12°C

Рекомендации по употреблению: в качестве аперитива, в чистом виде, со льдом, содовой или сливовым соком

*Шисо (Перилла) — красный шисо, разновидность мяты или базилика, в Регионах Юго-восточной Азии широко используют в кулинарии, медицине и других сферах. Также широко применяется для окраски в красный цвет, например, Умебоши (японская приправа). Является природным антисептиком, поэтому считается, что она обеззараживает сырую рыбу и подчеркивает ее изысканный вкус.

Yoshino Monogatari – это линейка японских ликеров с широким ассортиментом вкусов, в производстве которых используются натуральные фрукты, ягоды и овощи, выращенные в Японии.

Yoshino Monogatari Light Strawberry Спиртной напиток Ёси́но Моногата́ри Лайт Стро́берри

Страна: Япония

Регион: префектура Нара (о.Хонсю) **Производитель:** Kitaoka Honten Co., Ltd **Категория:** ликер фруктовый (ягодный)

Крепость: 9%об.

Состав: вода подготовленная, спирт этиловый ректификованный высшей очистки из сахарного тростника; сок клубники; сахар белый; фруктоза; антиокислитель: лимонная кислота (Е330); антиоксидант рутин; ароматизатор «банан»; краситель натуральный гардения синяя (Е165); подсластитель ацесульфам (Е950); загуститель агар (Е406)

Особенность: главным компонентом ликера является спелая клубника, выращенная в префектуре Нара; используют натуральные красители – красная капуста, куркума

Цвет: ярко-красный с алым оттенком

Аромат: интенсивный, но при этом естественный, с яркими оттенками спелой клубники и леденцовыми нотками

Вкус: сочный, освежающий, с яркими ягодными тонами, нотами сладкой клубники на фоне приятной сбалансированной кислинки в послевкусии

Температура подачи: 6-12°C

Рекомендации по употреблению: в качестве аперитива, в чистом виде, со льдом, с содовой или с молоком





Yoshino Monogatari Standart Wenshu Mikan Спиртной напиток Ёси́но Моногата́ри Станда́рт Вэ́ньшу Мика́н

Страна: Япония

Регион: префектура Нара (о.Хонсю) **Производитель:** Kitaoka Honten Co., Ltd **Категория:** ликер фруктовый (цитрусовый)

Крепость: 9%об.

Состав: мякоть мандаринов Вэньшу, спирт этиловый ректификованный высшей очистки из сахарного тростника, сок мандарина Вэньшу, фруктозный сироп, вода подготовленная, фруктоза, сахар белый, окислитель: лимонная кислота (Е330)

Особенность: главными компонентами ликера являются плоды мандарина Вэньшу,

которые выращиваются в префектуре Нара в регионе Кинки

Цвет: ярко-оранжевый

Аромат: щедрый, с выразительными тонами спелого мандарина и сушеной цедры **Вкус:** нежный, густой, сочный, с оттенками спелых и засахаренных цитрусов, тонкой

цитрусовой кислинкой и продолжительным, свежим послевкусием

Температура подачи: 6-12°C

Рекомендации по употреблению: в качестве аперитива, в чистом виде, со льдом или содовой

Yoshino Monogatari La France Спиртной напиток Ёси́но Моногата́ри Гру́ша Ля Франс

Страна: Япония

Регион: префектура Нара (о.Хонсю) **Производитель:** Kitaoka Honten Co., Ltd

Категория: ликер фруктовый

Крепость: 9%об.

Состав: вода подготовленная, спирт этиловый ректификованный высшей очистки из сахарного тростника, пюре из груши сорта Ля Франс, паста из груши сорта Ля Франс*, фруктозный сироп, фруктоза, сахар белый, окислитель: лимонная кислота (E330)

Особенность: главным компонентом ликера является груша сорта Ля Франс (La

France), плоды выращиваются в префектуре Нара в регионе Кинки

Цвет: ярко-желтый

Аромат: яркий, свежий, с преобладанием грушевых мотивов и легкими

карамельными нюансами

Вкус: элегантный, богатый, с приятной кислинкой и сладостью, создающими идеальный баланс в послевкусии, посвященном оттенкам спелой груши, фруктового сиропа и джемовыми нотами

Температура подачи: 6-12°C

Рекомендации по употреблению: в качестве аперитива, в чистом виде, со льдом или содовой *Ля Франс — сорт груши, которая считается "королевой фруктового мира" за элегантность вкуса. Ля Франс — не только вкусный, но и полезный фрукт. Сок груши имеет антибактериальные свойства и содержит большое количество микроэлементов, в частности, калия.





Sakura Sarasara Спиртной напиток Caкура Capacapa

Страна: Япония

Регион: префектура Нара (о.Хонсю) **Производитель:** Kitaoka Honten Co., Ltd **Категория:** ликер фруктовый, цветочный

Крепость: 11%об.

Состав: вода подготовленная, спирт этиловый ректификованный высшей очистки из сахарного тростника, фруктоза, сок яблочный, лепестки сакуры, окислитель: лимонная кислота (Е330), натуральный краситель: красная

капуста

Особенность: ликер производится из абсолютно натуральных ингредиентов, в бутылку добавляют настоящий цветок сакуры, который хорошо виден через прозрачное стекло, лепестки съедобны

Цвет: нежно-розовый

Аромат: выразительный, проявляет сладковатые ноты вишни, косточки яблока и цветов сакуры **Вкус:** сбалансированный, изысканный, с тонкими нюансами красного яблока, вишни и граната, деликатной кислинкой и сбалансированной сладостью в послевкусии

Температура подачи: 6-12°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде со льдом, использовать для создания коктейлей (с лимонадом или газированной водой)

Sakura Sarasara — сезонный ликер с цветущим бутоном сакуры внутри бутылки, который напоминает о весенней поре на горе Ёсино. Этот ликер олицетворяет прекрасную японскую весеннюю сцену с цветущей сакурой, дает возможность насладиться собственным праздником Ханами (любование цветущей сакурой). Пик цветения сакуры, если позволяет погода, длится всего несколько недель. Это очень важная часть японского символизма. Ликер разливается в симпатичные флаконы, напоминающие духи со стильным дизайном.

Сарасара в миниатюрном формате отлично подойдёт в качестве необычного подарка и свадебного сувенира. Напиток получил "Награду председателя Японской ассоциации содействия туризму" от Национального комитета по рассмотрению рекомендованных туристических сувениров.

Sakura Kirakira Спиртной напиток Са́кура Кираки́ра

Страна: Япония

Регион: префектура Нара (о.Хонсю) **Производитель:** Kitaoka Honten Co., Ltd **Категория:** ликер фруктовый, цветочный

Крепость: 11%об.

Состав: вода подготовленная, спирт этиловый ректификованный высшей очистки из сахарного тростника, фруктоза, сок яблочный, лепестки сакуры, окислитель: лимонная кислота (Е330), натуральный краситель: красная капуста

Особенность: ликер производится из абсолютно натуральных ингредиентов, в бутылку добавляют 3 настоящих цветка сакуры, которые хорошо видны через прозрачное стекло, лепестки съедобны

Цвет: нежно-розовый

Аромат: выразительный, проявляет сладковатые ноты вишни, косточки яблока и цветов сакуры **Вкус:** сбалансированный, изысканный, с тонкими нюансами красного яблока, вишни и граната, деликатной кислинкой и сбалансированной сладостью в послевкусии

Температура подачи: 6-12°C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде со льдом, использовать для создания коктейлей (с лимонадом или газированной водой)

Ликёр изготовлен из натуральных цветов сакуры, выросшей в самом знаменитом регионе её цветения – горе Ёсино, где «тысячу цветущих сакур можно охватить одним взглядом». Изысканная бутылка Киракира в форме калейдоскопа гармонично дополняет прозрачный розовый ликёр с тремя плавающими цветками сакуры.





Matcha Latte Спиртной напиток Ма́тча Ла́тте

Страна: Япония

Регион: префектура Нара (о.Хонсю) **Производитель:** Kitaoka Honten Co., Ltd **Категория:** ликер травяной, чайный

Крепость: 9%об.

Состав: вода подготовленная, спирт этиловый ректификованный высшей очистки из сахарного тростника, сахар белый, соевое молоко, матча паста, усилитель вкуса

(Аминокислоты): Глицин (Е640), натуральный ароматизатор: Банан, загуститель: Агар

(Е406), Краситель (Е102)

Особенность: производится на основе традиционного японского зелёного чая маття (матча) с добавлением соевого молока, из натуральных ингредиентов без добавления консервантов или искусственных красителей

Цвет: изумрудно-зеленый

Аромат: выразительный, с характерными чайными и травянистыми оттенками, дополненными деликатными фруктовыми и молочными нюансами

Вкус: насыщенный, плотный, сладкий, с кремовой текстурой, нотами зеленого чая и молочным

профилем в послевкусии

Температура подачи: 6-12°C

Рекомендации по употреблению: аперитив, в чистом виде со льдом, с молоком или мороженым, в качестве ингредиента для коктейлей, а также в сочетании с выдержанными сырами



Компания Kitaoka Honten была основана в 1868 году. В южной части префектуры Нара, у входа в национальный парк Ёсино-Кумано, в Ёсино, известном месте цветения сакуры, который также называют «Тысяча глаз». Производство имеет семейную историю,

охватывающую семь поколений. Изначально они были производителями соевого соуса, масел и саке, но всё изменилось под влиянием одного из сыновей — Соджуро. Он понимал, какой интерес может вызвать продукцией из ближайшего природного окружения. Соджуро обратился к производству напитков на основе фруктов и цветов — и не прогадал. Продукция Китаока Хонтен признана во всей Японии благодаря точности, с которой она передает натуральные растительные ароматы.

В очень широком ассортименте Китаока Хонтен представлены не только алкогольные и слабоалкогольные напитки, но и чаи, соки, соленья и сладкая консервация.

Нара – префектура, которая находится в регионе Кинки на острове Хонсю, Япония. Административный центр префектуры – город Нара. Территория Нары соответствует исторической провинции Ямато. Именно здесь зародилась японская государственность и японский императорский род, часто ее называют «колыбелью Японии». Одним из символов местности является дикая сакура гор местности Ёсино. Также префектура знаменита своей разнообразной кухней и чайными традициями.

