

Nihonsakari Daiginjo Nama-Genshu Саке Нихонсакáри Дáйгíндзё Намагéнсю

Страна: Япония

Регион: префектура Хёго (о.Хонсю)

Производитель: Nihonsakari Co.LTD

Категория: Daiginjo (дайгиндзё) – саке со степенью шлифовки риса 50% и более с добавлением алкоголя сразу по окончании ферментации (это делают для усиления вкуса, создания более яркого органолептического профиля)

Крепость: 18%об.

Состав: вода подготовленная; ферментированное сусло из пропаренного рисового солода; дрожжи кодзи*; спирт этиловый ректификованный высшей очистки из сахарного тростника

Особенность: в производстве этого саке используется рис со шлифовкой 50%; ферментирован при низкой температуре в течение длительного времени; неразбавленный саке естественной крепости (без добавления воды для редуцирования), изготовленный без пастеризации для того, чтобы выразить максимальную свежесть и чистоту вкуса и ароматики, а его премиальное качество помогает сохранить инновационная упаковка – это консервированное саке в бутылочке-баночке

Цвет: прозрачный

Аромат: изысканный, с выразительными тонами спелых желтых яблок, персика и цитрусовых фруктов, свежими травянистыми нюансами

Вкус: легкий, свежий, с шелковистой текстурой, фруктовыми, пряными оттенками и приятной сухостью в послевкусии

Температура подачи: 5-15°C в винных бокалах или же, наоборот, нагреть его до 40-50°C и подавать в специальных японских стопках для саке – очоко

Рекомендации по употреблению: хорошо сочетается с блюдами японской и паназиатской кухни, морепродуктами, суши, роллами, овощными, мясными или рыбными закусками, рисом с ананасами



Nihonsakari Honjouzo Nama-Genshu Саке Нихонсакáри Хондзёдзо Намагéнсю

Страна: Япония

Регион: префектура Хёго (о.Хонсю)

Производитель: Nihonsakari Co.LTD

Категория: Honjouzo (хондзёдзо) – саке со степенью шлифовки риса до 70% с добавлением алкоголя сразу по окончании ферментации (это делают для усиления вкуса, создания более яркого органолептического профиля)

Крепость: 19%об.

Состав: вода подготовленная; ферментированное сусло из пропаренного рисового солода; дрожжи кодзи*; спирт этиловый ректификованный высшей очистки из сахарного тростника

Особенность: в производстве этого саке используется рис со шлифовкой 70%; ферментирован при низкой температуре в течение длительного времени; неразбавленный саке естественной крепости (без добавления воды для редуцирования), изготовленный без пастеризации для того, чтобы выразить максимальную свежесть и чистоту вкуса и ароматики, а его премиальное качество помогает сохранить инновационная упаковка – это консервированное саке в бутылочке-баночке

Цвет: прозрачный

Аромат: яркий и насыщенный букет, наполнен тонами свежих фруктов (банан, груша, дыня), сливок и йогурта, цветочными оттенками, а также нотами морских водорослей и твердого сыра

Вкус: объемный, свежий, прекрасно сбалансированный, с полным телом, мощным ощущением сливочности, умами и сладковатыми фруктовыми нюансами в послевкусии

Температура подачи: 5-15°C в винных бокалах или же, наоборот, нагреть его до 40-50°C и подавать в специальных японских стопках для саке – очоко

Рекомендации по употреблению: хорошо сочетается с блюдами японской и паназиатской кухни, морепродуктами, блюдами темпура, димсамами, овощными, мясными или рыбными закусками, рисом с ананасами



**Дрожжи кодзи* – это смесь спиртовых дрожжей, питательного субстрата и специальной заквасочной плесневой культуры кодзи-кин для осахаривания и сбраживания любого крахмалосодержащего сырья, в частности, риса. *Koji-kin (кодзи-кин)* – споры грибка *Aspergillus Oryzae*, являющегося природным ферментом, необходимым для осахаривания риса.



Компания Nihon Sakari была основана в 1889 году. Вот уже более 100 лет Nihon Sakari производит sake, сливовое вино и японский напиток Shochu, опираясь на традиционные методы производства. Вся продукция завода отличается высочайшим качеством. В 1913 году компания была удостоена чести стать поставщиком Императорского Двора Японии, ее знаменитое sake Souhana подавалось на инаугурации Императора Showa. Сегодня Nihon Sakari производит sake в различных регионах Японии, в том числе в знаменитом районе Нада (Нишиномия), славящимся чистейшей водой и рисом отменного качества — лучшими ингредиентами для производства хорошего sake. Nihonsakari – это всегда больше, чем вы ожидаете.

Sake Nama-Genshu – непастеризованное и неразбавленное sake в новом стиле, предлагающее невероятно свежий вкус. Оно производится с использованием оригинального процесса стерилизации без нагревания, поэтому sake имеет оригинальный свежий вкус. Отсутствие воды в составе подчеркивает глубину и насыщенность классических характеристик sake. Консервированное sake в бутылочке-баночке легко переносить, и им можно наслаждаться как на открытом воздухе, так и на домашних вечеринках. Инновационная упаковка меняет традиционные способы подачи sake. Кубики льда можно положить прямо в бутылочку, закрыть ее, встряхнуть, открыть и наслаждаться.

Хёго или Хиого – префектура, которая находится в регионе Кинки на острове Хонсю, Япония. Административный центр префектуры – портовый город Кобе, один из крупнейших центров международной торговли. Кулинарная гордость региона – говядина Кобе – готовится из всемирно известной породы коров Вагю (Wagyu).