

SHIZUOKA JAPON



Yui / Tokaido 53 de Ando Hiroshige



神沢川酒造場 Brasserie KANZAWAGAWA

Fondée en 1912
Ville de Shizuoka, Shizuoka

La maison est située à Yui, où se trouve la 16ème étape de la route de Tokaido. C'est une petite ville portuaire entourée d'un col offrant une vue magnifique du Mont Fuji et de la Baie de Suruga, renommée pour des crevettes roses de qualité.
La ville conserve une belle atmosphère de l'époque Edo même aujourd'hui.
Le nom Shosetsu provient d'un chef militaire de la période Edo, Shosetsu Yui, qui contribua à la politique de sûreté en secourant les chômeurs.
Le saké Shosetsu est digne de sa force et de sa droiture.
Grâce à leurs Tojis (maîtres brasseurs) talentueux, la brasserie a remporté mainte prix lors des concours nationaux et internationaux depuis sa fondation. Cependant, son objectif reste la production de sakés purs et toujours plus qualitatifs.



SHÔSETSU
KANZAWAGAWA SHUZOJO

Instagram: shosetsu_1912 | Website: www.kanzawagawa.co.jp



正雪 純米大吟醸

SHÔSETSU

Junmai Daiginjo

Variété de riz: Bizen-Omachi
Taux de polissage: 45%
Degré d'alcool: 15%
Volume: 150ml

Floral et élégant. Bel accord avec des mets aux saveurs profondes.
Sa bouteille en Lapis-Lazuli de style Art déco est un hommage à la Baie de Suruga, la plus profonde du Japon à 2500m, idéale à offrir.



正雪 辛口純米

SHÔSETSU

Karakuchi-Junmai

Variété de riz: Homaré-Fuji
Degré d'alcool: 15.8%
Taux de polissage: 60%
Volume: 720ml / 1,800ml

Sec et fait relever le goût de la cuisine avec l'arôme de pomme.
Idéale pour les plats de poisson.



正雪 スパークリングsnow 生酒

SHÔSETSU

Junmai / Saké Pétillant

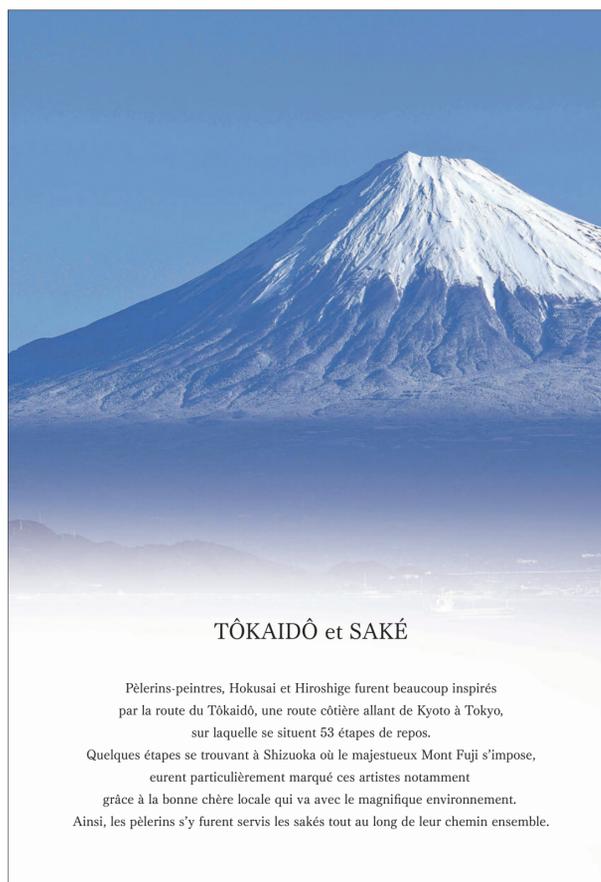
Variété de riz: Homaré-Fuji,
Gohyaku-mangoku
Degré d'alcool: 11%
Taux de polissage: 60%
Volume: 360ml

Ce saké pétillant est fabriqué à partir d'une levure extraite de fleur de ceftiser. La mise en bouteille se fait alors que la levure est encore active, ce qui provoque une seconde fermentation à l'intérieur de la bouteille et permet aux bulles de se développer de façon naturelle.

Récompenses

- Concours national de sakés nouveaux (Japon) : 16 prix
- International Wine Challenge 2019 : Médaille de Bronze
- Robert McDowell Parker Jr - Wine Advocate - 2016 : 92 points obtenus

Brasserie KANZAWAGAWA Co., Ltd.
181 Yui, Shimizu-ku, Shizuoka-shi, Shizuoka 421-3103, Japon Tél. +81 (0)54-375-2033
E-mail : shosetsu@aquacn.ne.jp



TÔKAIDÔ et SAKÉ

Pèlerins-peintres, Hokusai et Hiroshige furent beaucoup inspirés par la route du Tôkaidô, une route côtière allant de Kyoto à Tokyo, sur laquelle se situent 53 étapes de repos.
Quelques étapes se trouvant à Shizuoka où le majestueux Mont Fuji s'impose, eurent particulièrement marqué ces artistes notamment grâce à la bonne chère locale qui va avec le magnifique environnement.
Ainsi, les pèlerins s'y furent servis les sakés tout au long de leur chemin ensemble.



SAKÉ
Alcool de riz japonais produit par fermentation, composé à 80% d'eau et 20% de riz.

Ingrédients
Eau, Riz, Kôji, Levure (et Alcool distillé pour le saké de type Ginjo)

Degrés d'alcool
14° à 16° (22° max.)

KÔJI
Un champignon *Aspergillus Oryzae* (Kôji-kin), utilisé comme agent de saccharification de l'amidon. Il est inoculé et se développe sur une partie du riz cuit avant d'être ajouté dans la cuve du sakéification. Il fournit les enzymes nécessaires à la saccharification.

Pourquoi le saké brassé avec de l'eau et du riz est-il si délicieux?

