

精
酒
ほまれ
伊豆
ALADDIN YUZU

ALADDIN YUZU

Премиальное sake класса Дзюнмай с добавлением натурального экстракта сока юдзу, азиатского цитруса.

У напитка довольно яркий фруктово-хвойный аромат и небольшая цитрусовая горечь в послевкусии.

Регион: Аидзу
Крепость: 10%

Остаток риса после шлифовки: 70%

精
酒
今
司
イマ
IMAYO
TSUKASA

TSUKASA IMA OYSTERS

Это полусухое sake обладает высокой кислотностью, производится из премиального риса гохьякумангоку на основе местной родниковой воды в классическом стиле префектуры Ниигата на острове Хонсю.

Регион: Ниигата
Крепость: 12%

Остаток риса после шлифовки: 65%

精
酒
半
田
郷
IMAYO
TSUKASA

KUNIZAKARI NIGORI

Нефильтрованное sake с мягким вкусом и оттенками фруктов в аромате.

В результате минимальной степени фильтрации sake получает молочный цвет и более плотную текстуру.

Регион: Ханда
Крепость: 14%

Остаток риса после шлифовки: 60%

どのように良いです
私が時間を探したとき 旧友
そしてひょうたんには
両方のために少し酒。

3000 ¥

酒

精
酒
いな
ひめ
イナ
ヒメ
RYOKAN JUNMAI

INATAHIME RYOKAN JUNMAI

Sake из риса сорта гохьякумангоку имеет сложный и многогранный вкус с ненавязчивой сладостью, в аромате чувствуются ноты кофе, табака и муската. Рекомендуем пробовать это sake с рыбными блюдами.

Регион: Тоттори
Крепость: 15%

Остаток риса после шлифовки: 50%

白
鹿
ハナ
コ
ナカ
ク

HANA-KONAKU

Sake производится на основе знаменитой воды миямидзу с добавлением натурального экстракта японской сливы умэ. Насыщенный фруктовый вкус и многогранный аромат делают это sake подходящим в качестве аперитива перед едой и дигестива в завершении ужина.

Регион: Хёго
Крепость: 10%

Остаток риса после шлифовки: 60%

精
酒
ほまれ
アイ
ズ
アイ
ズ
HOMARE

AIZU HOMARE

Суперпремиальное авторское sake из региона Аидзу. В аромате чувствуются экзотические фрукты, а вкус сбалансированный и мягкий. Ферментация происходит при очень низких температурах. Выдержка составляет более 6 месяцев.

Регион: Аидзу
Крепость: 16%

Остаток риса после шлифовки: 40%