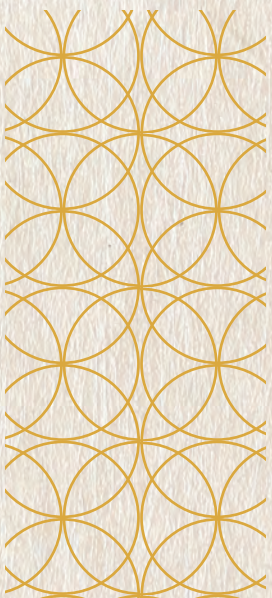


A la découverte du saké japonais



Terroirs de Fukui



SOMMAIRE

4

ASUKAI Junmai Daiginjo Sakura Mariko
Nyu Shuzo Co., Ltd.

清酒 飛鳥井 純米大吟醸 さくら鞠子
丹生酒造株式会社

5

Born : Gold
Katokichibee Shouten

梵・ゴールド
合資会社 加藤吉平商店

6

ICHIGOICHIIE
Junmai Daiginjo Sanwari Hachibu Migaki
Koshinoiso Brewing Co., Ltd.

一期一会 純米大吟醸 三割八分磨き
株式会社 越の磯

7

HAKURYU Junmai Ginjo
Yoshida Sake Brewery Inc

白龍 純米吟醸
吉田酒造有限公司

8

KITANOSHO Junmai Ginjo
Funaki Sake Brewery Co., Ltd.

北の庄 純米吟醸
舟木酒造合資会社

9

ONISAKUZA
Kubota Brewery Limited

鬼作左
久保田酒造合資会社

10

WAKASA Junmai
Obama Sake Co.

純米わかさ
株式会社小浜酒造

11

MAIBIJIN
Yamahai Junmai Muroka Namagenshu SanQ
Mikawa Shuzojo

舞美人 山廃純米無濾過生原酒 sanQ
美川酒造場

12

HANAGAKI Junmai Nigori
Nambu Sake Brewery Inc

花垣 純米にごり
(株)南部酒造場

13

IPPONGI UMESHU GINKOUBAI
Ippongi Kubohonten Co., Ltd.

一本義 梅酒 吟香梅
株式会社一本義久保本店

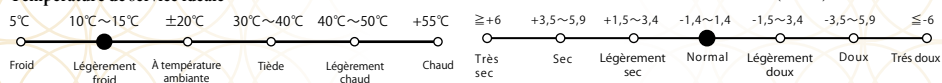
ASUKAI Junmai Daiginjo Sakura Mariko

清酒 飛鳥井 純米大吟醸 さくら鞠子

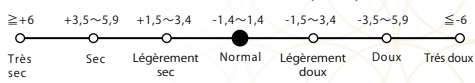


Catégorie : Junmai Daiginjo
 Ingrédients : Riz, Koji (Japon)
 Variété de riz : 100 % Hana Echizen, origine Fukui
 Degré d'alcool : 16 %
 Taux de polissage du riz : 40 %
 Levure : Levure de Fukui FK-501
 Origine hydrographique : Eau de jouvence locale (eau douce)
 Contenance : 720 ml
 Mode de conservation : Réfrigéré
 Gastronomie japonaise : sushis, brochettes de poulet au sel, etc.
 Gastronomie occidentale : salades à base de jambon cru, d' avocat ou de produits de la mer.

Température de service idéale



Concentration en alcool et en sucre (SMV)



Ce saké est constitué d'un riz de table poli à 40 % de sa masse d'origine, de variété Hana Echizen, cultivé localement au sein du bourg d' Echizen sans pesticides et sans engrais chimiques. L'eau qui entre également dans sa composition est l'« eau de jouvence » qui jaillit au sein du sanctuaire qui fait face à la brasserie. Il a fait l'objet d'une fermentation lente et en période hivernale, comme c'est le cas traditionnellement. La levure est aussi une levure de la préfecture de Fukui, rendant ce saké entièrement local. Il se caractérise par ses arômes raffinés et sa sucrosité modérée, qui subliment les plats qu'il accompagne. L'ajout du nom « Sakura » symbolise notre volonté de partager l'amour pour les cerisiers qui fait partie de la culture japonaise. La couleur légèrement bleutée de sa bouteille et ses reflets scintillants soulignent toute la pureté de ce saké.

Nyu Shuzo Co., Ltd.

丹生酒造株式会社

18-3 Tennō, Echizen-chō, Nyū-gun, Fukui 916-0122 Japon Mail : aukai1716@am.ttn.ne.jp
 Tel : +81-778-34-0022 / FAX : +81-778-34-0033 https://www.asukai1716.com/

La brasserie qui confectionne les sakés Asukai, fondée en 1716, est une maison particulièrement ancienne parmi les brasseries de la préfecture de Fukui. Les sakés « Asukai » tirent leur nom d'une lignée d'aristocrates de la cour impériale de Kyōto, dont l'un des membres naquit dans la région. La zone où la brasserie est établie est réputée pour son eau : l'eau de source qui jaillit dans l'enceinte du sanctuaire Yasuka, situé en face de la brasserie, est surnommée « eau de jouvence ». Elle est utilisée pour la confection de nos sakés depuis que nous brassons le saké offert aux divinités par le sanctuaire. Les sakés Asukai bénéficient à la fois de cette eau de qualité et de trois siècles de savoir-faire. Cette année encore, comme toutes celles qui l'ont précédée, nous nous consacrons entièrement au brassage de nos sakés, en utilisant le riz et l'eau que notre environnement nous fournit, avec le sourire et en y mettant du cœur. Il existe une expression japonaise qui reflète bien notre conception du brassage de saké, « 和醸良酒 » (wajōryūshu), que l'on peut interpréter de deux façons différentes : l'harmonie entre les brasseurs permet de faire du bon saké, et un bon saké permet de créer une belle harmonie entre les Hommes.

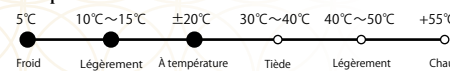
Born : Gold

梵・ゴールド



Catégorie : Junmai Daiginjo
 Ingrédients : Riz (Japon), Koji (Japon)
 Variété de riz : Yamada Nishiki cultivé dans une zone rizicole de Cat. A, préf. de Hyōgo, sous agriculture contractuelle
 Degré d'alcool : 15 %
 Taux de polissage du riz : 50 %
 Levure : Levure indigène
 Origine hydrographique : Eau de source du mont Haku
 Contenance : 720 ml
 Mode de conservation : Réfrigéré
 Gastronomie : La fraîcheur procurée par son acidité s'accorde très bien avec des plats occidentaux tels que plats italiens, plats de pâtes au fromage ou au beurre, ou encore avec des carpaccios de poissons à chair blanche. Il accompagne également à la perfection les plats qui fusionnent cuisine occidentale et cuisine japonaise.

Température de service idéale



Concentration en alcool et en sucre (SMV)

Non spécifié

Constitué de riz de variété Yamada Nishiki poli à 50 %, cultivé sous agriculture contractuelle dans la zone de production de riz à saké la plus reconnue du Japon, au sein de la préfecture de Hyōgo, ce saké est mis à maturer juste après le pressage, sans qu'il soit filtré ni pasteurisé. Il est conservé pendant environ un an à -10 °C, et pasteurisé une fois seulement, juste avant d'être expédié. Ces particularités lui permettent de conserver toute son authenticité et toute la fraîcheur de son goût.

Le fait qu'il ne soit pas filtré lui donne une magnifique robe aux reflets dorés. Il se distingue également par la pureté de ses arômes, sa fraîcheur et son intensité. Dégusté dans un grand verre à vin, bien rafraîchi à l'image d'un vin blanc, il libérera toute sa fraîcheur et toute sa profondeur aromatique, et permettra de mettre parfaitement en valeur les plats qu'il accompagne, procurant une belle sensation de pureté.

Katokichibee Shouten

合資会社 加藤吉平商店

1-11 Yoshie-chō, Sabae-shi, Fukui 916-0001 Japon
 Tel : +81-778-51-1507 / FAX : +81-778-53-1406

Mail : info@born.co.jp
 https://www.born.co.jp/

Les sakés « Born » ne contiennent aucun additif, y compris de l'alcool distillé. Ils sont fabriqués à partir de grains de riz dont on a retiré une grande partie de la couche externe : la moyenne du taux de polissage du riz au sein de la brasserie est de 34 %, ce n'est donc qu'un tiers des grains de riz qui est utilisé pour brasser les sakés, un des taux les plus bas du Japon. Par ailleurs, tous les sakés « Born » se distinguent par une longue période de maturation à très basse température avant de quitter la brasserie.

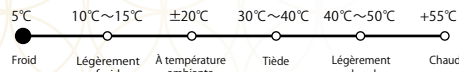
ICHIGOICHIIE Junmai Daiginjo Sanwari Hachibu Migaki

一期一会 純米大吟醸 三割八分磨き

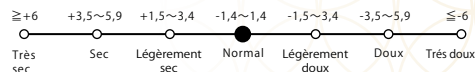


Catégorie : Junmai Daiginjo
Ingrédients : Riz (Hyôgo), Koji (Fukui)
Variété de riz : Yamada Nishiki
Degré d'alcool : 16 %
Taux de polissage du riz : 38 %
Levure : Levure de Fukui
Origine hydrographique : Réseau de drainage du mont Haku
Contenance : 720 ml
Mode de conservation : Au frais et à l'abri de la lumière
Gastronomie japonaise :
 Sashimi ou grillade de thon gras ou de buri d'hiver.
 Mets riches en goût et en saveur umami, comme le nikujaga (ragoût de bœuf et de pomme de terre).
Gastronomie occidentale :
 plats de poissons accompagnés avec une sauce relevée, carpaccio de bœuf persillé, de type wagyu notamment, etc.

Température de service idéale



Concentration en alcool et en sucre (SMV)



Ce Junmai Daiginjo se caractérise par l'élégance de ses arômes, qui n'interfèrent pas avec les saveurs des plats, une belle acidité rafraîchissante qui évoque la pomme, et la richesse de son goût.

Koshinoiso Brewing Co., Ltd.

5-8-25 Ômiya, Fukui-shi, Fukui 910-0016 Japon
 Tel : +81-776-22-7711 / FAX : +81-776-24-0237

株式会社 越の磯

Mail : info@j-brewery.com
 http://www.j-brewery.com

La brasserie Koshinoiso perpétue des méthodes de brassage artisanales depuis plus d'un siècle. Gérée de façon familiale, elle est transmise d'une génération à la suivante depuis sa création. À partir de 1998, ses brasseurs proposent des bières qui bénéficient de leur savoir-faire dans le brassage du saké. Elle exporte notamment ses sakés, sa bière locale et sa liqueur de prune vers Hong Kong, les États-Unis, le Canada et Singapour, entre autres.

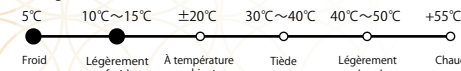
HAKURYU Junmai Ginjo

白龍 純米吟醸

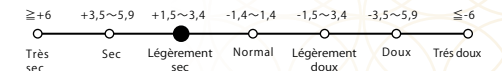


Catégorie : Junmai Ginjo
Ingrédients : Riz (var. Gohyaku Mangoku, origine Eihei-chô), Koji (var. Yamada Nishiki, origine Eihei-chô)
Variété de riz : Gohyaku Mangoku, origine Eihei-chô ; Yamada Nishiki, origine Eihei-chô
Degré d'alcool : 15,5 %
Taux de polissage du riz : 55 %
Levure : Kyôkai #10 (1001)
Origine hydrographique : Eau de fonte du mont Haku
Contenance : 720 ml
Mode de conservation : Au frais et à l'abri de la lumière
Gastronomie japonaise : charbonnier mariné au miso, taro de Kamishô frit, sashimi, crevettes « shiraebi » frites, chawanmushi (flan japonais).
Gastronomie occidentale : carpaccio de daurade, moules au beurre cuites à l'étouffée.

Température de service idéale



Concentration en alcool et en sucre (SMV)



Attaque fruitée, goût subtil, pur et transparent, très apprécié des femmes.

La finale légèrement sèche le destine particulièrement bien à accompagner un repas.

Le riz utilisé pour confectionner le koji est de variété Yamada Nishiki, tandis que le riz utilisé pour la fermentation est de variété Gohyaku Mangoku, représentative de la préfecture de Fukui. Ce saké, brassé également avec l'eau de fonte du mont Haku, est un concentré des saveurs de Fukui.

Yoshida Sake Brewery Inc

吉田酒造有限公司

7-22 Kitajima, Eihei-chô, Yoshida-gun, Fukui 910-1325 Japon
 Tel : +81-776-64-2015 / FAX : +81-776-64-2932

Mail : shoko-y@jizakegura.com
 https://www.jizakegura.com/

Nous confectionnons les sakés « Hakuryu » (Dragon blanc) au sein de la brasserie Yoshida depuis 1806, entourés par les terres fertiles du bourg d'Eihei. Nous sommes attachés au caractère local de notre riz, de notre eau et des personnes qui interviennent dans la confection de nos sakés. Notre riz en particulier, est soit produit directement au sein de nos rizières, soit fourni par des agriculteurs avec qui nous avons des contrats directs, ce qui nous permet de contrôler son mode de production. Nous vivons en harmonie avec le cycle du riz, de sa culture au brassage du saké, sur une année entière.

La brasserie est nichée au sein du « terroir d'Eihei », traversé par l'eau cristalline issue de la fonte des neiges qui irrigue ses champs, rayonnant de la couleur dorée de ses épis de riz, où la voix des brasseurs de saké résonne le matin, renvoyée par le manteau neigeux. Ce sont tous ces éléments du terroir que nous cherchons à emprisonner dans une bouteille, quand nous confectionnons nos sakés.

En 2017, c' est la deuxième fille de la famille qui, alors âgée de 24 ans, a été nommée aux fonctions de maître brasseur. Gérée au sein de la famille, de taille modeste, notre brasserie confectionne un saké avec exigence et sans compromis, avec ce qui est à portée de nos mains, de nos yeux et de notre cœur.

Importateur : EDO STAR

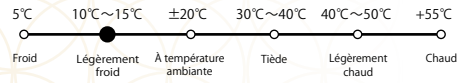
KITANOSHO Junmai Ginjo

北の庄 純米吟醸

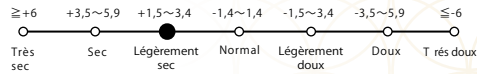


Catégorie : Junmai Ginjo
Ingrédients : Riz, Koji (Fukui)
Variété de riz : Gohyaku Mangoku, Shinriki
Degré d'alcool : 15 %
Taux de polissage du riz : 60 %
Levure : Levure de Fukui FK-501
Origine hydrographique : Réseau de drainage du mont Haku
Contenance : 720 ml
Mode de conservation : Température ambiante
Gastronomie japonaise : crabe d'Echizen, produits de la mer.
Gastronomie occidentale : jambon cru, nems.

Température de service idéale



Concentration en alcool et en sucre (SMV)



Arômes rafraîchissants qui évoquent un mélange de litchi et de pomme verte. Junmai Ginjo avec un bel équilibre entre sucrosité et acidité, au goût limpide et raffiné. Médaille d'or au Prix de dégustation des sakés en verre à vin, édition 2020. Il se marie très bien avec une large variété de plats, et se caractérise par sa texture gouleyante.

Funaki Sake Brewery Co., Ltd. 舟木酒造合資会社

46-3-1 Ōwada-chō, Fukui-shi, Fukui 910-0802 Japon Mail : funasuzo@quartz.ocn.ne.jp
 Tel : +81-776-54-2323 FAX : +81-776-54-6623 http://www.funaki-sake.com

Situés au nord-est de la plaine de Fukui, nous utilisons pour brasser nos sakés une eau souterraine extrêmement pure, qui relève du réseau hydrographique du mont Haku, ainsi que 9 variétés de riz à saké produites au sein de la préfecture de Fukui. Nos sakés sont mis à fermenter en très petites quantités, brassés manuellement, et permettent de profiter pleinement de toute la richesse du riz qui les constitue.

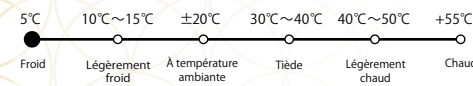
ONISAKUZA

鬼作左

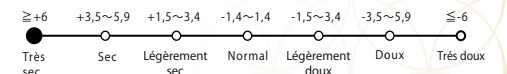


Catégorie : Junmai Nama Genshu
Mention spéciale : Méthode Fukurozuri
Ingrédients : Riz, Koji (Fukui)
Variété de riz : Yamada Nishiki
Degré d'alcool : 17 %
Taux de polissage du riz : 70 %
Levure : Levure indigène
Origine hydrographique : Réseau de drainage du mont Haku
Contenance : 720 ml
Mode de conservation : Réfrigéré
Gastronomie japonaise : tempura, sukiyaki.
Gastronomie occidentale : viandes, par exemple du steak.

Température de service idéale



Concentration en alcool et en sucre (SMV)



Ce saké préserve l'équilibre gustatif qui naît dès l'étape de fermentation principale du moût : c'est un saké au goût subtil et raffiné.

Après l'étape de fermentation, le liquide qui constitue le saké à proprement parler doit être séparé du kasu, la « lie ». Onisakuza est obtenu grâce à une méthode traditionnelle appelée fukurozuri : le mélange obtenu après une fermentation à basse température est inséré dans des sacs de coton ; le saké est ainsi récupéré goutte à goutte, avant d'être directement embouteillé.

Kubota Brewery Limited

久保田酒造合資会社

27-45 Yamakubo, Maruoka-chō, Sakai-shi, Fukui 910-0207 Mail : kubota@fukukoma.co.jp
 Tel : +776-66-0123 / FAX : +81-776-67-2367 https://www.fukukoma.co.jp

La brasserie Kubota, fondée il y a 267 ans, cultive elle-même autour de ses locaux le riz de variété Yamada Nishiki qui sert à la confection de ses sakés. Elle puise son eau à 200 mètres de profondeur, dans une nappe localisée sous une couche de roches de 150 mètres, et utilise pour confectionner son koji un système de son invention.

WAKASA Junmai

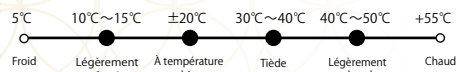
純米わかさ



Catégorie : Junmai
 Ingrédients : Riz, Koji (Ville d'Obama, préf. de Fukui)
 Variété de riz : Gohyaku Mangoku
 Degré d'alcool : 16%
 Taux de polissage du riz : 65 %
 Levure : Kyokai #9
 Origine hydrographique : Réseau du fleuve Minami-gawa
 Contenance : 720 ml
 Mode de conservation : Réfrigéré

Gastronomie japonaise : yakitori (brochettes de poulet),
 oden (pot-au-feu japonais), sushis, tsukemono (légumes macérés),
 poissons à chair rouge.
 Gastronomie occidentale : plats de légume assaisonnés à l'huile d'olive
 ou au vinaigre de vin, plats de viande aromatisés aux herbes.

Température de service idéale



Concentration en alcool et en sucre (SMV)



Arôme et douceur caractéristiques de riz. Saveur umami prononcée.

Il procure une sensation de fraîcheur en bouche, avec une sucrosité pleine de souplesse qui se diffuse harmonieusement. Belle saveur umami qui enrobe et sublime la saveur des aliments.

Obama Sake Co.

18-34 Nakai, Obama-shi, Fukui 917-0036 Japon
 Tel : +81-770-64-5473 / FAX : +81-770-64-5474

株式会社小浜酒造

Mail : takaoka@obama-sake.com
<https://obama-sake.com/>
<https://obamasake.myshopify.com/>

La brasserie Obama, située dans une vallée nichée entre les montagnes qui parcourent la ville d'Obama, brasse ses sakés à partir de riz cultivé localement et d'eau de la région. Presque la totalité des étapes de confection du saké est réalisée manuellement par ses artisans.

MAIBIJIN Yamahai Junmai Muroka Namagenshu SanQ

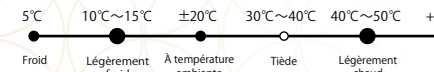
舞美人 山麩純米無濾過生原酒 sanQ



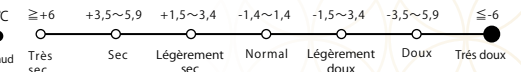
Catégorie : Junmai
 Mention spéciale : Méthode Yamahai
 Ingrédients : Riz (Fukui), Koji (Fukui)
 Variété de riz : Gohyaku Mangoku
 Degré d'alcool : Entre 14 et 15 %
 Taux de polissage du riz : 60 %
 Levure : Levure indigène, présente au sein du chai
 Origine hydrographique : Réseau de drainage du mont Haku
 Contenance : 720 ml
 Mode de conservation : Réfrigéré

Gastronomie japonaise : tai no kabutoni (tête de daurade mijotée),
 sukiyaki (fondue de viande et de légumes), kaki no dotenabe
 (marmite d'huîtres et de légumes au miso), crabe bouilli, etc.
 Gastronomie occidentale : plats à base d'agneau ou de canard, jambon
 cru, langue de bœuf à la bourguignonne, etc.

Température de service idéale



Concentration en alcool et en sucre (SMV)



Saké parfait pour accompagner un repas, avec un bel équilibre entre acidité prononcée et saveur umami. Sa finale courte et agréable le rend particulièrement adapté en association de viandes.

Mikawa Shuzojo

36-15 Koinazu-chô, Fukui-shi, Fukui 918-8131 Japon
 Tel : +81-776-41-1002 / FAX : +81-776-41-1006

美川酒造場

Mail : info@maibijin.com
<http://www.maibijin.com>

La brasserie Mikawa brasse des sakés pleins d'originalité, reflète des particularismes d'un environnement dont elle tire parti au maximum : elle cultive son riz au sein de ses propres rizières, et utilise une levure indigène, présente naturellement au sein du chai. Ses sakés qui associent acidité et saveur umami sont parfaitement adaptés à une consommation en cours de repas, aussi bien avec des plats de gastronomie japonaise qu'occidentale ou chinoise.

HANAGAKI Junmai Nigori

花垣 純米にごり



Catégorie : Junmai

Ingrédients : Riz, Koji (Japon)

Variété de riz : Riz à koji : Gohyaku Mangoku ;
Riz destiné au moût : Koshihikari, Hana Echizen,
Akidawara (toutes variétés : origine Fukui)

Degré d'alcool : 14%

Taux de polissage du riz : 65 %

Levure : K-701

Origine hydrographique : Eaux souterraines

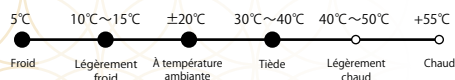
Contenance : 720 ml

Mode de conservation : Au frais et à l'abri de la lumière

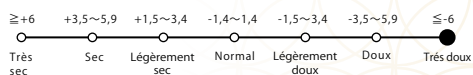
Gastronomie japonaise : accompagne très bien le hiyayakko
(tofu froid accompagné de sauce et de garnitures), ou les plats
de typenabe (cuits en marmite), notamment.

Gastronomie occidentale : ragoût à la crème, bœuf Stroganov.

Température de service idéale



Concentration en alcool et en sucre (SMV)



Ce saké trouble, à la texture lisse comme de la soie, dégage une douceur délicate et une belle saveur umami de riz, tandis qu'une légère acidité apporte un bel équilibre gustatif.

C'est un saké Junmai, conçu ainsi sans additifs afin de profiter pleinement de sa saveur umami. On peut le déguster de façons très variées, aussi bien avec des glaçons que tiède, entre autres.

Nambu Sake Brewery Inc

(株) 南部酒造場

6-10 Moto-machi, Ōno-shi, Fukui 912-0053
Tel : +81-779-65-8900 / FAX : +81-779-65-1986

Mail : trade@hanagaki.co.jp
https://www.hanagaki.co.jp/

Notre brasserie est installée depuis 1733 au sein de la ville d'Ōno, surnommée la « petite Kyôto du Nord », située dans l'arrière-pays de l'ancienne province d'Echizen. La région est réputée pour l'excellence de son riz à saké, grâce à son climat froid et à sa neige abondante, ainsi qu'à son eau de source locale de grande qualité, incluse dans la liste des 100 eaux les plus célèbres du Japon. Nous brassons soigneusement nos sakés au cœur de cet environnement privilégié, en préservant des méthodes artisanales et en sélectionnant strictement nos matières premières, avec un volume de production modéré.

Importateur : OSAKE.FR est une marque de Dev-A sarl

IPPONGI UMESHU GINKOUBAI

一本義 梅酒 吟香梅



Catégorie : Liqueur

Ingrédients : Saké junmai (Fukui), Prune (Fukui), Sucre (Japon)

Variété de prune : Heidayû

Degré d'alcool : 12,5 %

Origine hydrographique : Eau de source du mont Haku

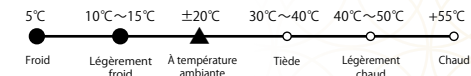
Contenance : 720 ml

Mode de conservation : Réfrigéré

Gastronomie japonaise : kabayaki d'anguilles,
ankimo (foie gras de la mer).

Gastronomie occidentale : foie gras et terrines,
mets à la texture onctueuse,
plats riches en goût.

Température de service idéale



Constituée d'un mélange d'extrait de prunes et de saké Junmai, cette liqueur de prune Umeshu au goût délicat conserve toutes les saveurs du saké. Elle permet ainsi de profiter à la fois de la fraîcheur du saké et du bel arôme de la prune.

Ippongi Kubohonten Co., Ltd.

株式会社一本義久保本店

1-3-1 Sawa-machi, Katsuyama-shi, Fukui 911-0801 Japon
Tel : +81-779-87-2500 / FAX : +81-779-87-2504

Mail : y-morita@ippongi.co.jp
https://www.ippongi.co.jp/eng/

La brasserie Ippongi se situe au cœur de la ville de Katsuyama dans la préfecture de Fukui, zone où la neige tombe en abondance, entourée par les hauteurs du mont Haku, l'un des trois grands monts sacrés du Japon. Surnommé le « Royaume des dinosaures », c'est l'endroit du Japon où l'on trouve le plus grand nombre de fossiles.

L'environnement réunit toutes les meilleures conditions pour la culture d'un riz à saké de très grande qualité : eau pure, sol fertile et différence idéale de températures entre le jour et la nuit.

La brasserie Ippongi s'applique à brasser des sakés de grande qualité, qui incarnent parfaitement la pureté des saveurs qu'ils renferment.

Importateur : JFC France S.A.R.L.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Contact :





Pasona Agri-Partners Inc.

TEL : 01 40 28 46 77

contact@pasona-agripartners.fr

www.pasona-agripartners.fr

 Pasona Agri-Partners Inc. in Paris

 [pasona_agripartnersparis](https://www.instagram.com/pasona_agripartnersparis)



JFOODO