



**SAKÉ DU PÈLERIN**

静岡

JAPON

**SHIZUOKA**  
Il y existe 27 brasseries de saké

Sans doute longtemps sirôtés par Hokusai, le célèbre peintre de la période d'Edo, les sakés de Shizuoka réchauffent le cœur des voyageurs et leur apportent détente et joie de vivre encore aujourd'hui.

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.

**Le développement du saké de Shizuoka au long de la route de Tôkaidô**

La route de Tôkaidô reliant Edo (l'ancienne Tokyo) à Kyoto en passant par le littoral représentait une distance d'environ 500km. Parmi les 53 étapes 22 se trouvaient dans la préfecture de Shizuoka, et chacune d'elles offrait des sakés d'exception et de la convivialité. Après une longue journée de marche, les pèlerins récupéraient au sein d'une auberge de montagne en se régaland de plantes sauvages locales accompagnées de délicieux saké, quant aux auberges côtières, ils se régalaient de fruits de mer apportés directement par les pêcheurs du coin. Ainsi, le saké de Shizuoka devint peu à peu célèbre grâce au bouche à oreille.

**Emporté par l'engouement pour le saké dans le pays**

Dans les années 60, alors que le saké devenait populaire au Japon, les grandes industries commencèrent à vendre des assemblages de sakés provenant de multiples brasseries. Le saké typique de Shizuoka tant aimé était alors en train de s'éteindre. Toutefois, les brasseries de la préfecture ne baissèrent pas les bras si facilement et réussirent à sauver la réputation du saké grâce à leur foi et celle de leur collaborateurs. La page se tourna.

**Le renouvellement du saké grâce au nouveau riz à saké et à la nouvelle levure de Shizuoka**

Dans les années 80, la mise au point d'une nouvelle levure permit au saké de Shizuoka de se développer à nouveau en tant que saké de grande finesse. Au même moment, un nouveau riz à saké de qualité supérieure « Homaré-Fuji » fut développé, égalant ainsi Yamada-Nishiki, l'un des meilleurs riz à saké du Pays. Le saké brassé à partir de ce nouveau riz, du nouveau koji (champignon *Aspergillus Oryzae*) et de l'eau souterraine du Mont Fuji devint d'une beauté comparable à celle d'un beau tableau impressionniste. Ainsi, le saké de Shizuoka raconta son histoire de pèlerinage.





## C'est Parti! Les Sakés de Shizuoka

## Message de la gastronomie française

### Kampai aux sakés de Shizuoka!

Les sakés de Shizuoka adoptés par des chefs et sommeliers dans de diverses régions de France renferment des secrets qui captivent le cœur de ceux et celles qui les dégustent. Les produits changent aussi bien en variétés qu'en saveurs selon chaque région de la France. Les sakés de Shizuoka contribuent une élégance à la gastronomie française dans des mariages inoubliables.



### PARIS



**REIMS**

**Kazuyuki Tanaka | Owner-Chef | Racine**

J'ai personnellement goûté et examiné chaque saké de Shizuoka. La chose la plus importante est de confier à mes clients l'aspect de la fabrication du saké dans leurs brasseries. Je les arrange pour qu'ils puissent apprécier la passion de chaque brasserie à l'aide de mariages et de frictions de plats.



**NICE/MONACO**

**Uruki Yazuno | Privé traiteur | Tokyoite**

Pour les habitants du Sud de la France qui éprouvent une si grande admiration pour le Japon, nous avons pour eux à Shizuoka le Mont Fuji, de délicieux produits de la mer et de la Terre et des sakés qui leur ensemble leur offrent un véritable paradis gastronomique. Les Français qui séjourneront à Shizuoka y seront accueillis par de sctères habitants au sein d'un terroir unique à Shizuoka.



**ACCENTS table bourse**  
Ayumi Sugiyama / Romain Mahi

Ayumi Sugiyama | Owner-Pâtissière  
Romain Mahi | Chef | ACCENTS table bourse

Le saké qui vient de Shizuoka, qui est une de mes régions favorites au Japon parce qu'on a finalement des sakés qui sont très doux, très, très fins. Le Mont Fuji qui lui produit une des eaux les plus pures du monde, c'est à Shizuoka. Avec vous present un borsu qui est servi en carpaccio avec une certaine texture avec une sauce relativement riche, ça permet aussi de pouvoir adoucir la chose, ça permet aussi de pouvoir ainsi jouer avec les desserts.



**Marso & Co | Chef**  
Tomoki Matsushita

Tomoki Matsushita | Chef | Marso & Co

Shizuoka est très connu pour ces sakés purs et précis. Toujours d'une grande finesse grâce à l'eau du Mont Fuji, connu dans le monde entier pour sa délicatesse naturelle. D'un saké riche en Umami où on privilégie un plat de forte saveur à un saké sofé et rafraichissant où l'association se fera parfaitement avec des légumes printanier ; la seule limite sera encore et toujours votre imagination. Pour moi part, Shizuoka restera une Préfecture de prédilection pour ces saveurs élégantes et raffinées.



**OMA cuisine | Owner-Chef**  
Ji-Hye Park

Ji-Hye Park | Owner-Chef | OMA cuisine

Déguster un foie de labe nerve, un maquereau cuit dans la fleur de sel et le vinaigre de riz accompagné de l'excellent saké de chez. Je vais essayer le Shizuoka saké avec le dessert que je serai, tarte citron basilic. Je pense que ça va très bien avec. C'est plutôt une cuisine franco-coréenne et ça sera très bien ensemble avec des sakés.



**Parissade | Owner-Chef**  
Marzena Leska

Marzena Leska | Owner-Chef  
Restaurant Bar Palissade

Saké Shizuoka est rare qui a beaucoup de caractère, l'adore, c'est magnifique. Avec des fromages à pâte dure, des poissons crus, des carpaccio de Saint-Jacques. C'est un saké qui peut bien plaire avec pas mal de produits.



## IZAKAYA PARIS JINCHAN SHOKUDOU

Kampai dans un izakaya!  
Les izakayas japonais sont très populaires auprès des Parisiens et Parisiennes.  
Miso et Alban Cacas dans leur Izakaya Jinchan sont aux petits soins de leurs habitués tout en leur faisant découvrir et jouer de la culture japonaise en leur servant des sakés de Shizuoka.  
Le Mont Fuji et l'ancienne Route 16 Tôkaidô. Vous aussi vivez un voyage au sein de Shizuoka tout en dégustant des sakés de cette région au cours de vos repas gastronomiques.

## GASTRONOMIE REIMS Racine<sup>根</sup>

Kampai autour d'une table premium pour une soirée unique!  
Le Restaurant Racine aux deux étoiles Michelin dans la Ville de Reims en Champagne nous a offert un rare moment de bonheur avec des mariages aux sakés de Shizuoka. Vous avez débuté avec un saké pétillant conçu selon la Méthode Champenoise de fermentation. Chef Kazuyuki Tanaka nous a fasciné avec pas moins de neuf sakés différents pour accompagner ses plats tout en élégance.





(参考) 令和4年度県産品輸出促進事業商談シート

## SAKÉ DU PÈLERIN

静岡



JAPON  
SHIZUOKA  
Près de 32 brasseries de saké

Sans doute longtemps stratégés par Hokusai, le célèbre peintre de la période d'Édo, les sakhés de Shizuoka réchauffent le cœur des voyageurs et leur apportent détente et joie de vivre encore aujourd'hui.

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 trouvent à Shizuoka où le majestueux Mont Fuji s'impose, eurent particulièrement marqué ces artistes notamment grâce à la borne chère locale qui va avec le magnifique environnement. Ainsi, les pèlerins s'y furent servis les sakés tout au long de leur chemin ensemble.

**Le développement du saké de Shizuoka au long de la route de Tôkaidô**

La route de Tôkaidô reliant Edo (l'actuelle Tokyo) à Kyoto en passant par le littoral représentait une distance d'environ 3200 km. Parmi les 53 étapes 22 se trouvent dans la préfecture de Shizuoka, et chacune d'elles offrait des sakés d'exception et de la convivialité. Après une longue journée de marche, les pèlerins récompensés au sein d'une auberge de montagne en se régalaient de plats savoureux locaux accompagnés de délicieux sakés, quant aux auberges côtières, ils se régalaient de fruits de mer appréciés directement par les pêcheurs du coin. Ainsi, le saké de Shizuoka devint peu à peu célèbre grâce au bouche à oreille.

**Emporté par l'engouement pour le saké dans le pays**

Dans les années 60, alors que le saké devenait populaire au Japon, les grandes industries commencèrent à vendre des assemblages de sakés provenant de multiples brasseries. Le saké typique de Shizuoka tout ainsi crut alors en train de s'effriter. Toutefois, les brasseries de Shizuoka ne basculèrent pas les bras si facilement et réussirent à sauver la réputation de saké grâce à leur foi et celle de leur collaborateurs. La page se tourne.

**Le renouvellement du saké grâce au nouveau riz à saké et à la nouvelle levure de Shizuoka**

Dans les années 80, la mise au point d'une nouvelle levure permit au saké de Shizuoka de se développer à nouveau en tant que saké de grande classe. Au même moment, un nouveau riz à saké de qualité supérieure « Homaré-Fuji » fut développé, égalant ainsi Yamada-Nishiki, l'un des meilleurs riz à saké du Pays. Le saké brassé à partir de ce nouveau riz, du nouveau kôji (champignon Aspergillus Oryzae) et de l'eau souterraine du Mont Fuji devint d'une beauté comparable à celle d'un beau tableau impressionniste. Ainsi, le saké de Shizuoka renaquit son lustre de pèlerinage.

## SAKÉ DU PÈLERIN

SHIZUOKA



### Brasserie FUJI-NISHIKI

Fondée en 1688  
Ville de Fujinomiya, Shizuoka

Depuis plus de 300 ans, soit 18 générations, la maison produit du saké au pied du majestueux Mont Fuji. L'eau de source utilisée pour la brassage est filtrée naturellement par le substrat rocheux de la montagne et puisée à 30m de profondeur. Extrêmement moelleuse et ronde, la gamme Fuji-Nishiki est produite à partir de cette eau pure souterraine, du riz à saké local et du savoir-faire ancestral.

« Soit le meilleur des sakés locaux » Cet engagement des ancêtres étant au cœur de la maison, elle continue de transmettre son histoire et héritage.

## FUJI-NISHIKI

FUJI-NISHIKI SHUZO

富士錦

@ sake\_fujinishiki 🏠 www.fujinishiki.com



La brasserie se trouvant au pied du Mont Fuji jouit d'un authentique paysage provincial identique à autrefois, il y a 300 ans. Depuis, elle produit le riz à saké pendant l'été et brasse le saké pendant l'hiver, en transmettant son savoir-faire de génération en génération. À chaque printemps lorsque la production s'achève, une fête appelée « Kura-Sirabi » s'organise pour célébrer l'arrivage du nouveau saké, et accueille plus de 10,000 visiteurs.





**FUJI-NISHIKI**  
Junmai Etiquette bleue

**FUJI-NISHIKI**  
Tokubetsu Junmai Homaré-Fuji

**FUJI-NISHIKI**  
Junmai Daiginjo

Savourer laiteuse de yaourt, douceurs arrondies. Un saké traditionnel léger facile à boire  
Barman en spiritueux à Paris

<p>Variété de riz : Miyama-Nishiki Taux de polissage : 60% Degré d'alcool : 13% Volume : 720ml Méthode de stockage : endroit frais et sombre, température normale Type de goût : MODERNE x LÉGER Pour les débutants en saké. Sakés doux et rafraîchissants</p>	<p>Variété de riz : Homaré-Fuji Type de levure : Levure de Shizuoka Taux de polissage : 60% Degré d'alcool : 14% Volume : 720ml Méthode de stockage : endroit frais et sombre, température normale Type de goût : MODERNE x RICHE Frais et rafraîchissant</p>	<p>Variété de riz : Beppu-Omachi Taux de polissage : 64% Degré d'alcool : 15% Volume : 720ml Méthode de stockage : endroit frais et sombre, température normale Type de goût : MODERNE x LÉGER Pour les débutants en saké. Sakés doux et rafraîchissants</p>
--	---	--

Brasserie FUJI-NISHIKI Co., Ltd.  
532 Kamiyama, Fujinomiya, Shizuoka 419-0301, Japon Tél. +81 (0)544-66-0005  
E-mail : info@fujinishiki.com Contact : Shinichi SEI (Directeur)