



Enchanté ! C'est GI Shizuoka.

Le Mont Fuji présente -

Une source de plaisir sans fin, avec les sakés de SHIZUOKA
nourris à l'eau du Mont Fuji et des montagnes !



静岡

SHIZUOKA JAPON 2024

SAKÉ DU PÉLERIN

SAKÉ DU PÈLERIN

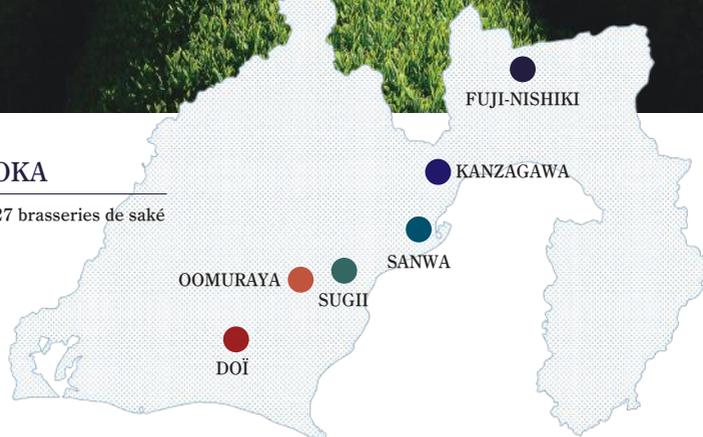
静岡



JAPON

SHIZUOKA

Il y existe 27 brasseries de saké



Sans doute longtemps sirotés 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 du Tôkaidô

La route du Tôkaidô reliant Edo (l'ancienne Tokyo) à Kyoto en passant par le littoral représentait une distance d'environ 500 km. 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 brasseurs. Le saké typique de Shizuoka tant aimé était alors en train de s'éteindre.

Toutefois, les brasseurs 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 kôji 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 racontait son histoire du pèlerinage.





Enchanté ! C'est GI Shizuoka.

Le Mont Fuji, la plus haute montagne du Japon, la baie de Suruga, la baie la plus profonde du Japon, et l'eau claire qui coule des montagnes abondantes... La préfecture de Shizuoka bénéficie d'un environnement naturel magnifique, d'une grande variété de produits alimentaires et d'industries de classe mondiale telles que YAMAHA, HONDA, SUZUKI, KAWAI et TAMIYA. Les bienfaits du climat ont également permis aux habitants de la préfecture de devenir des personnalités chaleureuses et amicales.

Les habitants de la préfecture de Shizuoka ont développé une riche culture culinaire en servant aux voyageurs de la route du Tōkaidō, qui relie la capitale d'Est en Ouest, des spécialités saisonnières élaborées à partir des richesses de la terre et de la créativité des habitants. Le saké de la préfecture de Shizuoka accompagne cette culture culinaire en tant que saké gourmand qui attire l'attention de tous les amateurs.

Là où l'eau est de qualité, Le saké est excellent.

Dans la Préfecture de Shizuoka, il y a le Mont Fuji, la plus haute montagne du Japon, les monts Akaishi, qui forment la chaîne principale des Alpes du Sud, et le mont Amagi, qui s'élève à Izu. Les pluies sont abondantes et alimentent l'eau souterraine et l'eau de source, qui est utilisée pour brasser le saké de Shizuoka, un saké léger et rond.



Désigné en novembre 2023



Caractéristiques du saké de Shizuoka

- Léger et frais avec une touche d'umami
- Pur et rond
- Texture soyeuse et kiré en bouche
- Un saké qui sublime les ingrédients

Normes de production

- Utilisation de riz et de koji produits dans le pays.
- Seule l'eau provenant de la préfecture de Shizuoka est utilisée.
- La levure de Shizuoka est utilisée pour la fermentation.
- Pendant le processus de production, le saké doit être stocké dans la préfecture de Shizuoka.
- La mise en bouteille est faite directement dans la préfecture de Shizuoka.

Shizuoka Prefectural Tourism Association



Le système des indications géographiques est né dans l'Europe moderne, lorsque la première exposition universelle s'est tenue à Londres en 1851 et que les vins français présentés ont été tellement appréciés que des contrefaçons de leur origine ont commencé à circuler au Royaume-Uni. Le système des indications géographiques s'est développé parallèlement à l'évolution du commerce international : dans les années 1930, une loi sur le vin a été promulguée pour préserver la qualité et empêcher les contrefaçons, et des normes ont été fixées pour l'indication de l'origine. Le champagne en est un exemple emblématique. Au Japon, après le lancement de l'OMC, l'Agence Nationale des Impôts a mis en place en 1995 un système d'indications géographiques (IG) pour les boissons alcoolisées afin de protéger les valeurs uniques des marques.

SAKÉ ♥ SHIZUOKA

Un toast au saké de Shizuoka en FRANCE

Avec le Mont Fuji, les délicieux fruits de mer et produits de la terre, et le saké qui les accompagne, Shizuoka est un paradis gastronomique.

La nature douce de Shizuoka se reflète notamment dans sa production de saké.

En buvant du saké de Shizuoka et en grignotant (la gastronomie locale) dans un « izakaya » brasserie japonaise, où vous pourrez facilement apprécier la culture japonaise, vous aurez l'impression d'avoir voyagé à Shizuoka. Soyez les bienvenus dans un voyage à travers les sakés de Shizuoka !

Un toast dans l'ambiance chic !

Associer la cuisine gastronomique française au saké de Shizuoka est un véritable bonheur. Les chefs conçoivent les plats d'accompagnement avec la passion de la brasserie de saké. L'échange de cultures culinaires ne fait que commencer. Le saké de Shizuoka, plébiscité par les chefs et les sommeliers de toute la France; la séduction garantie. Le saké de Shizuoka accompagne élégamment la cuisine française et permet des accords mémorables.



SAKÉ DU PÈLERIN



IZAKAYA



SEMINAR



SHOP



Racine



GASTRONOMIE

Dégustation et Séminaire sur les sakés de SHIZUOKA

Rejoignez-nous pour un programme qui éveillera votre curiosité ! Découvrez le saké de Shizuoka en dégustant des marques qui représentent les différentes brasseries, associées à la cuisine locale et française.

- Dégustation et Séminaire pour amateurs de saké
Janvier 2025 à Paris
- Dégustation et Masterclass pour les professionnels
Janvier 2025 à Paris / à Lyon
Février 2025 à Marseille



SAKÉ DU PÈLERIN

SHIZUOKA



Kuro Fuji (Mont Fuji sous l'orage) de Katsushika Hokusai



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 le brassage est filtrée naturellement par le substrat rocheux de la montagne et puisée à 30 m de profondeur. Extrêmement douce 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. « Sois le meilleur des sakés locaux » Cet enseignement des ancêtres étant au coeur de la maison, elle continue de transmettre son histoire et son héritage.

富士
錦

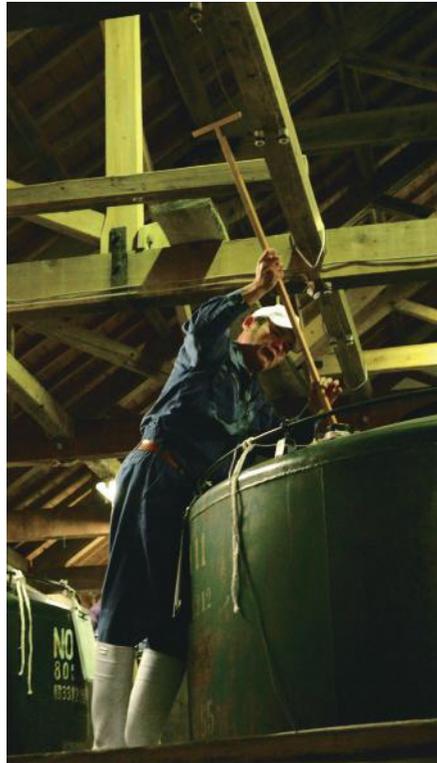
FUJI-NISHIKI

FUJI-NISHIKI SHUZO

📷 [sake_fujinishiki](#) 🏠 www.fujinishiki.com



La brasserie, située au pied du Mont Fuji, bénéficie d'un paysage pastoral authentique, resté inchangé depuis 300 ans. Depuis, elle cultive 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-biraki » s'organise pour célébrer l'arrivée du nouveau saké, et accueille plus de 10 000 visiteurs.



Le Mont Fuji, qui se situe au-dessus des rizières en terrasse, est la meilleure vue du village de Yuzuno, où se trouve la brasserie. Le Mont Fuji se reflète comme un miroir au moment de la plantation du riz. Le Mont Fuji est essentiel pour la culture du riz et le brassage du saké. Son eau est riche en minéraux et sa température est de 10-11 °C tout au long de l'année. Elle est également utilisée pour la culture traditionnelle du wasabi et de la truite arc-en-ciel.



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



FUJI-NISHIKI

Junmaï Étiquette Bleue

Variété de riz: Miyama-Nishiki
 Type de levure: Levure de Shizuoka
 Taux de polissage: 60%
 Degré d'alcool: 15%
 Volume: 720ml
 Conservation: endroit frais et sombre, température ambiante

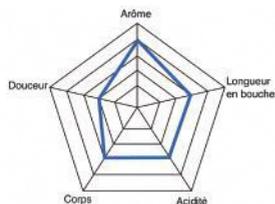
L'eau du Mont Fuji est utilisée comme eau de brassage. Texture soyeuse, délicieux quand c'est servi froid, légère acidité, sec et léger avec kiré. Idéal comme saké d'apéritif.

Caractéristiques aromatiques: arôme élégant et mielleux de fleurs

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: soba, fromage Gorgonzola, noix, fruits

Température idéale de consommation: 5-15°C

Fine SAKE Award, Japan 2022 Médaille d'Or
 Luxembourg Sake Challenge 2022 Médaille de Bronze



FUJI-NISHIKI

Tokubetsu Junmaï Homaré-Fuji

Variété de riz: Reiwa Homaré-Fuji
 Type de levure: Levure de Shizuoka
 Taux de polissage: 60%
 Degré d'alcool: 16%
 Volume: 720ml
 Conservation: endroit frais et sombre, température ambiante

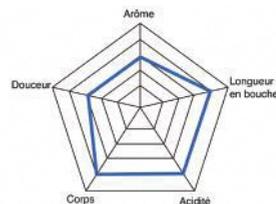
L'eau du Mont Fuji est utilisée comme eau de brassage le goût est profond, long et persistant. Il est purement fait local !

Caractéristiques aromatiques: arôme de banane

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: plat de viande en sauce, plat chaud de fondue japonaise, oden, yakitori

Température idéale de consommation: 10-20°C 40-45°C

Kura Master 2022 Médaille d'Or de la catégorie Junmaï
 Luxembourg Sake Challenge 2022 Médaille d'Or



FUJI-NISHIKI

Junmaï Daiginjo

Variété de riz: Omachi
 Taux de polissage: 40%
 Degré d'alcool: 15%
 Volume: 720ml
 Conservation: endroit frais et sombre, température ambiante

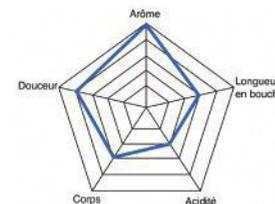
Le goût est très raffiné, bien équilibré entre les arômes, umami et kiré. Il peut être associé à une grande palette de plats, du poisson léger au steak.

Caractéristiques aromatiques: doux arôme de fleur

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: sashimi, tempura, steak de filet de boeuf

Température idéale de consommation: 5-15°C

IWC 2023 Commended Medal



富士 錦

FUJINISHIKI

FUJINISHIKI SHUZO

sake_fujinishiki

www.fujinishiki.com

CONTACT

MIDORI NO SHIMA
 5, Av. du Maréchal Leclerc
 20137 Porto-Vecchio France

CONTACT |

Arisa Suda +33 09 79 23 15 98 (office)

E-mail arisa.suda@midorinoshima.com

SAKÉ DU PÈLERIN

SHIZUOKA



Yui / Tôkaidô53 de Ando Hiroshige



Brasserie KANZAWAGAWA

Fondée en 1912
Ville de Shizuoka, Shizuoka

La maison est située à Yui, où se trouve la 16^{ème} étape de la route du Tôkaidô. 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 Shôsetsu provient d'un chef militaire de la période Edo, Shôsetsu Yui, qui contribua à la politique de sureté en secourant des chômeurs.

Le saké Shôsetsu est digne de sa force et de sa droiture.

Grâce à leurs Tôjis 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

📷 shosetsu_1912 🏠 www.kanzawagawa.co.jp

Sec et fruité, agréablement long à la finale, le kôji utilisé pour ce saké est cultivé soigneusement à la main. L'équipe de la brasserie se réjouit de perpétuer la tradition et de transmettre leur savoir-faire de génération en génération, en retrouvant toujours la même qualité de Shôsetsu depuis le début.



SAKURA-EBI (crevette sakura) est considérée comme le joyau de la baie de Suruga, dans la préfecture de Shizuoka, et sa pêche n'est autorisée qu'au printemps et à l'automne pour des raisons de protection. Le contraste entre les crevettes sakura et le Mont Fuji est remarquable. Notre saké et nos crevettes sakura constituent un accord parfait avec la gastronomie locale. Le Shôsetsu, produit avec de l'eau du sous-sol de la rivière Kanzawa, qui ne contient pratiquement pas de minéraux et qui est filtrée à la brasserie, s'accorde avec des ingrédients délicats tels que les crevettes sakura.



SHÔSETSU

Karakuchi Tokubetsu Junmai Homaré-Fuji



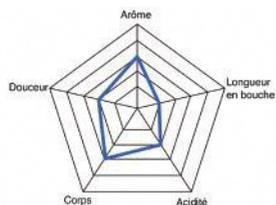
Variété de riz: Reiwa Homaré-Fuji
Type de levure: Levure de Shizuoka
Taux de polissage: 60%
Degré d'alcool: 15%
Volume: 720ml
Conservation: endroit frais et sombre, température ambiante

Non seulement sec, mais légèrement aromatique et rond, un saké tout particulièrement recommandé pour accompagner les plats. Un saké très populaire dans la série des Shôsetsu.

Caractéristiques aromatiques: arôme de pomme

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: karaage, tempura, shabushabu, oden, gratin

Température idéale de consommation: 5-40°C



SHÔSETSU

Junmai Ginjo



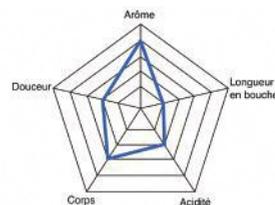
Variété de riz: Yamada-Nishiki
Type de levure: Levure de Shizuoka
Taux de polissage: 50%
Degré d'alcool: 16%
Volume: 720ml
Conservation: endroit frais et sombre, température ambiante

Dans le saké pur et clair, il y a de remarquables saveurs et umami. Légèrement sec, souple et kiré, c'est le goût traditionnel du Shizuoka Ginjo.

Caractéristiques aromatiques: arômes frais et fruités de melon et des fruits tropicaux

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: sushi, soba, poissons frais et crustacés

Température idéale de consommation: 10-15°C



SHÔSETSU

sparkling SNOW



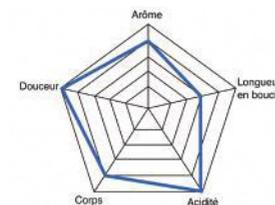
Variété de riz: Reiwa Homaré-Fuji
Type de levure: Levure de Kawazu Sakura (Levure de Shizuoka)
Taux de polissage: 60%
Degré d'alcool: 11%
Volume: 360ml
Méthode de brassage: fermentation secondaire: méthode champenoise
Conservation: réfrigéré

Il peut également être dégusté en cocktail avec un peu d'agrumes pressés.

Caractéristiques aromatiques: arômes de litchi et muscat

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: plats avec épices et herbes, terrine, rilette, glace, chocolat

Température idéale de consommation: 5°C



SHÔSETSU

KANZAWAGAWA SHUZOJO

shosetsu_1912

www.kanzawagawa.co.jp

CONTACT

JINCHAN FOODS
154 rue du Fabourg Saint-Antoine 75012
Paris France

CONTACT
+33 (0)6 30 36 18 79
E-mail contact@inchangroup.com

Récompenses
• Concours national de sakés nouveaux (Japon) : 18 prix (14 Médaille d'Or au total)
• International Wine Challenge 2019 2023 2024 : Bronze, 2020-2022 : Silver
• Robert Parker Jr. « Wine Advocate » 2016 : 92 points obtenus
• Saké Festival du Saké d'Asie 2021 (Singapour) The Best Junmai Sake

SAKÉ DU PÈLERIN

SHIZUOKA



Ejiri / Tôkaidô53 de Ando Hiroshige



Brasserie **SANWA**

Fondée en 1686
Ville de Shizuoka, Shizuoka

Le shogun de l'Ère Edo (1603-1868) Ieyasu Tokugawa séjourna un moment à Seikenji, un temple zen se trouvant à Ejiri sur la route du Tôkaidô. Il y planta des pruniers, qui ont aujourd'hui 300 ans et qui révèlent leurs magnifiques fleurs en mars. Ces pruniers commencèrent peu à peu à porter le nom de « Garyubai » (prunier de dragon couché), car la forme de ses branches rappelait celle du dragon couché.

La brasserie transmet son savoir-faire depuis 300 ans comme avec les pruniers d'Ieyasu, et c'est aujourd'hui la 16^{ème} génération de Tôji à élaborer un saké robuste et aromatique appelé « Garyubai », dont le nom fût choisi avec l'espoir qu'il soit considéré comme l'un des plus grands sakés du pays, à l'instar du shogun Ieyasu.

臥龍梅

GARYUBAI
SANWA SHUZOJO

 garyubai  www.garyubai.com



Sa production est très limitée, la gamme Garyubai est élaborée avec grand soin à partir de fermentation lente à basse température. La maison valorise les différents types de riz à travers leur gamme complètement unique.



Le port de Shimizu, dans la baie de Suruga, préfecture de Shizuoka, est connu pour sa beauté et sa vue imprenable sur le Mont Fuji. Il est également réputé depuis longtemps pour son industrie de la pêche en haute mer, la préfecture de Shizuoka s'enorgueillissant du plus grand volume de débarquements de thon congelé au Japon et de plus de 50 % de la part du marché national. Garyubai est le saké local de prédilection des restaurants célèbres où l'on peut déguster du thon en sushi et en sashimi.



Brasserie SANWA SAKE Co., Ltd.
501-10 Nishikubo, Shimizu-ku, Shizuoka-shi, Shizuoka 424-0038, Japon
Tél. +81 (0)54-366-0839 E-mail : sanwa@garyubai.com Contact : Takamasa SUZUKI



GARYUBAI

Sparkling Saké

Taux de polissage: 60%
Degré d'alcool: 13%
Volume: 720ml
Méthode de brassage: fermentation secondaire: méthode champenoise
Conservation: endroit frais et sombre, ou réfrigéré

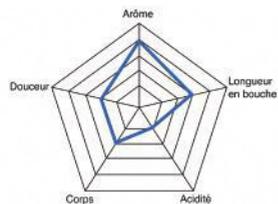
Garyubai est un saké pétillant fin et équilibré, de saveurs et d'arômes. Il s'agit du premier saké awa (saké pétillant) de la préfecture de Shizuoka. Un saké magnifique à la robe transparente selon la méthode champenoise, avec une seconde fermentation en bouteille et un soutirage.

Caractéristiques aromatiques: arôme frais de pomme

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: oursin, poutargue, huîtres, poissons de rivière comme la truite

Température idéale de consommation: 4-8°C

Kura Master 2021
TOP16 Saké, Prix du Jury, Saké Sparkling TOP2



GARYUBAI

Sparkling Rosé

Taux de polissage: 60%
Degré d'alcool: 11%
Volume: 720ml
Méthode de brassage: carbonation
Conservation: endroit frais et sombre ou réfrigéré

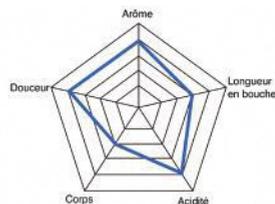
Légèrement doux avec une acidité rafraichissante. Saké rosé pétillant d'une couleur de Sakura qui vient de la "levure rouge" de la mutation au cours du processus de fermentation.

Caractéristiques aromatiques: arôme de pêche

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: desserts tels que le chocolat et la crème glacée

Température idéale de consommation: 4-8°C

International Wine Challenge 2021 Bronze
Milano Sake Challenge 2023 Silver



GARYUBAI

Junmai Ginjo Yamada-Nishiki

Variété de riz: Yamada-Nishiki
Taux de polissage: 55%
Degré d'alcool: 16%
Volume: 720ml
Conservation: endroit frais et sombre, température ambiante

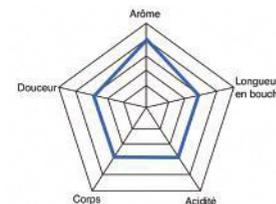
Un incontournable de Garyubai, équilibré entre arômes, richesse, souplesse, kiré et rétro-olfaction généreuse.

Caractéristiques aromatiques: arôme frais et fruité de melon

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: langoustines sautées

Température idéale de consommation: 10°C

Kura Master 2019:
Médaille de Platine de la catégorie Junmai Prix du Jury



巨人龍梅

GARYUBAI

SANWA SHUZO

garyubai

www.garyubai.com

CONTACT

JFC FRANCE SARL
101,av.Louis Roche-Bat. C 92230
Gennevilliers France

CONTACT
+33 (0)1 40 86 42 00
E-mail fr-order@jfc.eu

SAKÉ DU PÈLERIN

SHIZUOKA



Fujieda / Tôkaidô53 de Ando Hiroshige

新
錦

SUGINISHIKI
SUGII SHUZO

 Suginishikikurabito  suginishiki.com



Brasserie SUGII

Fondée en 1839
Ville de Fujieda, Shizuoka

Dans cette brasserie, le directeur lui-même occupe le rôle du Tôji (NB: beaucoup de producteurs dépendent du savoir-faire des maîtres brasseurs, qui sont traditionnellement des saisonniers originaires des villages environnants, mais aujourd'hui ils sont de plus en plus remplacés par un personnel permanent), et doit trouver comment reproduire la méthode ancienne et l'utilisation des champignons kôjis extraits de l'environnement local.

La maison produit également un « mirin » (alcool de riz doux utilisé comme condiment) depuis 1910, qui est aujourd'hui réputé chez les gourmets en tant que condiment haut de gamme ou comme liqueur au Japon.

La maison accorde beaucoup d'importance aux saveurs issues de l'action des micro-organismes, tels que le kôji, la levure ou le lactobacillus. Ayant foi qu'il est possible d'atteindre la quintessence du saké à travers les techniques ancestrales, la maison continue à pratiquer les méthodes anciennes dites Kimoto ou Yamahai, techniques pratiquées par une minorité des producteurs et qui tendent à disparaître peu à peu aujourd'hui.



Au stade de pressurage, la maison pratique l'ancienne méthode à la main dite de « Funé-shibori », qui est aujourd'hui souvent réservée au saké de type Ginjo. Parallèlement de nos jours, les méthodes traditionnelles Kimoto, Yamahai et Bodaimoto nécessitant beaucoup de temps et d'efforts, reviennent petit à petit par respect des traditions.



Il y a une centaine d'années, la brasserie de saké Sugii brassait le saké dans de grands tonneaux en bois, contrairement à ce qui se fait aujourd'hui. Les voyageurs qui empruntaient la route du Tōkaidō s'arrêtaient à Fujieda-juku, où se trouve la brasserie de saké Sugii, pour manger des boulettes de riz teintées en jaune avec des noix de hêtre, appelées « Seto-no-Some-Meshi ». On dit que cela les aidait à soulager la fatigue de leur dos. Au début de l'été, la glycine, la fleur de la ville, ornaît la région et enveloppait probablement les voyageurs de son doux parfum.



Brasserie Sugii Co., Ltd.

4-6-4 Koishikawa-cho, Fujieda-shi, Shizuoka 426-0033, Japon Tél. +81 (0)54-641-0606

E-mail : wbs47338@mail.wbs.ne.jp Contact : Hitoshi SUGII (dirigeant)



SUGINISHIKI

Bodaimoto Junmai

Variété de riz: Reiwa Homaré-Fuji
Taux de polissage: 70%
Degré d'alcool: 13.9%
Volume: 720 ml
Conservation: endroit frais et sombre, température ambiante

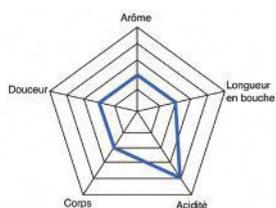
La forte acidité est obtenue grâce à une méthode datant du XIVe siècle, appelée Bodaimoto. Il y a d'une acidité vive, il est simple et facile à boire.

Caractéristiques aromatiques: céréales (riz brun, paille), produits laitiers (beurre, fromage), arômes de cannelle

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: plats de poisson blanc (gratin,sushi,tempura), calmars fermentés et sales, riz vinaigre,caviar

Température idéale de consommation: 10°C

Kura Master 2023 Fermentation Classique Médaille d'Or
Kura Master 2020 Médaille de Platine de la catégorie Junmai



SUGINISHIKI

Kimoto Junmai Yasohachi

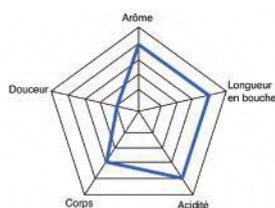
Variété de riz: Kinumusume, Tamasakae
Taux de polissage: 88%
Degré d'alcool: 13%
Volume: 720 ml
Conservation: endroit frais et sombre, température ambiante

Il a une saveur très arôme qui rappelle le vin jaune du Jura.

Caractéristiques aromatiques: arômes de vieillissement comme céréales, produits laitiers (beurre, fromage), les champignons, le poivre blanc, le lavage (herbes) et le vin du Jura

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: tempura de pousses de bambou, bonite(hampe, cœur sale et grille)

Température idéale de consommation: 15-20°C 60°C



SUGINISHIKI

Kimoto Junmai 90

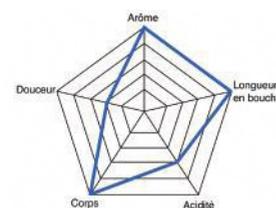
Variété de riz: Sasanishiki, le riz spécialement cultivé pour le saké
Levure: Pas d'ajouts
Taux de polissage: 90%
Degré d'alcool: 15%
Volume: 720ml
Conservation: endroit frais et sombre, température ambiante

Fabriqué à partir de riz Sasanishiki (90%) spécialement cultivé et faiblement usiné. De couleur ambre pâle, il présente des saveurs complexes (douces, acides, piquantes, amères et astringentes) dues au vieillissement.

Caractéristiques aromatiques: arômes de vieillissement de fruits tropicaux, miel, noisette et céréales vieilles

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: cuisine chinoise et indienne, rouleaux californiens, plats à forte saveur tels que les bols de bœuf

Température idéale de consommation: 15-20°C 60°C



SUGINISHIKI

SUGII SHUZO

 Suginishikikurabito

 suginishiki.com

CONTACT

ELMERIA
28B rue de Vendenheim 67170
Brumath France

CONTACT |
Mayumi WATANABE-GIRARD
+33 663 095 067
E-mail contact@elmeria.fr

SAKÉ DU PÈLERIN

SHIZUOKA



Shimada / Tōkaidō53 de Ando Hiroshige

若井

WAKATAKE

OOMURAYA SHUZOJO

o omurayashujo



Brasserie OOMURAYA

Fondée en 1832
Ville de Shimada, Shizuoka

Cette Brasserie de Oomuraya est située dans la 23^{ème} étape de la route du Tōkaidō, celle de Shimada. Le climat y est comparativement tempéré même en plein hiver dans une belle région de champs de thé. Leurs sakés sont conçus avec la plus grande rigueur avec l'eau naturelle des Alpes du Sud apportée par la Rivière Ooi et du riz tel que le Yamada Nishiki cultivé dans maintes régions qui est poli sur place. "Des sakés réalisés à l'aide de nos cinq sens" et des koji fabriqués en 72 heures toujours en boîtes de 10 kg. Leurs sakés sont réalisés à l'aide de levains de Shizuoka pour obtenir des nectars précis au goût profond et sophistiqué.

“Pour réaliser des sakés clairs typiques de Shizuoka” le toji/maitre brasseur Hibino de l’École Nanbu ne passe pas un seul jour sans jamais mener quelque recherche. Pour remercier tout le monde des concerts et des “classes de riz” sont organisés à l’intérieur de la Brasserie. Ils maintiennent à tout prix leur persévérance dans la création de sakés avec une participation locale.



Le nœud supérieur Shimada, originaire de cette région, est une coiffure traditionnelle des femmes japonaises, la coiffure utilisée lors des mariages shintoïstes. Un festival est organisé chaque automne, au cours duquel des jeunes filles vêtues de yukata (kimono en coton léger) et de nœuds Shimada assortis exécutent une danse des mains.

La rivière Oi, qui prend sa source dans les Alpes du Sud et se jette dans la baie de Suruga, est depuis longtemps une source d'eau importante pour l'agriculture et la vie quotidienne. La vue de la locomotive SL traversant les magnifiques plantations de thé est exceptionnelle.



Brasserie OOMURAYA Co., Ltd.
1-1-8 Hontori, Shimada-shi, Shizuoka, 427-0022, Japon Tél. +81 (0)547-37-3058
E-mail : toki2414@gmail.com Contact : Takahiro Matsunaga (Président Exécutif)



静岡
酵母



ONNA-NAKASÉ

Junmaï Daiginjo

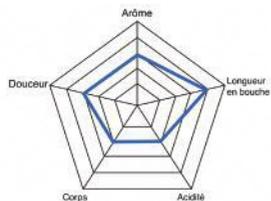
Variété de riz: Yamada-Nishiki, Aichi no Kaori
Type de levure: Levure de Shizuoka
Taux de polissage: 50%
Degré d'alcool: 16%
Volume: 720ml
Conservation: endroit frais et sombre, température ambiante

Ce saké fabriqué et mis en bouteilles au printemps est mûri à base température pendant 6 mois et mis en vente en automne a fait la renommée de cette Brasserie. Attaque sophistiquée et gracieuse et au goût profond tout en douceur. Nommé d'après une femme l'a nommé parce que c'était si délicieux qu'elle pleurait de joie.

Caractéristiques aromatiques: arômes élégant et fruités de melon

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: camembert de Normandie, sashimi de viande blanche ou de calamar

Température idéale de consommation: 10°C



静岡
酵母



WAKATAKÉ ONI KOROSHI

Tokubetsu Junmaï Genshu

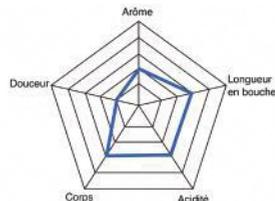
Variété de riz: Gohyakumangoku
Type de levure: Levure de Shizuoka
Taux de polissage: 60%
Degré d'alcool: 17.5%
Volume: 720ml
Conservation: endroit frais et sombre, température ambiante

Parfum de banane et attaque tranchante, Un genshu sec particulièrement précis et constant. Un saké conçu pour célébrer l'Étape de Shimada le long de la route du Tôkaidô.

Caractéristiques aromatiques: arôme de banane

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: anguille grillée, yakitori (salé)

Température idéale de consommation: 10°C 45°C



静岡
酵母



WAKATAKÉ ONI KOROSHI

Junmaï Ginjo

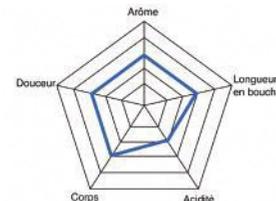
Variété de riz: Ginginga
Type de levure: Levure de Shizuoka
Taux de polissage: 55%
Degré d'alcool: 16%
Volume: 720ml
Conservation: endroit frais et sombre, température ambiante

Précieux parfum de fruits sucrés, soyeux et liquoreux, d'une fine transparence pour finir sur une note apaisante. Magnifiquement équilibré par une acidité tout en finesse et tranchant.

Caractéristiques aromatiques: arôme sucré des fruits fins

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: asperges, bœuf Wagyu, yakitori (brochettes à la sauce)

Température idéale de consommation: 10°C 45°C



若井

WAKATAKE OOMURAYA SHUZOJO

oomurayashuzojo

CONTACT

KIOKO
88 rue de Seine VITRY SUR SEINE
94400 Paris FRANCE

CONTACT |
+33(0)1 45 21 46 99
E-mail teruyuki.wada@kioko.fr

SAKÉ DU PÈLERIN

SHIZUOKA



Kakegawa / Tōkaidō53 de Ando Hiroshige



Brasserie DOÏ

Fondée en 1872
Ville de Kakegawa, Shizuoka

La 26^{ème} étape de la route du Tōkaidō s'appelle « Kakegawa », l'une des principales régions productrices de thé vert au Japon. De plus, ce lieu est réputé pour le saké de célébration « Kai-un » (porte bonheur), élaboré par le Toji Noto en utilisant la levure de Shizuoka. Cette brasserie commença à brasser le saké en 1872, année de l'inauguration du premier chemin de fer du pays, et début d'une nouvelle époque au Japon.

Le saké Kai-un est le fruit de l'amitié basée sur une confiance réciproque entre la maison familiale qui poursuit sa quête d'excellence de père en fils et le Maître Noto, qui possède le savoir-faire précieux.

Lorsque la production s'achève, ils célèbrent chaque naissance sous les cerisiers en fleurs du domaine depuis 150 ans.

開運

KAI-UN
DOÏ SHUZOJO

 [kaiun.doishuzojo](https://www.instagram.com/kaiun.doishuzojo)  kaiunsake.com/partners



Les dessins sur l'emballage et l'étiquette symbolisent la chance et la réussite. Au Japon, on dit que les choses de bon augure s'attirent mutuellement et attirent aussi la fortune et l'argent.

Kai-un signifie « porte bonheur ». Incontournable lors de mariages ou d'inaugurations, ce saké est élaboré à partir de riz à saké haut de gamme bien poli, et possède une caractéristique de Ginjo. Au cours de toutes les étapes, du lavage du riz à la machine spécialement conçue afin de ne pas casser les perles, à la cuisson à la vapeur jusqu'au refroidissement à la main, chaque perle y est travaillée avec grand soin. Notre brassage sincère de saké a remporté chaque année de nombreux prix prestigieux lors de concours nationaux et internationaux.



Pendant la période Sengoku (de la fin du XVe siècle à la fin du XVIe siècle), de nombreux seigneurs de la guerre se sont disputés Kakegawa, qui était un point névralgique de la circulation sur la route du Tôkaidô. Le château de Kakegawa, première authentique tour de château en bois du Japon, a été restauré et protège la ville avec ses magnifiques cerisiers en fleurs. L'eau de brassage de la brasserie est de l'eau de source appelée-sui provenant du célèbre et imprenable château de Takatenjin. Bien qu'il s'agisse d'une eau douce, elle est de grande qualité et possède un fort pouvoir de fermentation.



Brasserie DOÏ Co., Ltd.
633 Onuki, Kakegawa City, Shizuoka 437-1407, Japon Tél. +81 (0)537-74-2006
E-mail : doisake@plum.ocn.ne.jp Contact : Yaichi DOÏ (dirigeant)



KAÏ-UN

Tokubetsu Junmai

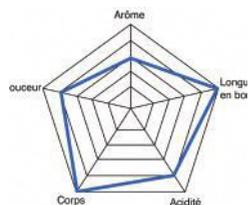
Variété de riz: Yamada-Nishiki
Type de levure: levure de Shizuoka
Taux de polissage: 55%
Degré d'alcool: 15%
Volume: 720ml
Conservation: endroit frais et sombre, température ambiante

L'objectif était de créer un saké de qualité qui puisse être apprécié dans toutes les situations. Le saké junmai standard de Doi Shuzojo présente un bon équilibre entre la richesse typique du junmai et une finale nette et croquante.

Caractéristiques aromatiques: arômes harmonieux de noix et de banane

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: plat de viande, ramen

Température idéale de consommation: 15-40°C



KAÏ-UN

Tokubetsu Junmai Kuzu-no-Sato

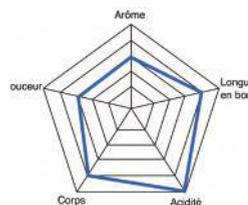
Variété de riz: Reiwa Homaré-Fuji
Type de levure: levure de Kuzuhana (Levure de Shizuoka)
Taux de polissage: 55%
Degré d'alcool: 16%
Volume: 720ml
Conservation: endroit frais et sombre, température ambiante

Saké brassé avec de la levure de fleur extraite de fleurs de kudzu, la matière première de l'artisanat traditionnel de la ville de Kakegawa, le Kuzufu, et le riz à saké original de la préfecture de Shizuoka, le Homarefuji. Le nez est fruité mais le goût est épicé. Ce vin rappelle un excellent Riesling allemand et est apprécié par des sommeliers des restaurants étoilés.

Caractéristiques aromatiques: arômes des litchis et des pamplemousses

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: carpaccio de poisson blanc (ceviche), dessert au citron

Température idéale de consommation: 10°C



KAÏ-UN

Junmai Daiginjo

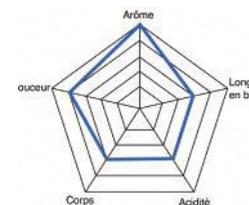
Variété de riz: Yamada-Nishiki
Type de levure: Levure de Shizuoka
Taux de polissage: 50%
Degré d'alcool: 16%
Volume: 720ml
Conservation: endroit frais et sombre, température ambiante

Son goût réservé, doux, frais, léger et fruité est l'agantage de la marque. Le saké de Doi Shuzojo est fait avec du riz soigneusement poli, et on sent bien le goût original du riz. C'est la raison pour laquelle leurs sakés sont continuellement appréciés par les amateurs.

Caractéristiques aromatiques: arôme sucré des fruits fins

Accords mets et sakés recommandés par la brasserie: plats de viande et de poisson à base de crème

Température idéale de consommation: 10°C



開運

KAÏ-UN DOI SHUZOJO

 [kaiun.doishuzojo](https://www.instagram.com/kaiun.doishuzojo)

 kaiunsake.com/partners

CONTACT

KIOKO
88 rue de Seine VITRY SUR SEINE
94400 Paris FRANCE

CONTACT |

+33 (0) 1 45 21 46 99

E-mail teruyuki.wada@kioko.fr

Récompenses

- Grand CINVE 2021 (Espagne)/Grand CINVE
- Nouvelle Evaluation du Saké de la Préfecture de Shizuoka 2019, 2020, 2021 2023 2024: 1er Prix
- Milano sake Challenge 2022 Médailles de Platine de la catégories Junmai Ginjo et Ginjo
- Milano sake Challenge 2023 Médaille d'Or de la catégories Junmai et Honjozo
- KURA MASTER 2023 de Platine de la catégories Junmai Ginjo et Ginjo
- SAKE COMPETITION 2023 (Japon) Médaille d'Or de la catégories Premium Sake

Qu'est-ce qu'un saké?



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?



comment produire le saké

SAKETIMES

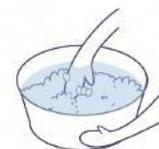
Polissage du riz

Éliminez les parties indésirables du riz.



Lavage / Trempage

Lavez toutes les particules de son restantes et laissez le riz absorber de l'eau.



Cuisson à la vapeur

Cuire le riz à la vapeur ; Une fermentation efficace nécessite que les grains de riz soient ramollis à l'extérieur.



Kôji

Saupoudrer les spores de Kôji sur le riz cuit à la vapeur et le laisser se développer.



Pied de cuve

préparer le Shubo, un petit volume de départ des levures.



Fermentation

Ajouter le riz cuit à la vapeur, le kôji et l' eau au Shubo par étapes successives et commencer le processus de fermentation.



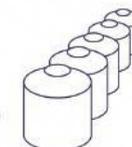
Presse

presser le contenu de la cuve (Moromi) pour le séparer en saké et lie de saké (Kasu).



Stockage

Le processus de post-production, y compris la pasteurisation, la filtration, la dilution et l'élimination des sédiments (Ori-biki) contribue à stabiliser le saké.



Kimoto et Yamahai

Un saké conçu selon la méthode ancienne du kimoto/démarrateur de fermentation. Cette méthode Yamahai qui concerne 10% de ce saké et et 2% de la fabrication du démarreur de fermentation est extrêmement importante. Pour achever ce démarreur de fermentation très riche en acides aminés qui utilise les bactéries d'acide lactique naturellement vivantes à l'intérieur-même de la brasserie le moromi/moût prend 30 jours de travail.



SAKÉ DU PÈLERIN

SHIZUOKA JAPON 2024

©2024 静岡県 SHIZUOKA JAPON