

# *Imo Shochu Jinkoo*

## *Имо Сётю Дзинку*



**КАТЕГОРИЯ:** Хонкаку Имо Сётю

**КРЕПОСТЬ:** 25%

**ОБЪЕМ:** 0,72 л

Знания и умения, необходимые для производства сакэ, вот уже на протяжении около 2000 лет передаются и совершенствуются в каждом регионе по всей Японии, где сакэ играет важную роль в жизни и культуре японцев. Сакэ является неотъемлемой частью повседневной жизни и питания японцев. Узнавая сакэ можно лучше понять условия жизни, общество, культуру и историю Японии.

«С тех пор, как мы основали наше производство в конце эпохи Эдо (1800-е года) на севере о. Кюсю на равнине Цукуси в префектуре Фукуока городе Ямэ, прошло 190 лет. В течение многих лет мы всерьез трудимся над созданием японского сакэ и сётю, с надеждой передать вам радость приобщения к японской культуре.»

### → **СОСТАВ:**

Рис, черный рисовый солод-кодзи, сладкий батат, вода.

### → **ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:**

Используется сорт сладкого картофеля "Золотой сенкан", выращенный в южных районах Сацумы в префектуре Кагосима, добавляется черный кодзи и подвергается обычной дисцилляции.

### → **ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:**

Прекрасный аромат и освежающий вкус с приятной сладостью. Подходит к суши, сашими, блюдам из рыбы, жареному мясу, вареным блюдам.