

Shichida Junmaishochu *Сичида Дзюнмай Сётю*

КАТЕГОРИЯ: Дзюнмай Сётю

СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 70%

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.

«Наше производство началось с того, что супруги Тосидзо и Цуки Сичида, владевшие мельницей на реке Гионгава и занимавшиеся помолом и изготовлением лапши, в 1875 году решили открыть сакэварню. Город Оги-си находится в такой живописной местности, окруженной горами и чистейшими природными источниками, что его называют "маленьким Киото на Кюсю". А река Гионгава - известное на всю Японию место обитания светлячков. "Сичида" - это бренд, который создал Сичида Кэнсукэ, представляющий 6 поколение производителей сакэ, в 2001. Это сакэ, в котором вы насладитесь сладковатым вкусом риса "умами" и отличным сочетанием его с блюдами.»

→ **СОСТАВ:**

Рис, рисовый солод-кодзи, вода.

→ **ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:**

Для изготовления рисового сётю в качестве основного ингредиента мы используем рис Ямаданисики (низкого сорта), а также желтые дрожжи и закваску для гиндзё, в 3 этапа брожения получаем неочищенное сакэ мороми, которое затем подвергаем декомпрессионной дистилляции.

→ **ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:**

Напиток с ароматом белого персика, как у Гиндзё.

Сочетается с борщом, биточками, котлетами по-киевски. В зависимости от времени года и личных предпочтений: в чистом виде, с кипятком, со льдом, с водой.