

Izumibashi Akatonbo

Идзумибаси Акатонбо



КАТЕГОРИЯ: Дзюммай
СТЕПЕНЬ ШЛИФОВКИ РИСА: 70%
КРЕПОСТЬ: 15%
ОБЪЕМ: 0,72 л

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

Сакеваренное производство Izumibashi Shuzo основано в 1857 году и расположено южнее Токио, в префектуре Канагава. «Мы считаем, что производство саке начинается с выращивания риса, поэтому мы охватываем весь цикл, от выращивания риса до сакеварения. В изготовлении саке используется богатая минералами вода из артезианских источников. Мы стараемся сохранить традиционные методы изготовления саке и используем только ручной труд. Наше саке – всегда 100% «Дзюнмай-сю»! Красная Стрекоза («Акатонбо» на японском языке) - символ нашего производства, является одним из самых популярных существ в Японии с давних времен. В прошлом, наши предки называли Японию «островом красной стрекозы и земли риса.» Красные стрекозы вырастают вместе с рисом на рисовых полях. Чтобы красная стрекоза выросла здоровой, нужно чтобы и рис рос в здоровых условиях. «Красная стрекоза» - это символ, который олицетворяет наше бережное отношение к природе. Поэтому мы считаем необходимым уменьшение использования агрохимикатов и пестицидов на рисовых полях».

➔ **СОСТАВ:**

27,9% - рис, 7% - рисовый солод – кодзи, 65,1% - вода.

➔ **ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:**

Компания Izumibashi Shuzo производит почти все виды саке «Идзумибаси» - от дзюммай дайгиндзё до дзюммай-сю - не используя автоматизированное производство. Приготавливаются кодзи, делается отжим, саке выдерживается при низких температурах.

➔ **ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ:**

Лёгкое сухое саке.

К закускам и охлаждённым блюдам хорошо подойдёт охлаждённое саке; к горячим и жирным блюдам подойдёт горячее саке. Если правильно подбирать температуру саке к разным блюдам, то вкус саке будет освежающим при каждом глотке, и следующий глоток будет ещё вкуснее. Подавать охлажденным (5-10 °C) или подогретым до 40-50 °C, можно подогреть до 55 °C.