



## RYORIYO SEISHU OZEKI РЁРИЁ СЭЙСЮ ОДЗЭКИ



### Сакэ

**Страна:** Япония

**Тип:** кулинарное сакэ

**Остаточный сахар:** 3,7 гр/л

**Содержание алкоголя:** 13,8%

**Объем бутылки:** 18 л



Первым прототипом сакэ было "кутиками но сакэ", которое напоминало кашу, которую ели палочками. Существует множество легенд о происхождении sake. Некоторые из них утверждают, что с его помощью добивались милости богов. Довольно долгое время sake готовили исключительно члены императорской семьи и синтоистские монахи. Начиная с 8-го века в процессе производства напитка начали применять специальные плесневые грибы – "кодзи".

Основанная почти три века назад, в 1711 году, компания Одзэки (Ozeki) входит в тройку крупнейших производителей сакэ Японии. Компания Одзэки выпускает около 200 наименований сакэ - от обычных до класса супер-премиум, производством «искусственного сакэ» она не занимается.

«Одзэки» - один из высших рангов в иерархии борцов сумо, а компания Одзэки – главный спонсор этого вида спорта. Начиная с 1958 года, победитель общенациональных соревнований по сумо традиционно награждается большим серебряным кубком Одзэки, этот осушаемый на глазах многомиллионной телевизионной аудитории кубок с сакэ стал отличной рекламой компании.

Изготавливается из спирта, риса и кодзи (закваски). Наряду с соевым соусом и даси является одной из основных приправ древнеяпонской кухни.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Прозрачный.

**Аромат:** Тонкие, нежные ароматы риса, молока и груши.

**Вкус:** Легкий, округлый

### Гастрономические рекомендации:

Используется в качестве алкогольного соуса для приготовления японских маринадов и солений, а также блюд типа сукияки и терияки. .