

SAQUÊ JAPONÊSES



Oferecemos um saquê com aroma, umami (o quinto gosto do paladar: saboroso) e sabor residual bem equilibrados que se harmoniza com diferentes pratos.

\ Pick UP! /

Nanakanba Junmai-ginjo "Ichiban-ninki"



Tem um aroma magnífico de ginjo e, na boca, pode sentir o umami do Yamadanishiki, com um sabor residual nítido. Junmai-ginjo com aroma, sabor e nitidez bem equilibrados. Esse saquê acompanha bem pratos leves como sashimi e é fácil de recomendar para iniciantes em saquê. Medalha de ouro na categoria saquê Junmai no "Kura Master 2023" realizado na França.



Nanakanba Junmai

Saquê Junmai feito com arroz de saquê cultivado na região e polido a 65%. Caracteriza-se pelo seu sabor sólido e nítido, podendo ser apreciado como um saquê para as refeições, assim como acompanhamento de pratos bem temperados. Um produto básico da nossa fábrica, que valoriza a cultura gastronômica local.



The Seven -Kimoto-

Saquê Junmai preparado usando a técnica mais tradicional existente de fabricação de saquê, o método "kimoto". Com sua acidez semelhante à do iogurte e umami sólido, pode ser apreciado frio ou aquecido..

Saquê límpido feito em Okuizumo.



Fundada há mais de 300 anos em Okuizumo-cho, província de Shimane, um local abençoado pela natureza montanhosa austera, mas rica. Usando água e arroz para saquê de alta qualidade cultivados em Shimane, o berço do saquê, produz saquê que combina bem com qualquer prato. Ganhou inúmeros prêmios em competições nacionais e internacionais.



Esta fábrica de saquê busca um sabor que combine aroma moderado, umami suave e sabor residual sólido. Seu sabor criado pelas excelentes habilidades do toji (cervejeiro-chefe da fábrica de sakê) de Izumo, pode ser a estrela de uma refeição ou um complemento de um prato.



Hikami Sake Brewery
General Partnership Company

1222 Yokota, Okuizumo-cho, Nita-gun, Shimane 699-1832, Japan

TEL. +81- 854-52-1331

URL: <https://en.sake-hikami.co.jp/>



Hikami Sake

Search

