

Nom de l'entreprise

Aoki Shuzo Co.,Ltd



Établie en 1717

Localisation

1214 Shiozawa Minamiuonuma-shi Niigata

URL de la page d'accueil

<http://www.kakurei.co.jp/>

Adresse électronique

hiranoya@kakurei.co.jp

Numéro de téléphone

+81 25-782-0012

Nom de la personne de contact

Tsutomu Abe

Marque représentative

Kakurei

Nom du produit

Nom du produit

Nombre

Kakurei Junmai Daiginjo

Yukiotoko Junmai-shu

Kakurei Junmai Ginjo



Nombre

1

Catégorie

Junmai-Daiginjo

Type

Sweet

Teneur en alcool

15

Polissage

40%

Plats recommandés

Plats riches en goût (ragoût de bœuf, etc.)



Nombre

2

Catégorie

Junmaishu

Type

Dry

Teneur en alcool

15

Polissage

60%

Plats recommandés

Sashimi de poisson à chair rouge



Nombre

3

Catégorie

Junmaiginjo

Type

Semi-dry

Teneur en alcool

15

Polissage

55%

Plats recommandés

Plats de volaille grillée au sel

Présentation

Saké associe arôme magnifique évoquant les fruits et saveur délicate.

Présentation

Ce saké tire le meilleur parti de la saveur du riz et présente une finale nette et une absence d'arrière-goût.

Présentation

Ce saké trouve l'équilibre entre un arôme subtil et une saveur douce et ample.

~SALON DU SAKE 2023~ NIIGATA SAKE INFORMATION

https://www.niigata-sake.or.jp/salon_du_sake/