

Nom de l'entreprise

YAHIKO SHUZO CO.,LTD.



Localisation

1830-1 Kamiizumi, Yahiko-mura, Nishikanbara-gun, Niigata, JAPAN

URL de la page d'accueil

www.yahiko-shuzo.jp

Adresse électronique

yahiko@dance.ocn.ne.jp

Numéro de téléphone

+81-256-94-3100

Nom de la personne de contact

Genichiro Oi

Marque représentative

Établie en 1 8 3 8

Yahiko

Nom du produit

Yahiko Kiwami Junmai



Nombre

10

Catégorie

Junmaishu

Type

Semi-dry

Teneur en alcool

16

Polissage

65%

Plats recommandés

Accompagne parfaitement la cuisine occidentale, japonaise et chinoise.

Présentation

Le moût principal est fermenté à basse température pendant longtemps, comme pour un ginjo, et soigneusement élaboré. Ce saké junmai offre un bon équilibre entre une faible acidité et une sécheresse adéquate n'interférant pas avec la nourriture.

Nom du produit

Yahiko Junmidaiginjo



Nombre

11

Catégorie

Junmai-Daiginjo

Type

Semi-dry

Teneur en alcool

16

Polissage

38%

Plats recommandés

Accompagne parfaitement la cuisine occidentale, japonaise et chinoise.

Présentation

Fabriqué entièrement à partir de riz Yamada-Nishiki du village de Yahiko poli jusqu'à ne laisser que 38% du grain, ce joyau soigneusement élaboré possède un goût doux et ample ainsi qu'un arôme élégant.

Nom du produit

Yahikoroman Umeshu



Nombre

12

Catégorie

Umeshu

Type

Sweet

Teneur en alcool

11

Polissage

—

Plats recommandés

—

Présentation

Premier prix au concours Umeshu national, cet umeshu est obtenu en congelant les prunes Koshi-no-Ume du village de Yahiko, puis en les laissant immergées dans un de nos sakés pendant environ un an. Peut être dégusté seul ou coupé à l'eau froide, chaude, ou gazeuse.

~SALON DU SAKE 2023~ NIIGATA SAKE INFORMATION

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