

“Shojyo”

Un saké junmaishu né et ressuscité à Nonoichi

Brassé avec soin sans aucune adjonction d'alcool, Shojyou est un junmaishu d'une grande typicité, produit à partir des meilleurs grains de riz issus de production locale. Remarquablement désaltérant, exhalant des saveurs riches et des parfums frais et floraux évoquant les meilleurs sakés « Ginjo », ce flacon égayera votre table à manger.

**Nonoichi Junmaishu
Savourez le goût de la tradition !**



Sise rue Honmachi sur la route Hokkoku Kaido, un ancien axe de circulation majeur qui traversait jadis Nonoichi, la maison abritant la brasserie Kitaya est inscrite au registre des biens culturels importants du Japon. La maison Kitaya a continué de produire du saké pendant environ 100 ans, entre les dernières décennies du 19ème jusqu'aux années 1970.

« Shojyou », la cuvée à laquelle nous avons redonné vie, remonte aux origines de la maison Kitaya. Produit sans discontinuer depuis l'établissement de la brasserie jusqu'à sa cessation d'activité, « Shojyou » est un authentique « jizake », un saké de production locale qui incarne parfaitement l'esprit de la maison Kitaya. Le terme « Shojyou » évoque un personnage récurrent dans diverses pièces du théâtre nô : une fée de bon augure qui boit volontiers et apporte le bonheur aux gens qu'elle croise en chemin.

Issu de l'eau claire et de grains de riz de variété « Gohyakumangoku » récoltés à Nonoichi, « Shojyou » est le résultat d'un projet collaboratif académique et industriel entre les chercheurs de l'Université Préfectorale d'Ishikawa ayant cultivé les levures utilisées par la maison Kitaya et la société de brassage de saké Nakamura.



Reproduction

猩々

SHOJYO

※猩々 (Shojyo)

Le terme « Shojyo » évoque un personnage récurrent dans diverses pièces du théâtre nô : une fée de bon augure qui boit volontiers et apporte le bonheur aux gens qu'elle croise en chemin.

Matière première : Riz et koji de riz (production nationale)

Polissage : Koji de riz 55 % Kake de riz 60 %

Teneur en alcool : 14% Volume : 1800 ml

Brasseur : Nakamura Shuzo Co., Ltd.

中村酒造株式会社

Traduction effectuée par YOU-I Japan