

# Sake asal Nonoichi dari beras murni.

Sake beras murni yang kaya rasa dan aroma indah mirip dengan Ginjo memberi kesan mewah dan rasa yang bersih. Datang kembali dengan bahan lokal, dibuat dengan cermat

Sake beras murni Shojo.  
Rasakan satu tetes cita rasa tradisional.



Kitake yang berada di Nonoichi yang juga merupakan Hokkoku Kaido tua, selama jaman Meiji hingga sekitar Showa tahun 50an (pertengahan tahun 1970an- awal tahun 1980an) selama 100 tahun tersebut melakukan pembuatan sake. Saat itu selain Shojo, juga membuat dan menjual nama- nama terkenal seperti Ooshirataki, Shirataki, Koshu dan lainnya.

Sake yang dibuat kembali saat ini adalah Shoujou, yang diproduksi dari awal hingga akhir masa dan merupakan nama terkenal yang mewakili Kitake, sake yang dicintai oleh warga lokal. Shoujou muncul dalam cerita Noh adalah peri yang menyukai sake yang memberikan kebahagiaan dan keberuntungan pada orang sekitar

Menggunakan beras Gohyakumangoku untuk sake hasil dari kota Nonoichi, dan air bersih, yang dikembangkan oleh Universitas Prefektur Ishikawa dengan menggunakan ragi/khamir dari Kitake dan diproduksi oleh PT Nakamura Shuzo, benar-benar ALL Nonoichi proyek kolaborasi industry, pemerintah dan akademis



Diproduksi kembali

猩々

Shojo

※猩 (Shojo)  
Shoujou adalah makhluk mitologi dari cerita klasik Jepang. Juga muncul di pertunjukan seni klasik Jepang seperti Noh.

Bahan : Beras (dari Jepang),  
ragi beras (beras jepang)  
Perbandingan : Ragi beras 55%,  
beras 60%  
Kadar alkohol : 14%, isi 1800ml  
Produsen: PT.Nakamura Shuzo  
中村酒造株式会社

Distributor : PT . YOU-I JAPAN