

노노이치에서 탄생한 준마이슈



猩々

SHOJYO
쇼쇼

※猩々(쇼쇼)란?
일본의 고전에 유래한 술을 좋아하는 상상 속의 생물입니다.
일본의 전통 예능 노(能)의 공연 종류이기도 합니다.

원재료명 : 쌀(국산), 쌀누룩(국산쌀)
정미율 : 누룩쌀 55% 가케마이60%
알코올도수 : 14도 내용량 : 1800ml
제조회사 : 나가무라 주조 주식회사

中村酒造株式会社

판매회사 : 주식회사 YOU-I JAPAN



풍미 있는 준마이슈로
긴조와 비슷한 아름다운 향기
화려하고 깔끔한 끝맛
현지 재료로 정중하게 재현

쇼쇼 준마이슈

전통의 맛을

꼭 음미해 보세요



노노이치시의 구 호쿠리쿠 도로변(혼마치도오리)에 접한 기타 가문(국가 중요 문화재)은 메이지 시대부터 쇼와 50년대까지 약 100년 동안 양조장을 경영하고 있었습니다. 그동안 '猩々(쇼쇼)'을 비롯하여 '大白瀧(오시라타키)', '志ら滝(시라타키)', '古酒(고슈)' 등 다양한 유명 브랜드를 제조해 판매하고 있었습니다.

이번에 부활한 일본 술 猩々(쇼쇼)는 창업 때부터 마지막까지 계속 만들었던 기타 가문을 대표하는 유명한 브랜드로 사랑받았던 술입니다. 猩々(쇼쇼)는 나가무라(能楽)의 공연에 나와 사람들에게 행복과 축복을 전해주는 술을 좋아하는 요정을 말합니다.

노노이치시에서 수확된, 술에 적합한 쌀 오백만석(五百万石)과 노노이치시의 맑고 풍부한 물, 이시카와 현대대학이 배양한 기타 가문의 효모균을 이용해 나가무라 주조 주식회사가 양조한 '猩々(쇼쇼)'는 노노이치시의 산관학(産官学) 제휴 사업으로서 재현했습니다.

