

Sakê Junmai de Nonoichi

Um sakê Junmai de arroz puro, cheio de sabor
Um aroma elegante como o delicado sakê Ginjo
Uma bebida refrescante para animar a refeição
Uma nova edição preparada de forma cuidadosa
e consciente a partir de produtos locais

SHOJYO Sakê Junmai
O Sabor da Tradição.



A Kitaya Brewery (Propriedade de Importância Cultural do Japão), junto à Antiga Estrada Hokkoku (presente Rua Honmachi) na cidade de Nonoichi, produziu sakê durante cerca de 100 anos, desde a Era Meiji (1868-1912) até aos anos 50 da Era Showa (1974-1984). Durante este período, várias marcas de sakê, tais como o SHOJYO, o OOSHIRATAKI, o SHIRATAKI e o KOSHU, foram produzidas e vendidas pela Kitaya Brewery.

O SHOJYO, que agora regressa, era a imagem de marca da Kitaya Brewery, fabricado de forma continuada desde a inauguração da fábrica até ao fim dos seus dias, e era também muito popular entre os locais. “Shojoy” é uma figura mitológica auspiciosa que adora sakê e que traz boa sorte às pessoas em peças de Teatro Nô.

Produzido a partir do Gohyakumangoku, um arroz para sakê cultivado em Nonoichi, à água pura e abundante de Nonoichi, e a levedura da Kitaya Brewery, cultivada agora pela Universidade da Prefeitura de Ishikawa, e agora fabricado pela Nakamura Brewing Co., Ltd.
O SHOJYO regressa como um produto “100% Nonoichi”, resultado do “Projeto Colaborativo Industrial, Governamental e Académico”.



Autêntico

猩々

SHOJYO

※ Quem é Shojoy (猩々, shōjō)?

Uma figura da mitologia japonesa, apreciadora de álcool. A figura “Shojoy” também aparece em algumas peças tradicionais do teatro japonês Nô.

Ingredientes: Arroz (Japão), Arroz maltado (Japão)
Porcentagem de Polimento: Arroz para malte 55%, Arroz adicionado 60%
Vol. Alc. 14%
1800 ml

Produtor: Nakamura Brewing Co., Ltd.

中村酒造株式会社

Distribuidor: YOU-I JAPAN Co., Ltd.