

Sake Junmai nacido en Nonoichi

Sake hecho con arroz puro, de exquisito sabor, y con un succulento aroma que recuerda sutilmente al sake Ginjo.

Una bebida refrescante, elaborada con esmero e ingredientes locales.

Sake Junmai Shōjō

No dude en disfrutar el sabor de la tradición.

Reelaboración

猩々

Shojo

※猩々 (Shojo)
* Shōjō es una criatura imaginaria a las que le gusta beber, originarias de los clásicos japoneses. Tiene representación en el teatro clásico Noh.

Ingredientes: arroz (nacional), malta de arroz (nacional)

Porcentaje de pulido del arroz: kojimai 55%, kakemai 60%

Contenido de alcohol: 14 grados

Volumen: 1800ml

Productor: Fábrica de sake Nakamura

中村酒造株式会社

Agencia de ventas: Corporación YOU-I Japón



La fábrica del clan Kita (Bien Cultural Importante de Japón), ubicada a lo largo de la antigua carretera Hokkoku (calle Honmachi) en Nonoichi, estuvo en el negocio de la elaboración de sake durante aproximadamente 100 años, desde el periodo Meiji hasta 1975.

Durante ese tiempo, se produjeron y vendieron varias marcas de sake como Shōjō, Oshirataki, Shirataki y Koshu.

El sake "Shōjō" recientemente rescatado, es una marca representativa de la familia Kita, que se elaboró desde su fundación hasta su cierre, y es el favorito de la comunidad local. "Shōjō" es un primate mítico, que aparecen en las obras del teatro Noh, al que le gusta el sake y trae buena suerte a las personas.

Esta reelaboración, realizada por la fabrica de sake Nakamura en colaboración con el gobierno, es a base del arroz para sake "Gohyakumangoku" cosechado en Nonoichi, el agua cristalina y sabrosa de Nonoichi y las bacterias de levadura de la familia Kita cultivadas por la Universidad de la prefectura de Ishikawa.

