

# Rượu sake nguyên chất Junmaishu ra đời tại Nonoichi

Là rượu sake nguyên chất với hương vị phong phú  
Mang mùi hương thoang thoảng của rượu Ginjo  
Thức uống sáng khoái làm bừng sáng bữa ăn  
Nguyên liệu địa phương được ủ cẩn thận và khôi phục theo phương pháp truyền thống

Hãy thưởng thức hương vị truyền thống của  
Rượu sake nguyên chất Junamaishu Shojo



Cửa hàng Kitaya – Di sản văn hóa quan trọng cấp quốc gia – nằm ven đường cao tốc Hokkoku cũ (đường Honmachi) đã có lịch sử khoảng 100 năm sản xuất rượu từ thời đại Meiji tới những năm 50 của thời đại Showa. Có rất nhiều nhãn hiệu rượu được sản xuất và bán ra trong thời kì đó, có thể kể tới: Shojo, Oshirataki, Shirataki, Koshu, v.v.

Rượu sake “Shojo” được khôi phục lần này là nhãn hiệu đại diện của cửa hàng Kita, được sản xuất liên tục từ khi cửa hàng mới thành lập cho tới khi đóng cửa và được người dân địa phương vô cùng yêu thích. Shojo là một cổ điển thích rượu sake và mang lại may mắn cho mọi người, thường xuất hiện trong các vở kịch Noh.

Đây là thành quả nỗ lực nghiên cứu của Công ty TNHH sản xuất rượu Nakamura bằng cách sử dụng gạo rượu “Gohyakumangoku” được thu hoạch ở Nonoichi cùng với nguồn nước sạch phong phú của Nonoichi, và men Kita do Đại học tỉnh Ishikawa nuôi cấy. Việc khôi phục lần này cũng nằm trong “Dự án hợp tác giữa “Nhà sản xuất - Chính phủ - Trường Đại học” của thành phố Nonoichi.



Khôi phục

猩々

Shojo

Shojo là gì?

“Đây là một sinh vật tương tự như thích uống rượu của Nhật Bản và thường xuất hiện trong các vở kịch Noh cổ điển của Nhật Bản”.

Tên nguyên liệu: Gạo (sản xuất trong nước), Móc gạo Koji (gạo sản xuất trong nước)  
Tỷ lệ đánh bóng gạo: Gạo Koji 55%, Gạo Kake 60%

Độ cồn: 14%  
Dung tích: 1800ml

Nhà sản xuất: Công ty TNHH sản xuất rượu Nakamura

中村酒造株式会社

Phân phối bởi: Công ty TNHH You&I Japan