



В НАШЕМ МАГАЗИНЕ ПРОХОДИТ  
**ВЫСТАВКА-ПРОДАЖА САКЭ**  
 При поддержке Министерства сельского,  
 лесного и рыбного хозяйства Японии



 **白瀧酒造**

**Товар месяца: «Дзёзен Мизду но Готоси»  
 продукция от производителя «Сиратаки СЮЗО»**



白瀧酒造

熟成の上善如水

Наименование	<b>ВИНО РИСОВОЕ 0,72Л ДЗЁЗЕН МИДЗУ-НО-ГОТОСИ</b>
Классификация	Премиум (Дзюнмай Гиндзё)
Аромат	1. После вскрытия бутылки, насыщенный фруктовый аромат, напоминающий личи. 2. Дайте вину подышать в бокале, и аромат раскроется сладким букетом спелых экзотических фруктов.
Вкус	Созревший богатый гладкий вкус, поражающий полнотой. Аромат и кислотность идеально сбалансированны.
Сочетание с продуктами	с обжаренными овощами в кляре, суши (особенно с тунцом, икрой морского ежа, красной икрой) Так как рисовое вино обладает кислым привкусом оно хорошо сочетается с говядиной, свининой.
Оптимальная температура	5-10°C
Место выращивания риса	Префектура Ниигата
Сорт риса	Гохяку мангоку, Мияма-нисики



В НАШЕМ МАГАЗИНЕ ПРОХОДИТ  
ВЫСТАВКА-ПРОДАЖА САКЭ  
При поддержке Министерства сельского,  
лесного и рыбного хозяйства Японии

Товар месяца: «ТОЧИАКАНЭ»  
продукция от производителя «Сирасоу СЮЗО»

白相酒造	とちあかね	
Наименование	<b>ВОДКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ ШОДЖУ "ТОЧИАКАНЭ" 0,72Л</b>	
Классификация	ШОДЖУ	
Аромат	обладает нежный ароматом сладкого картофеля.	
Вкус	похож на обжаренного сладкого картофеля.	
Сочетание с продуктами	хорошо сочетается с мясными и рыбными блюдами(особенно суши и сашими).	
Оптимальная температура	с 0-15°C Можно употреблять со льдом. Также, рекомендуется разбавить теплой и холодной водой.	
Место выращивания риса	Префектура Тотиги	
состав	Сладкий картофель Рис(100% выращенный в Японии)	