




## В НАШЕМ МАГАЗИНЕ ПРОХОДИТ ВЫСТАВКА-ПРОДАЖА САКЭ


При поддержке Министерства сельского, лесного и рыбного хозяйства Японии

Товар месяца:



продукция от производителя «МУРОМАТИ СЮЗО»



	
9222	櫻室町 甘熟とろける清水白桃酒
Наименование	"Канджуку торокэру Хакутоу сакэ" (Ликёр из зрелого белого персика)
Классификация	Премиум 100% из риса, шлифовка риса-остаток 50%
Аромат	1. Аромат при открытии бутылки Обладает сладостным ароматом персика
	2. Аромат через некоторое время после открытия бутылки Также появляется ощущение тропического вкуса за счет смешения аромата персика и сливы
Вкус	Роскошное сакэ, созданное смешением аромата свежих плодов белого персика, выращенного на родниковых водах и известного на всю Японию рисового сакэ из города Омати.
Сочетание с продуктами	Сладостное сакэ на основе белого персика дает возможность насладиться приятным ароматом и растворенными кусочками плода
	Хорошо сочетается с такими утонченными морепродуктами как красная икра, икра морского ежа, морской гробешок, вареный в вине, мусс из белой рыбы. В качестве десертного вина к японской и французской кухне. Рекомендуется предлагать в качестве соуса для таких десертов как ванильное мороженое или йогурт.
Оптимальная температура	Употребляется в чистом виде или охлажденным со льдом Оптимальная температура от 5 до 10 градусов Сакэ со льдом желательно выпить, пока лёд не растает
Место производства	Префектура Окаяма
Сорт риса	Омачи-май
Отметки	Этот персик в Японии называют "Королём персиков" и очень высоко ценят. Рекомендуется предлагать в качестве соуса для таких десертов как ванильное мороженое или йогурт. В смеси с джином получаются замечательный коктейль.

	
09223	櫻室町 とろとろ蜂蜜しょうが酒
Наименование	"Тороторо хачимицу шога сакэ" (Ликёр со вкусом имбиря и меда)
Классификация	Премиум 100% из риса, шлифовка риса-остаток 65%
Аромат	1. Аромат при открытии бутылки Специфический вкус имбиря, сильно воздействующий на рецепторы обоняния
	2. Аромат через некоторое время после открытия бутылки Ощущение сладостного аромата меда, постепенно замещающего запах имбиря
Вкус	Особенностью является ярко выраженная острота ароматного и богатого вкусом имбиря из префектуры Коги, обеспечивающей около половины производства этого корня в стране, смешанная с великолепным букетом сакэ из города Омати
Сочетание с продуктами	Жареный на гриле с солью сибас, восточная форель, салат с креветками, жареная в масле фуа-гра, баранина и стейк.
	Карпаччо, добавление в качестве секретного ингредиента к рыбе, овощам или тофу.
Оптимальная температура	Рекомендуем пить не разбавляя или со льдом Также можно употреблять в разогретом виде.
Место производства	Префектура Окаяма
Сорт риса	Омачи-май
Отметки	При температуре 5 градусов со льдом создаёт аромат имбиря и сладость меда, доставляющие наивысшее наслаждение.
	Разогретое до 30-45 градусов превращается в имбирное сакэ, согревающее тело и душу.
	Смешивая с джином и другими алкогольными напитками можно получить хороший имбирный коктейль.

**Сливовое вино «БАБУШКИНО СЛИВОВОЕ ВИНО СО СЛИВАМИ»  
«ПОЛУСУХОЕ ОШУКУБАЙ со вкусом зеленого чая »**

			
83640 / 83641 中埜酒造		83642 中埜酒造	
おばあちゃんの梅酒		鶯宿梅	
Наименование	<b>ВИНО ПЛОДОВОЕ ПОЛУСУХОЕ ОБААЧАННО УМESHУ МИИРИ БАБУШКИНО СЛИВОВОЕ ВИНО СО СЛИВАМИ 1,6Л</b>	Наименование	<b>ВИНО ПЛОДОВОЕ ПОЛУСУХОЕ ОШУКУБАЙ РЁКУ ЧА УМESHУ ПЕВЧАЯ ПТИЦА НА СЛИВОВОМ ДЕРЕВЕ 14% 0,72Л</b>
Классификация	сливовое вино	Классификация	сливовое вино
Вкус	Умерено сладкий привкус. В сравнении с умесю других производителей, это вино-малокалорийное. В середине бутылки находится 36 слив и поэтому это вино можно с легкостью использовать для коктейлей.	Вкус	Умерено сладкий привкус с зеленым чаем.
Отметки	Вино изготовлено из персиков преф. Окаяма. (В магазинах Токио цена одной бутылки около 10USD)		
	Весь процесс производства вина исключительно ручной, поэтому количество продукции лимитировано.		
	традиционное Японское вино, изготовлено из приятным фруктовым вкусом и сладковатым ароматом дикой сливы. Свежую белую сливу уме с косточкой 6 месяцев настаивают, на сахаре и на дистилляте из этих же слив.		