

UENO GOURMET

Sake & Culinary Delights from Japan



October 2024



UENO GOURMET



天吹酒造

天吹酒造

青酒

天

あまぶき

天吹酒造合資会社

天吹酒造合資会社



Dear friends of Japanese culinary culture,

As we enter our company's 20th year, we are overcome by great joy and confidence. We are delighted to have been able to inspire thousands of Sake lovers and much appreciated customers over the years. We are, of course, also deeply indebted to our unique network of outstanding producers who continue to imbue our portfolio with exciting, new products, making our job of communicating their detailed craftsmanship and hard work to our clients all the more rewarding. Our latest partner is the Niida Honke brewery, whose focus on sustainable Sake production is sure to, yet again, enrich our range significantly.

Kanpai,

Yoshiko Ueno-Müller and Jörg Müller

Liebe Freunde der japanischen Genussskultur, mit Freude und Zuversicht gehen wir in das 20ste Jahr unseres Unternehmens. Freude darüber, dass wir viele Tausend Interessenten und Kunden für das Thema Sake begeistern konnten. Unsere Zuversicht rührt daher, dass wir ein einmaliges Netz herausragender Produzenten gewinnen konnten, die weiterhin spannende neue Produkte in unser Portfolio einbringen. Und deren handwerkliches Können und der verbundene Aufwand wird von unseren Kunden sehr wertgeschätzt. Als neuesten Partner konnten wir die Brauerei Niida Honke gewinnen, die einen besonderen Wert auf nachhaltige Produktion legt und unser Sortiment mit ganz besonderen Sake bereichert.

Kanpai,

Ihre Yoshiko Ueno-Müller und Jörg Müller

ウエノグルメ About UENO GOURMET	4
サケ焼酎アカデミーと本 New Sake Book & Shochu Academy Europe	6
酒蔵マップ Our Sake & Shochu Suppliers	8
日本酒の特定名称 Classification of Premium Sake	10
醸造工程 Brewing Process	12
日本酒の香り Typical Sake Aromas	13
日本酒の8スタイルとペアリング 8 Styles of Sake & Pairing	14
日本酒 Sake	16
リキュール Liqueur	42
ワイン Wine	45
カクテルレシピ Cocktail Inspiration	46
焼酎 Shochu & Gin	47
調味料 Japanese Seasonings	51
食器 Tableware	55

We love Sake!

Team UENO GOURMET introduces itself

“A Culinary East meets West” and ‘Pleasure on the palate with Sake’ - these two sayings have been our core ethos since the founding of our company in 2005.

We love our products, producers, and customers! We seek to promote the Japanese traditional craft and convey its refined taste to the European market!

- Specialist for Premium Sake, Shochu and Soy Sauce with over 150 top products
- “Face to face” - from 40 renowned Japanese producers directly to customers
- Broad distribution network in Germany, Austria, Switzerland, UK and more
- Import with refrigerated containers to maintain the best quality
- Traditional, authentic, and artisanal products of the highest quality - always free of additives
- Tasting events, gastro training & communities such as our Sake Club (see below)
- Competent partner for gastronomy & retail for 20 years
- Highly qualified team with certifications such as J.S.A. Sake Diploma, WSET Level 3 Sake etc.
- Further details about the UENO Gourmet team on our website:



Wir lieben Sake!

Team UENO GOURMET stellt sich vor

„Kulinarisches East meets West“ und „Freude am Gaumen mit Sake“ – diese beiden sind unser Motto seit der Firmengründung im Jahr 2005.

Wir lieben unsere Produkte, Produzenten und Kunden! Wir möchten das japanische traditionelle Handwerk fördern und den raffinierten Geschmack in Europa vermitteln!

- Spezialist für Premium-Sake, Shochu und Sojasauce mit über 150 Top-Produkten
- „Face to Face“ - von 40 renommierten Herstellern Japans direkt an Kunden
- Breites Distributionsnetz in Deutschland, Österreich, Schweiz, UK und mehr.
- Import mit Kühl-Containern zur Wahrung bester Qualität
- Traditionelle, authentische und handwerkliche Produkte mit erlesenem Geschmack ohne Zusatzstoffe
- Tasting-Events, Gastro-Trainings & Communities wie unser Sake Club (siehe unten)
- Kompetenter Partner für Gastronomie & Handel mit 20 Jahren Erfahrung
- Qualifiziertes Team mit Zertifizierungen wie J.S.A. Sake Diploma, WSET Level 3 Sake etc.
- Weitere Infos über das Team UENO Gourmet auf unserer Webseite:



Sake Club

Viele Vorteile für Mitglieder

Wenn Sie Mitglied werden möchten,
schreiben Sie uns eine E-Mail an
info@japan-gourmet.com

- Alle 3 Monate ein Sake-Paket zum Vorzugspreis.
- Paket enthält gelegentlich exklusive Sake, die sonst nicht erhältlich sind.
- Ausführliche Vorstellung aller zugesandten Sake im Online-Tasting.
- Persönlicher Austausch zwischen Sake-Freunden mit gemeinsamem Sake-Genuss.
- Exklusive Informationen und gelegentliche Teilnahme von Sake-Herstellern.
- 5% Rabatt auf alle Einkäufe im UENO GOURMET Onlineshop.

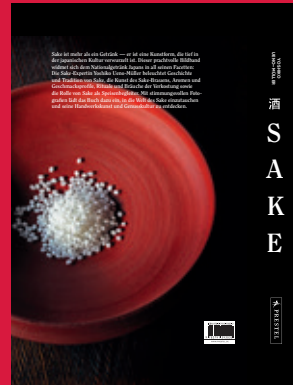
Reading & Learning

New: October 2024! Book by Yoshiko Ueno-Müller

A groundbreaking work on Sake which vividly illuminates Japanese drinking culture through the history of brewmasters, rice farmers and restaurateurs.

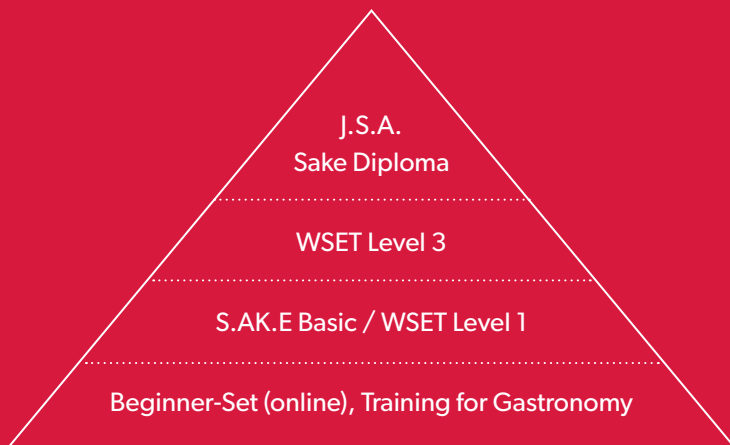
304 pages with countless photos - available in two language editions:

1. SAKE – Mythos. Handwerk. Genuss (DE)
2. SAKE – The Art and Craft of Japan's National Drink (EN)



Sake & Shochu Academy Europe

We offer various courses from beginner to instructor in cooperation with the German Wine and Sommelier School and the Japan Sommelier Association:



Lesen & Lernen

Neu: Oktober 2024! Buch von Yoshiko Ueno-Müller



Ein wegweisendes Werk über Sake beleuchtet lebendig die japanische Trinkkultur durch die Geschichte der Braumeister, Reisbauern und Gastronomen.

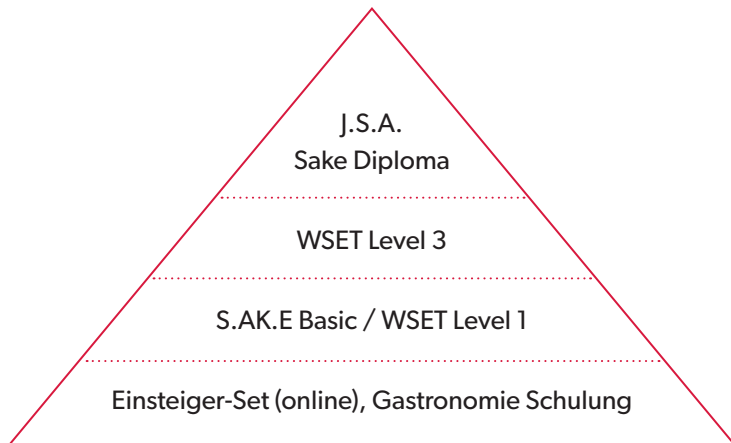
**304 Seiten mit vielen Fotos
in zwei Sprachen erhältlich:**

1. SAKE – Mythos. Handwerk. Genuss (DE)
2. SAKE – The Art and Craft of Japan's National Drink (EN)



Sake & Shochu Academy Europe

Wir bieten verschiedene Kurse von Anfänger bis Ausbilder in Zusammenarbeit mit der Deutschen Wein- und Sommelierschule und der Japan Sommelier Association:



Terroir & Tradition

Premium Sake – only top quality products

Sake is the elixir of the Japanese soul and reflects the landscape, regional culture, and history of the nation. UENO GOURMET works together with 40 different renowned producers and offers more than 150 Premium Sake & Shochu in top quality.

Producer		Page	Producer		Page		
1	Nanbu Bijin	南部美人	31, 32, 43	20	Daruma Masamune	達磨正宗	19
2	Yuki No Boshu	雪の茅舎	41	21	Tsuki No Katsura	月の桂	39
3	Hatsumago	初孫	24, 25	22	Gekkeikan	月桂冠	23
4	Dewazakura	出羽桜	21	23	Hanatomoe	花巴	23, 24
5	Urakasumi	浦霞	39, 40	24	Saika	雑賀	44
6	Katsuyama	勝山	28, 29	25	Fukuju	福寿	21, 22, 43
7	Yamagata Masamune	山形正宗	41	26	Tatsuriki	龍力	37, 44
8	Toko	東光	38	27	Bijofu	美丈夫	18, 19
9	Niida	仁井田本家	32	28	Rihaku	李白	34, 35
10	Ninki	人気	33, 34, 44	29	Shin-On	森恩	49
11	Kikusakari	菊盛	29	30	Dassai	獺祭	20
12	Azuma Rikishi	東力士	18, 43	31	Gokyo	五橋	23
13	Kirin	麒麟	30	32	Ikekame	池亀	26, 27, 43, 48
14	Imayo Tsukasa	今代司	27	33	Amabuki	天吹	16, 17, 42, 47
15	Sawa no hana	澤の花	35	34	Kameman	亀萬	28
16	Shichiken	七賢	35, 36, 49	35	Amami Oshima	奄美大島酒造	42, 48
17	IWA	岩	25	36	Yayoi	弥生	50
18	Masuizumi	満寿泉	30, 31	37	Amami Shurui	奄美酒類	48
19	Tedorigawa	手取川	37, 38	38	Shoryu	昇龍	50
				39	Inenotsuyu	稲乃露	48

Our Sake & Shochu Suppliers

Family-run, artisanal breweries with tradition

Sake ist das Elixier der japanischen Seele und spiegelt die Landschaft, die regionale Kultur und die Geschichte wider. UENO GOURMET arbeitet mit 40 verschiedenen renommierten Herstellern zusammen und bietet über 150 Premium Sake & Shochu in Top-Qualität.



Quality & Selection

Rice polishing ratio defines quality and taste

For high quality Sake, the rice is polished before processing in order to obtain the highest possible proportion of the starch, which is concentrated in the centre of the Sake rice grain. The smaller the rice polishing ratio, the finer and more aromatic the Sake will be.

Für hochwertigen Sake wird der Reis vor dem Verarbeiten poliert, um einen möglichst hohen Anteil der im Reiskern konzentrierten Stärke zu erhalten. Je niedriger der Poliergrad, desto feiner und aromatischer wird der Sake.

Classification of Premium Sake

Percentages on the bottle show Sak

Special Sake Styles

Kimoto: Ancient brewing technique, heightened acidity and Umami

Alte Braumethode, ausgeprägte Säure und Umami

Yamahai: Simpler form of Kimoto, similar flavor profile
vereinfachte Kimoto-Methode, aber ähnl. Geschmacksprofil

Nama: Unpasteurized, lively and intense
nicht pasteurisiert, lebendig und ausdrucksstark

Koshu / Aged Sake: Golden Brown color, powerfull flavour

Golden Brown color, powerfull flavour

Kijoshu: Double brewed Sake, sweet and intense
Mehrfach gebraut, süß und intensiv

Nigori: Coarsely filtered, hazy Sake, velvety texture
Naturtrüb, samtige Textur

Genshu: Undiluted Sake, intensely flavored
Nicht verdünnter Sake, intensiv

純米大吟醸

Junmai Daiginjo

Rice-polishing ratio:
50% or less

Great harmony of
aroma and rice Umami

純米吟醸

Junmai Ginjo

Rice-polishing ratio:
60% or less

Fruity & mild taste

純米

Junmai

Rice-polishing ratio:
not defined since 2005

Full-bodied terroir Sake

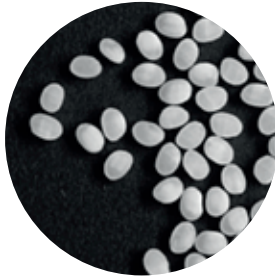
RICE POLISHING RATIO

(Yamada Nishiki)

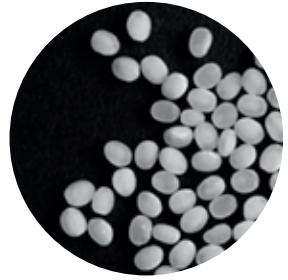
100%



50%



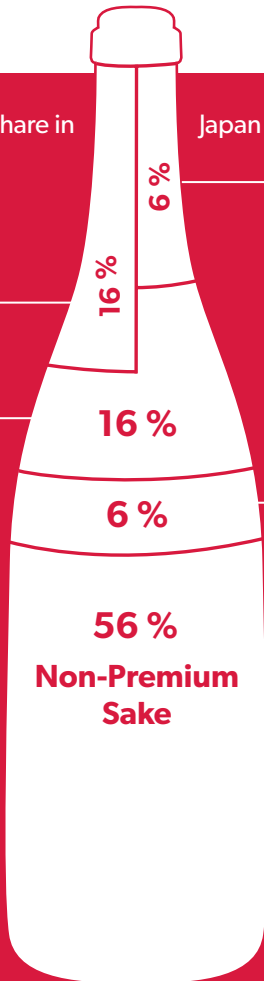
35%



© UENO GOURMET

Production share in

Japan (Brewing Year 2021, Source: National Tax Agency JAPAN)



© UENO GOURMET

Daiginjo

Rice-polishing ratio:
50% or less

Very aromatic
artisan work

大吟醸

Ginjo

Rice-polishing ratio:
60% or less

Aromatic & clear taste

吟醸

Honjozo

Rice-polishing ratio:
70% or less

Fresh & light allround Sake

本醸造

Brewing process

Craftmanship and koji fermentation

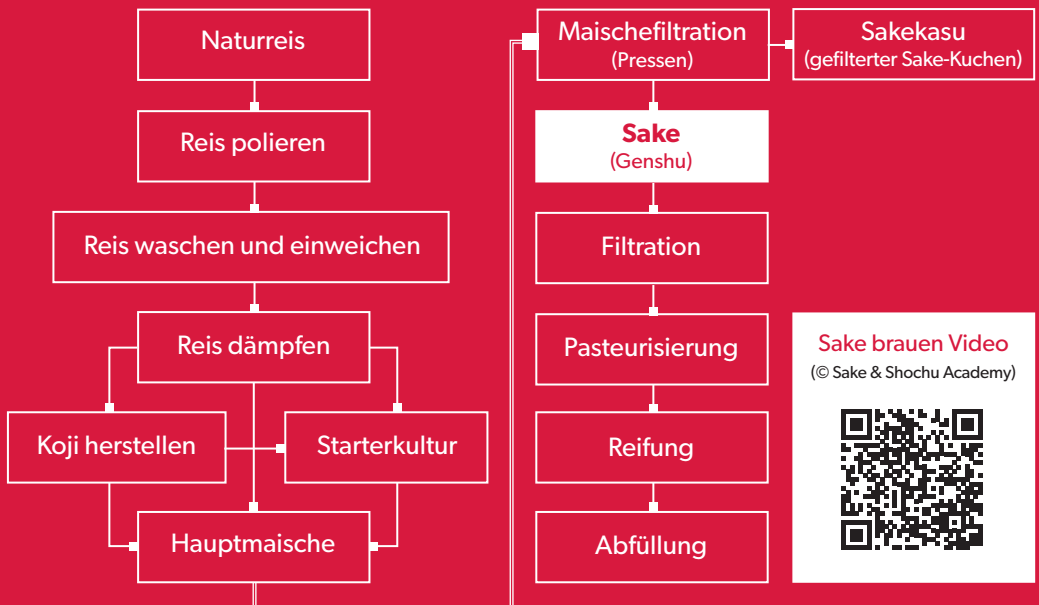
Premium Sake is created through a unique brewing process (multiple parallel fermentation) and hard manual labor. There are two microorganisms in play: The koji fungus saccharifies the rice, and the yeast converts the sugar into alcohol.

Through a complex fermentation process, exquisite flavors and taste develop.

Premium-Sake entsteht durch einen einzigartigen Brauprozess (multiple parallele Fermentation) und aufwändige Handarbeit. Dabei sind zwei Mikroorganismen im Spiel: Der Koji-Pilz spaltet die Stärke des Reises in Zucker, und die Hefe verarbeitet den Zucker zu Alkohol.

Durch einen komplexen Fermentationsprozess entfalten sich Aromen und Geschmack der Extraklasse.

SAKE BRAUPROZESS



Sake brauen Video
(© Sake & Shochu Academy)



Typical Sake Aromas

Typische Aromen von Sake

GINJO TYPE



e.g. melon, banana, citrus fruits
Aromatic and fine Sake brewed from highly polished rice at a low temperature. This craftsmanship is best enjoyed in a wine glass with fine dishes.

z.B. Melone, Banane, Zitrusfrüchte
Aromatischer und feiner Sake gebraut aus hochpoliertem Reis bei niedriger Temperatur. Diese Handwerkskunst genießt man am besten im Weinglas zu feinen Gerichten.

JUNMAI TYPE



e.g. cereals, steamed rice, walnuts, pears, lychee
Full-bodied and traditional Sake with Umami and rice notes. The taste is determined by the region of origin and the rice. Uncomplicated dining accompaniment. Can be enjoyed chilled or warmed up.

z.B. Cerealien, gedämpfter Reis, Walnuss, Birne, Litschi
Vollmundiger und traditioneller Sake mit Umami und Reismnoten. Der Geschmack wird von der Herkunftsregion und vom Reis geprägt. Unkomplizierte Speisebegleitung. Kann kühl oder erwärmt getrunken werden.

AGED SAKE TYPE

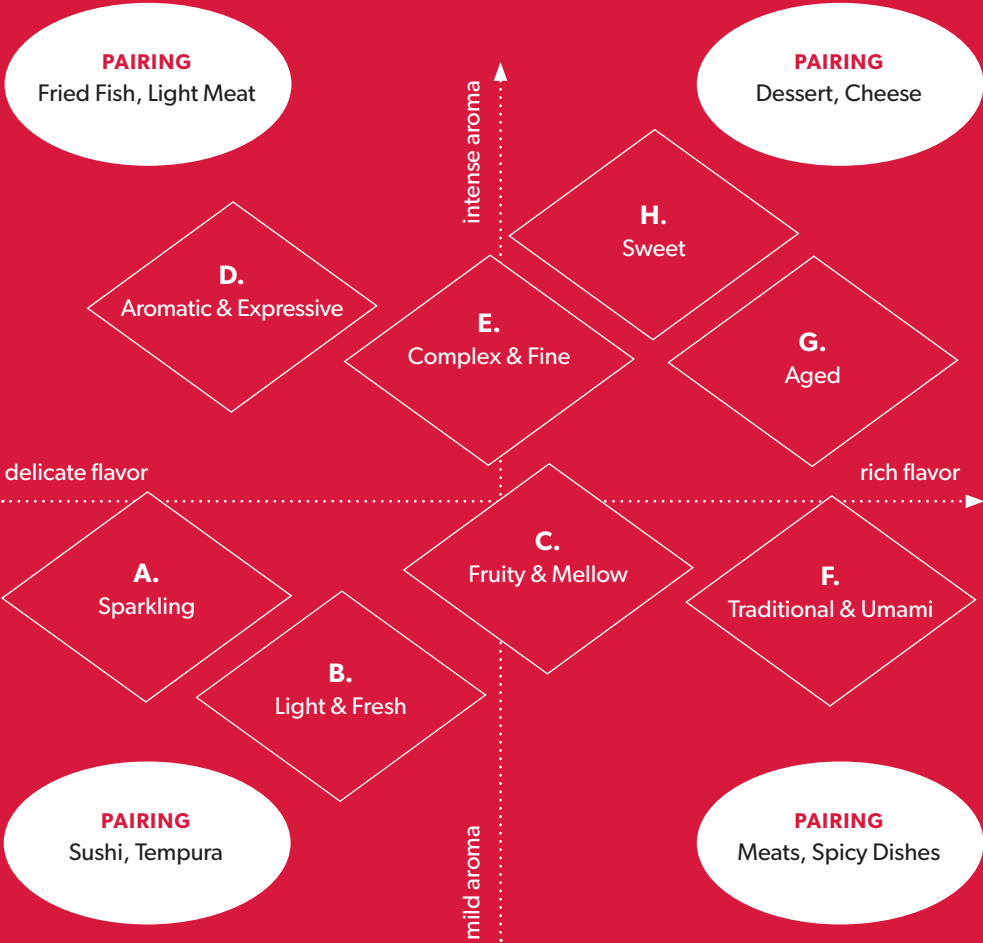


e.g. honey, soy sauce, spices, nuts
Junmai Sake, which is rich in extracts, acquires balsamic and spicy notes as it matures. It pairs well with foie gras, chocolate and various types of cheese.

z.B. Honig, Sojasauce, Gewürze, Nüsse
Durch die Reifung bekommt der extraktreiche Junmai-Sake balsamische und würzige Noten. Passt zu Gänseleber, Schokolade und verschiedenen Käsesorten.

8 Styles and Sake Pairing

A brief summary of the 8 typical Sake styles.
There are endless possibilities for pairing.



Learn more at:
sake-pairing-contest.com



8 Stile und Sake-Pairing

Kurze Zusammenfassung der 8 typischen Sake-Stile.
Es gibt unendliche Möglichkeiten zum Pairing.

A. Sparkling Sparkling

Sake for the sparkling moment. Delicate CO2 from bottle or tank fermentation.
Sake für den prickelnden Moment. Feine Kohlensäure aus Flaschen- oder Tankgärung.

B. Light & Fresh Leicht & frisch

Honjozo or Junmai with subtle aromas of green fruits and herbs.
Honjozo oder Junmai mit dezenten Aromen von grünen Früchten und Kräutern.

C. Fruity & Mellow Fruchtig & sanft

Junmai Ginjo and Junmai with well-balanced, fruity aromas and a mild rice flavor.
Junmai Ginjo und Junmai mit ausgeglichenen, fruchtigen Aromen und mildem Reisgeschmack.

D. Aromatic & Expressive Aromatisch & ausdrucksstark

Daiginjo, Junmai Daiginjo and Nama-Sake with many fruity nuances and a strong taste.
Daiginjo, Junmai Daiginjo und Nama-Sake mit vielen Frucht-Nuancen und kräftigem Geschmack.

E. Complex & Fine Komplex & Fein

Daiginjo, Kimoto Junmai Daiginjo with a multi-layered spectrum of aromas and flavors.
Daiginjo, Kimoto Junmai Daiginjo mit vielschichtigem Aromen- und Geschmacksspektrum.

F. Traditional & Umami Traditionell & Umami

Strong Junmai or Honjozo brewed using the Kimoto/Yamahai method.
Classic Sake style with prominent rice notes and Umami.
Kräftiger Junmai oder Honjozo gebraut mit Kimoto/Yamahai-Methode.
Klassischer Sake-Stil mit Reisnoten und Umami.

G. Aged Gereift

Matured Junmai brewed via Kimoto/Yamahai method.
Golden brown heavy Sake with notes of caramel, nuts and spices.
Gereifte Junmai mit Kimoto/Yamahai. Goldbrauner schwerer Sake mit Noten von Karamell, Nüssen und Gewürze.

H. Sweet Süß

Sweet Junmai Ginjo, Kijoshu, premium mirin, Sake liqueur.
Süßer Junmai Ginjo, Kijoshu, Premium-Mirin, Sake-Likör.

NEW! **Sake cups** Small format, big flavor. For the sake lover on the go.



Sake cups
in our shop:



AMABUKI **I Love Sushi**

720ml SA27-07

Category: Junmai
Rice: Saga no Hana, 60% pol.
Prefecture: Saga

Style: light & fresh, dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

This light and dry sake is the ideal pairing to sushi and sashimi. Sporting a cute, illustrated label, it is a must for sushi lovers.

Sake für Sushi. Der leichte, trockene Sake ist der ideale Begleiter zu Sushi und Sashimi. Die Illustration der verschiedenen Sushi-Häppchen macht Lust auf mehr.



AMABUKI **Marigold**

720ml SA14-07 180ml SA14-01

Category: Junmai, Yamahai
Rice: Omachi, 65% pol.
Prefecture: Saga

Style: traditional & umami, dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled & warm

Brewed with rare marigold blossom yeast using the Yamahai method. Full-bodied, traditional Sake with robust rice notes. Enjoyable cold or warm.

Gebraut mit seltener Blütenhefe der Ringelblume nach Yamahai-Methode. Vollmundiger traditioneller Sake mit vollen Reisnoten, der kalt und warm zu genießen ist.



AMABUKI **Rosé**

720ml SA21-07 180ml SA21-01

Category: Junmai, Rosé
Rice: Omachi, Shikokumai
Prefecture: Saga

Style: aromatic & expressive, dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

Rosé-colored Sake brewed from the rare rice variety Shikokumai, with the blossom yeast of the Pink Nadeshiko clove. Red-fruited, spicy, and wine-like.

Roséfarbener Sake gebraut aus der seltenen Reissorte Shikokumai, mit der Blütenhefe der Pink Nadeshiko-Nelke. Rotfruchtig und würzig bei weinähnlichem Charakter.



AMABUKI **Strawberry Blossom**

720ml

SA15-07

Category: Junmai Ginjo, Nama

Style: aromatic & expressive, medium dry

Rice: Omachi, 55% pol.

Alcohol: 16% vol.

Prefecture: Saga

Drinking Temperature: chilled

Unpasteurized, fruity Nama-Sake brewed with Strawberry blossom yeast. Showcasing lively aromas of wild strawberries, white flowers, and puffed rice.

Nicht-pasteurisierter Nama-Sake mit Aromen von Walderdbeeren bietet ein lebendiges und saftiges Geschmackserlebnis. Gebraut mit der Blütenhefe der Erdbeerblüte.



AMABUKI **Banana**

720ml

SA26-07

Category: Junmai Ginjo

Style: aromatic & expressive, medium dry

Rice: Table rice, 60% pol.

Alcohol: 15% vol.

Prefecture: Saga

Drinking Temperature: chilled

A unique Junmai Ginjo Sake with an expressive aroma of ripe bananas. Fruity and full-bodied mouthfeel.

Ein einzigartiger Junmai Ginjo Sake mit ausdrucksstarkem Aroma reifer Bananen. Fruchtiges und vollmundiges Mundgefühl.



AMABUKI **Himmelswind**

720ml

SA13-07

180ml

SA13-01

Category: Daiginjo

Style: complex & fine, dry

Rice: Yamada Nishiki, 40% pol.

Alcohol: 16% vol.

Prefecture: Saga

Drinking Temperature: chilled

Aromatic Daiginjo brewed with rare Abelia blossom yeast. Offers notes of peach and melon. A creamy texture and fine acidity ensure a long finish.

Aromatischer Daiginjo mit cremiger Textur und Aromen von Melone, Fenchelblüte und Kerbel. Gebraut mit seltener Blütenhefe (Abelia). Trocken mit langem Nachhall.



AMABUKI **Rhododendron**

720ml

SA16-07

180ml

SA16-01

Category: Junmai Daiginjo, Kimoto

Style: complex & fine, dry

Rice: Omachi, 40% pol.

Alcohol: 16% vol.

Prefecture: Saga

Drinking Temperature: chilled & warm

Complex Junmai Daiginjo brewed with Rhododendron blossom yeast with Kimoto method. Subtle Umami and fine acidity make it a perfect accompaniment to food.

Ein facettenreicher Junmai Daiginjo. Mit Blütenhefe vom Rhododendron nach Kimoto Methode gebraut. Sein subtiles Umami und die feine Säure machen ihn zu einem perfekten Speisenbegleiter.



AZUMA RIKISHI **Sumo**

720ml SS20-07

Category: Honjozo

Rice: Asahinoyume, 65% pol.

Prefecture: Tochigi

Style: traditional & umami, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

Traditional Honjozo with a fine sweetness and smooth texture. Notes of dried fruits, walnuts, and coffee, supported by light acidity and rich Umami.

Eleganter Honjozo Sake mit viel Umami, feiner Süße mit leichter Säure. Noten von Dörrobst, Walnuss, Müsli, Kaffee. Harmoniert gut mit Fisch- und Gemüsegerichten.



AZUMA RIKISHI **Nigori**

300ml SS21-03

Category: Futsushu, Nigori

Rice: Asahinoyume, 70% pol.

Prefecture: Tochigi

Style: traditional & umami, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Dry, cloudy Sake (nigori) which is only partially filtered. With a creamy, rich texture and fresh, fruity notes complimented by a distinct rice character.

Ein trockener, trüber „nigori“ Sake. Zeigt eine volle, cremige Textur. Leichte fruchtige Aromen und kräftiger Reisgeschmack.



BIJOFU **Honjozo**

720ml SB35-07

Category: Honjozo

Rice: Matsuyama Mii, 60% pol.

Prefecture: Kochi

Style: light & fresh, dry

Alcohol: 14% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

A light and fresh Honjozo which is perfect for every occasion. Delicate aromas of apple, banana, and steamed rice. Enjoyable cold or warm.

Frischer und leichter Honjozo. Ein Sake für jede Gelegenheit. Feine Aromen von Apfel, Banane und gedämpften Reis. Sehr gut geeignet für kalten und warmen Genuss.



BIJOFU **Junmai**

720ml SB30-07

Category: Junmai

Rice: Matsuyama Mii, 60% pol.

Prefecture: Kochi

Style: light & fresh, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

A modern, dry Junmai Sake with a fresh, aroma-rich style. Offers notes of apple and white peach with pronounced juiciness. Perfect for fusion cuisine.

Moderner trockener Junmai im aromatisch-frischen Stil. Aromen von Apfel und weißem Pfirsich mit saftigem Geschmack. Perfekt zur Fusion-Küche.



BIJOFU Mai

720ml SB36-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Shizukuhime, 50% pol.
Prefecture: Kochi

Style: aromatic & expressive, dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

Junmai Daiginjo with an outstanding quality-price ratio. Elegant fruity aromas and a perky but smooth palate make this a grand everyday drinker.

Ein Junmai Daiginjo mit herausragendem Preis-Leistungs-Verhältnis. Elegante fruchtige Aromen und sanfter Geschmack mit vielschichtiger Säure.



DARUMA MASAMUNE 2023

500ml SD20-05-23

Category: Junmai, Koshu
Rice: Nihonbare, Oyamanishiki, 70% pol.
Prefecture: Gifu

Style: aged, sweet
Alcohol: 16% vol.
Drinking Temperature: chilled & room temp.

Aged Sake (Koshu) with matured and sweet flavors including vanilla, honey and caramel. Fine acidity which reminds of port ensures great aging potential.

Gereifter Koshu Sake mit süßlichen Aromen wie Vanille, Honig und Karamell. Mit seiner vielschichtigen Säure und Süße erinnert er an Portwein.



DARUMA MASAMUNE 10 years

720ml SD12-07

Category: Junmai
Rice: Nihonbare, 70% pol.
Prefecture: Gifu

Style: aged, sweet
Alcohol: 18% vol.
Drinking Temperature: chilled & room temp.

A blended aged Sake (Koshu) of five different vintages matured for 10 or more years. Full-bodied with rich and complex flavors. Amber coloured.

Koshu Sake Cuvée aus 5 verschiedenen Jahrgängen; der jüngste ist mindestens 10 Jahre alt. Tiefe und komplexe Noten von Honig und Nüssen.



DARUMA MASAMUNE 1979

200ml SD20-02-79

Category: Junmai, Koshu
Rice: Nihonbare, 70% pol.
Prefecture: Gifu

Style: aged, sweet
Alcohol: 17% vol.
Drinking Temperature: chilled & room temp.

This sensational Sake from the year 1979 expresses deep and sweet flavours reminiscent of the best Tawny-Port. Hints of nuts, chocolate and nutmeg.

Der sensationelle Sake aus dem Jahr 1979 schmeckt kräftig, nussig, tief und süß. Erinnert an einen hochwertigen Tawny-Port.



DASSAI 45

720ml

SD34-07

300ml

SD34-03

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki, 45% pol

Prefecture: Yamaguchi

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

A perfect beginner Junmai Daiginjo - perhaps the best known of its style worldwide. Delightfully aromatic and full-bodied.

Junmai Daiginjo für Einsteiger. Einer der bekanntesten und beliebtesten Junmai Daiginjo weltweit. Begeistert mit seinem aromatischen und fülligen Stil.



DASSAI 39

720ml

SD32-07

300ml

SD32-03

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki, 39% pol.

Prefecture: Yamaguchi

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

A distinctly aromatic and juicy Junmai Daiginjo with exotic fruit flavors. It wears its polishing rate proudly on its label with an unforgettable ‚39.‘

Ein ausgeprägt aromatischer und saftiger Junmai Daiginjo mit exotischen Fruchtaromen. Der niedrige Poliergrad 39% ist der Name auf dem Label.



DASSAI 23

720ml

SD31-07

300ml

SD31-03

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki, 23% pol.

Prefecture: Yamaguchi

Style: complex & fine, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

A world-renowned Junmai Daiginjo, famous for its extremely low polishing rate: a mere 23%. Very elegant and complex, and very much one of a kind.

Der weltbekannte Junmai Daiginjo, berühmt für seinen extrem niedrigen Poliergrad von nur 23%. Sehr elegant und komplex.



DASSAI Beyond

720ml

SD33-07

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki

Prefecture: Yamaguchi

Style: complex & fine, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled

The ‚creme de la creme‘ of the world-famous brewery, surpassing even DASSAI 23 in excellence. Exceptionally elegant and harmonious.

Das Spitzenprodukt des weltbekannten Herstellers und übertrifft den DASSAI 23 in seiner Exzellenz. Außergewöhnlich elegant und harmonisch.



DEWAZAKURA **Kirschblüte**

720ml SD41-07

300ml SD41-03

Category: Ginjo

Rice: Dewa San San, etc. 50% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: aromatic & expressive, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

This Sake led the Ginjo boom in the 90s and represents the Ginjo style from Yamagata: highly aromatic and dry. Floral bouquet and fine, light Umami.

Vielfach ausgezeichnete Ginjo, der in den 90er-Jahren den Ginjo-Boom auslöste. Er verkörpert den Ginjo-Style von Yamagata: sehr aromatisch und trocken.



DEWAZAKURA **Blüte des Nordens**

720ml SD40-07

300ml SD40-03

Category: Junmai Ginjo

Rice: Dewa San San, 50% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: fruity & mellow, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

A very fine Junmai Ginjo demonstrating great elegance and tenderness. Fine notes of apple, melon and blossoms. Great for pairing with fish and seafood.

Feiner Junmai Ginjo mit großer Eleganz und Zartheit. Mit Aromen von Blüten und reifen Früchten verkörpert er den Frühling. Passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten.



DEWAZAKURA **Ichiro**

720ml

SD43-07

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki, 45% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Highly aromatic, smooth Sake with elegant Umami and a fruity bouquet. It has won multiple awards in prestigious competitions worldwide.

Hocharomatischer, komplexer Junmai Daiginjo mit elegantem Umami und einem fruchtigen Bouquet. 2008 als IWC Champion Sake (Weltbeste Sake) gekürt.



FUKUJU **Awasaki Sparkling**

300ml

SF04-03

Category: Junmai, Sparkling

Rice: Sake Rice, 70% pol.

Prefecture: Hyogo

Style: sparkling, medium sweet

Alcohol: 6% vol.

Drinking Temperature: chilled

Best-seller, bottle-fermented sparkling sake. A perfect aperitif with only 6% alcohol. Fruity aromas and a sweet and sour taste make it a pleasure to drink.

Bestseller Sparkling Sake aus Flaschengärung. Ein perfekter Aperitif mit 6% vol. Fruchtige Aromen und süß-saurer Geschmack bereiten Trinkfreude.



FUKUJU **Kobe Special**

720ml SF07-07

Category: Junmai
Rice: Yamada Nishiki, 70% pol.
Prefecture: Hyogo

Style: traditional & umami, dry
Alcohol: 16% vol.
Drinking Temperature: chilled

This Sake embodies the terroir of Kobe. Brewed with „Miyamizu“ water and Yamada Nishiki rice. Full rice notes and fresh acidity make it unique.

Dieser Sake verkörpert das Terroir von Kobe. Mit „Miyamizu“-Wasser und Yamada Nishiki Reis gebraut. Füllige Reisnoten und frische Säure machen ihn einzigartig.



FUKUJU **Kobe Classic**

720ml SF02-07

300ml SF02-03

Category: Junmai Ginjo
Rice: Yamada Nishiki, 60% pol.
Prefecture: Hyogo

Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

Elegant Junmai Ginjo which perfectly expresses the terroir of Kobe, and the clear, blue waters of the Miyamizu spring. Served at the Nobel Prize Dinner.

Eleganter Junmai Ginjo, der das Terroir von Kobe perfekt ausdrückt. Wird beim Nobelpreis-Dinner serviert. Die blaue Flasche verkörpert die Reinheit des Brauwassers „Miyamizu“.



FUKUJU **Kobe Gold**

720ml SF09-07

300ml SF09-03

Category: Daiginjo
Rice: Yamada Nishiki, 50% pol.
Prefecture: Hyogo

Style: aromatic & expressive, medium dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

Elegant and soft Daiginjo brewed from Yamada Nishiki rice and Miyamizu water. Fruity aromas and a gentle mouthfeel culminate in a dry finish.

Eleganter, weicher Daiginjo aus Yamada Nishiki Reis und Miyamizu-Wasser gebraut. Fruchttige Aromen und ein mildes Mundgefühl enden in einem trockenen Abgang.



FUKUJU **Shizuku Jewelry**

720ml SF10-07

Category: Daiginjo, Drop Sake
Rice: Yamada Nishiki, 35% pol.
Prefecture: Hyogo

Style: complex & fine, medium dry
Alcohol: 17% vol.
Drinking Temperature: chilled

Rare Daiginjo, which is collected drop by drop after fermentation. Elegant and complex with multi-layered nuances, all wrapped up in a stunning bottle.

Hochexklusiver Daiginjo, der tropfenweise aus Sake-Maische gesammelt wird. Elegant und komplex, vielschichtige Nuancen. Exklusive Juwelen-Flasche in Holzbox.



GEKKEIKAN Kyoto Ginjo

720ml SG01-07

Category: Ginjo

Rice: not disclosed, 60% pol.

Prefecture: Kyoto

Style: fruity & mellow, medium sweet

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

An old-style sweet ginjo in a retro bottle with a small cup as a cap. Excellent aroma with a soft taste; it goes well with meat and cheese.

Ein süßer Ginjo alten Stils in einer Retro-Flasche mit kleinem Becher als Verschluss. Exzellentes Aroma mit einem weichen Geschmack; passt gut zu Fleisch und Käse.



GOKYO Nene Sparkling

300ml SG11-03

Category: Junmai, Sparkling

Rice: Nihonbare, 70% pol.

Prefecture: Yamaguchi

Style: sparkling, sweet

Alcohol: 5% vol.

Drinking Temperature: chilled

With a fine perlage from bottle fermentation and a charming interplay of sweetness and acidity, this sparkling sake is reminiscent of Moscato d'Asti. As an aperitif or with dessert.

Mit feiner Perlage aus Flaschengärung und einem charmanten Süße-Säure-Spiel erinnert dieser Sparkling-Sake an Moscato d'Asti. Als Aperitif oder zum Dessert.



GOKYO Junmai Ginjo

720ml SG12-07

Category: Junmai Ginjo

Rice: Saito no Shizuku, etc. 50% pol.

Prefecture: Yamaguchi

Style: fruity & mellow, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

This Junmai Ginjo with pronounced aromas of yellow fruits owes its mild character to the soft water of the Nishiki River.

Dieser Junmai Ginjo mit ausgeprägten Aromen von gelben Früchten verdankt seinen milden Eindruck dem weichen Wasser des Nishiki-Flusses.



HANATOMOE Sugi Barrel

720ml SH61-07

300ml SH61-03

Category: Junmai

Rice: Regional Rice, 70% pol.

Prefecture: Nara

Style: aromatic & expressive, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

Brewed with the Yamahai method and aromatized in Japanese Sugi cedar barrels. Pure and clear taste with light acidity and cedar aroma. Full-bodied.

Nach der Yamahai-Methode gebraut und in japanischen Zedernholzfüßern aromatisiert. Tocken und klar mit feiner Säure und Zedernaroma.



HANATOMOE 100

720ml SH62-07

Category: Junmai

Rice: Regional Rice, 70% pol.

Prefecture: Nara

Style: traditional & umami, dry

Alcohol: 19% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

Brewed from best Yamada Nishiki rice with Yamahai method in barrels made of at least 100-year-old Japanese Sugi cedar. Characteristic yet elegant aroma.

Nach alter Tradition mit der Yamahai-Methode in über 100-jährigen Zedernholzfässern gebraut. Charakteristisches, elegantes Aroma.



HANATOMOE Nature x Nature

500ml SH63-05

Category: Kijoshu

Rice: Regional Rice, 70% pol.

Prefecture: Nara

Style: sweet

Alcohol: 14% vol.

Drinking Temperature: chilled

Spontaneously fermented natural sake brewed with the Kijoshu method. A great balance of gentle sweetness and acidity. Complex flavors with a hint of honey.

Spontan vergorener Natur-Sake nach der Kijoshu-Methode gebraut. Balance von sanfter Süße und feiner Säure. Komplexe Aromen mit einem Hauch von Honig.



HATSUMAGO Biho

300ml SH34-03

Category: Junmai Ginjo, Sparkling, Kimoto

Rice: Dewa no Sato, 55% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: sparkling, medium dry

Alcohol: 10% vol.

Drinking Temperature: chilled

A Sparkling Junmai Ginjo fermented in tank with a clear, dry taste and fine acidity thanks to the Kimoto method. Enjoy as an aperitif or with fried food.

Ein Sparkling Junmai Ginjo mit klarem und trockenem Geschmack. Feine Säure aus der Kimoto-Methode. Als Aperitif oder zu frittierten Speisen.



HATSUMAGO Kimoto Tradition

720ml SH31-07

Category: Honjozo, Kimoto

Rice: Haenuki, 70% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: traditional & umami, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

The best-selling Sake and an ideal companion for Izakaya cuisine. Distinct Umami flavor and more prominent acidity from Kimoto method.

Bestseller-Sake und idealer Begleiter zu Izakaya-Küche und kräftigen Speisen. Ausgeprägter Umami-Geschmack und kräftige Säure aus Kimoto Methode.



HATSUMAGO **Makiri**

720ml SH35-07

300ml SH35-03

Category: Junmai, Kimoto

Rice: Miyama Nishiki, 55% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: light & fresh, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

The perfect sushi Sake, super-dry in taste. „Makiri“ means demon slicer and has, unsurprisingly, a razor-sharp finish with clear Umami from the Kimoto method.

Der perfekte Sushi-Sake, sehr trocken im Geschmack. „Makiri“ bedeutet Dämonenschneider. Messerscharfer Abgang mit klarem Umami aus der Kimoto-Methode.



HATSUMAGO **Junmai**

720ml SH32-07

300ml SH32-03

Category: Junmai, Kimoto

Rice: Haenuki, 60% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: traditional & umami, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

A classic Junmai Sake with round Umami and a distinct creaminess.

The traditional Kimoto method results in prominent acidity with lactic notes.

Klassischer Junmai Sake mit rundem Umami und Cremigkeit. Die traditionelle Kimoto Methode führt zu erfrischender Säure und laktischen Noten.



HATSUMAGO **Daiginjo**

720ml SH33-07

Category: Daiginjo, Kimoto

Rice: Yamada Nishiki, 40% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: complex & fine, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled

The world's best Daiginjo (Winner IWC 2020) has aromas of pear and cream and a full flavor thanks to the Kimoto method.

Der weltbeste Daiginjo (IWC 2020) zeigt sich mit Aromen von Birne und Sahne. Voller Geschmack mit feiner Süße und Säure durch die Kimoto-Methode.



IWA **IWA 5 Assemblage 3**

720ml SJ30-07

Category: Junmai Daiginjo, Kimoto, Blended

Rice: Gohyakumangoku, Omachi, Yamada Nishiki (35%)

Prefecture: Toyama

Style: complex & fine, dry

Alcohol: 15% vol.

Drink rec.: chilled & warm

Third assemblage of the former cellar master of Dom Pérignon, Richard Geoffroy - a unique masterpiece! Elegant, complex and balanced, with a long, lingering finish.

Dritte Assemblage des ehemaligen Kellermeisters von Dom Pérignon, Richard Geoffroy - ein einzigartiges Meisterwerk! Elegant, komplex und ausgewogen, mit einem langen, anhaltenden Abgang.



IKEKAME Rosé

720ml SJ06-07

Category: Junmai, Rosé

Rice: Yamada Nishiki, Kodamai, 50-100% pol.

Prefecture: Fukuoka

Style: aromatic & expressive, med. dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

An unforgettable Rosé made from red rice, showcasing exotic notes of lemon balm, raspberry syrup, and orange zest. Well structured, and with a wine-like appeal.

Ein besonderer Rosé-Sake aus rotem Reis mit exotischen Noten von Melisse, Himbeersirup und Orangenzeste. Gut strukturierter Sake mit rotweihnählichem Charakter.



IKEKAME Turtle Black

720ml SJ03-07

Category: Junmai

Rice: Sake Rice, 75% pol.

Prefecture: Fukuoka

Style: traditional & umami, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

Classic Junmai Sake with loads of umami character. Notes of yellow cherry, apple and champignon ensure a fun experience whether enjoyed cold or warm.

Klassischer Junmai-Sake mit viel Umami. Noten von gelber Kirsche, Apfel und Champignon sorgen für angenehmen Genuss, ob gekühlt oder warm.



IKEKAME Turtle Blue

720ml SJ02-07

Category: Daiginjo

Rice: Yumeikkon, 50% pol.

Prefecture: Fukuoka

Style: fruity & mellow, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Gentle yet highly expressive Daiginjo Sake with notes of golden delicious apple, apricot, rose, and streusel. Pair with seafood and tempura.

Milder und ausdrucksstarker Daiginjo-Sake mit Noten von Golden Delicious Apfel, Aprikose, Rose und Butterstreusel. Zu Meeresfrüchten und Tempura.



IKEKAME Turtle Red

720ml SJ01-07

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki, 50% pol.

Prefecture: Fukuoka

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

An expressive Junmai Daiginjo with intense acidity from Black Koji – shows aromas of mandarin, strawberry and sandalwood. A complex Sake with great pairing flexibility.

Ein kräftiger Junmai Daiginjo mit viel Säure vom schwarzen Koji - zeigt Aromen von Mandarine, Erdbeeren und Sandelholz. Vielseitiger Pairing Partner.



IKEKAME Barrel

720ml SJ07-07

Category: Junmai Daiginjo

Style: aromatic & expressive, medium dry

Rice: Yamada Nishiki, 50% pol.

Alcohol: 15% vol.

Prefecture: Fukuoka

Drinking Temperature: chilled

Rare sake brewed from Black Koji and subsequently matured in used French oak barrels, creating fresh acidity and rich Umami. To be enjoyed in a wine glass.

Aus schwarzem Koji gebrauter seltener Sake mit frischer Säure und reichem Umami. In französischen Eichenfässern gereift. Im Weinglas zu genießen.



IMAYO TSUKASA Black

720ml SJ11-07

Category: Junmai

Style: traditional & umami, dry

Rice: Gohyakumangoku, 65% pol.

Alcohol: 16% vol.

Prefecture: Niigata

Drinking Temperature: chilled & warm

The ultimate dry Junmai (SMV +15). With long after-taste and distinct sharpness. Accompanies exceptionally well to raw and marinated dishes.

Ein ungewöhnlich trockener Junmai (Sakegrad +15). Klarer Geschmack mit langem Nachklang. Gut zu rohen und marinierten Speisen.



IMAYO TSUKASA IMA for Oysters

720ml SJ12-07

300ml SJ12-03

Category: Junmai

Style: light & fresh, medium dry

Rice: Gohyakumangoku, 65% pol.

Alcohol: 12% vol.

Prefecture: Niigata

Drinking Temperature: chilled

Light acidity and Umami of this Sake support perfectly the taste. A brilliant alternative to Chablis or Champagne wines. Low alcohol.

Feine Säure und Umami unterstützen hervorragend den Austerngeschmack. Wenn es mal etwas anderes als Chablis oder Champagne sein darf.



IMAYO TSUKASA Koi

720ml SJ10-07

Category: Junmai Daiginjo

Style: fruity & mellow, dry

Rice: Sake Rice

Alcohol: 17% vol.

Prefecture: Niigata

Drinking Temperature: chilled

This Sake is majestic like a koi swimming in Japanese garden ponds. Fine and fruity aroma of Asian pear and steamed rice. Also as a beautiful gift.

Ein majestätischer Sake, wie ein Koi im japanischen Gartenteich. Sanfte Aromen von Nashi-Birne und gedämpftem Reis. Ein exklusives Geschenk.



KAMEMAN Genmai

500ml SK41-05

Category: Junmai, Brown rice

Style: sweet

Rice: Reihou, 100% pol.

Alcohol: 15% vol.

Prefecture: Kumamoto

Drinking Temperature: chilled

Made of unpolished rice. Pleasant sweetness and roast-aroma with hints of caramel and cacao. Excellent pairing to vegetables, meat and cheese.

Aus unpoliertem Reis hergestellt. Röstaromen und Noten von Karamell und Kakao. Gut zu Gemüse und Fleischgerichten sowie Käse.



KATSUYAMA En

720ml SK30-07

Category: Junmai

Style: fruity & mellow, medium dry

Rice: Hitomebore, 55% pol.

Alcohol: 15% vol.

Prefecture: Miyagi

Drinking Temperature: chilled

An excellent Junmai Sake from the artisanal brewery. Bouquet of bananas and pear, juicy flavours with round Umami.

Ein hochwertiger Junmai vom exklusiven Sake-Produzenten. Aromen von Bananen und Birnen, saftiger Geschmack mit rundem Umami.



KATSUYAMA Ken

720ml SK35-07

Category: Junmai Ginjo

Style: aromatic & expressive, medium dry

Rice: Yamada Nishiki, 50% pol.

Alcohol: 16% vol.

Prefecture: Miyagi

Drinking Temperature: chilled

This elegant Sake features a gentle, clean nose and smooth drinkability. Rich flavor and full body. Excellent balance of slightly dry and mild acid tastes.

Dieser elegante Sake ist sanft und rein in der Nase und leicht trinkbar. Käftige Aromen und voller Körper. Trocken mit milder Säure.



KATSUYAMA Lei

720ml SK31-07

Category: Junmai Ginjo

Style: aromatic & expressive, medium sweet

Rice: Hitomebore, 55% pol.

Alcohol: 12% vol.

Prefecture: Miyagi

Drinking Temperature: chilled

This Sake was composed as a pairing to French cuisine. Its delicate Umami and fine sweetness harmonize exceptionally well with raw ham, cheese and desserts.

Dieser Sake wurde als Begleiter zur französischen Küche komponiert. Durch seine feine Süße und Umami harmonisiert er auch mit rohem Schinken und Käse.



KATSUYAMA Den

720ml SK32-07

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki, 35% pol.

Prefecture: Miyagi

Style: complex & fine, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled

This Sake combines masculine candidness and female delicateness. Highly polished rice gives it fine aromas and complexity, yet a clear impression.

Dieser Sake vereint männliche Geradlinigkeit und weibliche Feinheit. Niedriger Poliergrad des Reises führt zu feinen Aromen und Komplexität.



KATSUYAMA Gen

720ml SK33-07

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki, 50% pol.

Prefecture: Miyagi

Style: sweet

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Inspired by the renowned, French dessert wine Château d'Yquem. Its multi-faceted sweetness, complexity and rich umami pairs excellently to cheese and desserts.

Inspiriert vom Edelsüßwein Château d'Yquem. Seine vielschichtige Süße und seine komplexe Geschmackswelt mit reichem Umami beeindrucken.



KATSUYAMA Diamond

720ml SK34-07

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki, 35% pol.

Prefecture: Miyagi

Style: complex & fine, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled

„Liquid diamond“ from the finest Sake rice and elaborated brewing techniques. Clear and bright dimensions of taste which have not been achieved before.

„Flüssiger Diamant“ aus bestem Reis und mit aufwendigsten Produktions-Methoden. Eröffnet eine neue Geschmackswelt.



KIKUSAKARI Morgenrot

720ml SK50-07 300ml SK50-03

Category: Junmai, Rosé

Rice: Asamurasaki, etc.

Prefecture: Ibaraki

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 14% vol.

Drinking Temperature: chilled & room temp.

Brewed from the ancient rice variety Asamurasaki and sporting a beautiful red color. Aromas of berries, cranberries, cooked plums, and a pronounced acidity.

Aus der alten Reis-Sorte Asamurasaki gebraut mit einer wunderschönen roten Farbe. Aromen von Beeren, Cranberries, gekochte Pflaumen und eine ausgeprägte Säure.



KIRIN Hizoshu 5 Years

750ml SK10-07

Category: Daiginjo, Koshu

Rice: Yamada Nishiki, 35% pol.

Prefecture: Niigata

Style: aged, dry

Alcohol: 17% vol.

Drinking Temperature: chilled

An absolute premium Sake matured for 5 years at 0°C. Dry, elegant and complex aromas with creamy texture and rich finish.

Super-Premium-Sake bei 0°C für 5 Jahre gereift. Elegante, vielschichtige Aromen und eine cremige Textur mit nuancenreichem Nachklang.



KIRIN Vintage 2023

720ml SK12-07-23

Category: Junmai, Yamahai, Genshu, Koshu

Rice: Koshitanrei, 70% pol.

Prefecture: Niigata

Style: aged, sweet

Alcohol: 17% vol.

Drinking Temperature: chilled & room temp.

An aged Sake with notes of ripe fruits and complex flavours, reminding of sherry. Pairs well with meat, cheese and desserts. Great potential for further aging.

Ein gereifter Sake mit komplexen Aromen, die an Sherry erinnern. Passt gut zu Fleisch, Käse und Desserts. Großes Reifungspotenzial.



MASUIZUMI Karakuchi

720ml SM20-07

Category: Futsushu

Rice: Yamada Nishiki, 60% pol.

Prefecture: Toyama

Style: light & fresh, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

Light and fruity aroma with mildly-sweet components. Clear taste which pairs perfectly with any kind of fish. Dry finish. Can also be enjoyed warm.

Leichte, fruchtige Aromen mit zarter Süße. Sehr klarer, trockener Geschmack, der sich gut mit Fischgerichten aller Art ergänzt. Auch warm zu genießen.



MASUIZUMI Kijoshu

720ml SM26-05

Category: Kijoshu (double fermented)

Rice: not disclosed

Prefecture: Toyama

Style: sweet

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Double brewed sweet Sake with full flavor. Honey-like aroma and an elegant, sophisticated sweetness.

Doppelt gebrauter süßer Sake mit vollem Geschmack. Honigartiges Aroma und eine elegante, raffinierte Süße.



MASUIZUMI Junmai Daiginjo Special

720ml SM23-07

Category: Junmai Daiginjo, Koshu, Oaked

Rice: Yamada Nishiki, below 50% pol.

Prefecture: Toyama

Style: aged, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled

Vintage Sake perfected in used Burgundy barrels. Excellent structure and strong components of an outstanding burgundy wine.

Jahrgangs-Sake. Perfektioniert in gebrauchten Barrique-Fässern aus dem Burgund. Elegante Struktur. Erinnert an einen feinen Burgunderwein.



MASUIZUMI Henri Giraud

720ml SM24-07

Category: Junmai Daiginjo, Koshu, Oaked

Rice: Yamada Nishiki, 50% pol.

Prefecture: Toyama

Style: aged, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

An exclusive sake perfected in used oak barrels from the renowned Champagne House, Henri Giraud. Highly aromatic and complex.

Exklusiver Sake, der in gebrauchten Eichenfässern des feinen Champagner-Hauses Henri Giraud gereift ist. Sehr aromatisch und komplex.



NANBU BIJIN

Southern Beauty

720ml SN24-07

300ml SN24-03

Category: Junmai

Rice: Ginotome, 55% pol.

Prefecture: Iwate

Style: traditional & umami, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

This mellow and crisp Junmai has firm rice flavour with a long finish. It presents delicate fruity aroma. IWC Champion Sake in 2017.

IWC 2017 Champion Sake – ein Junmai mit großer Ausdruckskraft. Noten von Honigmelone, Pfirsich und Champignon. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.



NANBU BIJIN All Koji

720ml SN26-05

Category: Junmai

Rice: Toyonishiki, etc. 65% pol.

Prefecture: Iwate

Style: aged, sweet

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Innovative Junmai Sake made entirely from koji rice. Koji rice gives an elegant sweetness, taste and subtle acidity.

Einzigtiger Sake aus 100% Koji-Reis, mit großer Tiefe und Noten von getrockneter Aprikose, Schokolade, Kaffee und Kirschkernen. Zu Käse und Dessert.



NANBU BIJIN **Ginjo**

720ml SN23-07

300ml SN23-03

Category: Ginjo

Rice: Miyama Nishiki, 60% pol.

Prefecture: Iwate

Style: traditional & umami, medium dry

Alcohol: 14% vol.

Drinking Temperature: chilled

This Ginjo is pasteurized only once and features a fresh fruitiness. Easy to drink and excellent pairing with fresh ingredients and raw fish.

Frischer Ginjo-Sake aus Nordjapan mit fruchtigen Aromen. Nur einmal pasteurisiert. Passt wunderbar zu Izakaya-Speisen und leichten Gerichten.



NIIDA **Shizenshu Red**

720ml SN40-07

Category: Junmai, Kimoto

Rice: Toyonishiki, 85% pol.

Prefecture: Fukushima

Style: traditional & umami, medium dry

Alcohol: 14% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

Spontaneously fermented "natural Sake" brewed using the Kimoto method. Soft, perfect balance of sweetness and acidity, even better when warmed.

Spontan vergoren und mit Kimoto Methode gebrauter „Natur-Sake“. Weich, mit perfekter Balance aus Süße und Säure, die erwärmt noch besser zur Geltung kommt



NIIDA **100 Years Kijoshu**

720ml SN41-07-23

Category: Junmai, Kimoto, Kijoshu

Rice: Kamen-o, 85% pol.

Prefecture: Fukushima

Style: aged, sweet

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled & room temp.

Unique Kijoshu, re-brewed with old Sake every year since 2011. Incredibly dense and complex character with a finely-layered sweetness.

Einzigartiger 12-fach gebrauter Kijoshu. Seit 2011 jedes Jahr zum alten Sake neu angesetzt. Sehr dichter und komplexer Geschmack mit vielschichtiger Süße.



NIIDA **Shizenshu Kioke**

720ml SN42-07

Category: Junmai, Kimoto

Rice: Kamen-o, 85% pol.

Prefecture: Fukushima

Style: traditional & umami, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

Natural Sake, fermented spontaneously in self-made cedar wood barrels. Deep, complex, and lively with refreshing acidity thanks to the Kimoto method.

Der Natur-Sake wird in selbst hergestellten Zedernholzfassern spontan vergoren. Tiefer, komplexer und lebendiger Geschmack mit erfrischender Säure aus Kimoto.



NINKI Sparkling J-Ginjo

300ml SN13-03

Category: Junmai Ginjo, Sparkling
Rice: Chiyo Nishiki, 60% pol.
Prefecture: Fukushima

Style: sparkling, medium sweet
Alcohol: 7% vol.
Drinking Temperature: chilled

A bottle fermented sparkling Sake. Its fruity bouquet and a charming sweet-and-sour taste make it a refreshing aperitif or pairing to fruity desserts.

Dieser Junmai Ginjo aus Flaschengärung hat ein fruchtiges Aroma und charmanten süß-sauren Geschmack. Zum Aperitif oder fruchtigen Desserts.



NINKI Sake Barrel

300ml SN03-03

Category: Ginjo
Rice: Sake Rice, 60% pol.
Prefecture: Fukushima

Style: light & fresh, dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled & warm

A small barrel containing a glass bottle of fine premium Sake. Well balanced nose and taste. Also as an authentically Japanese and delicious gift.

Kleines Fass mit feinem Premium-Sake. Ausgewogenes Aroma und Geschmack. Sehr begehrt als Geschenk im japanischen Stil.



NINKI Taru Sake

720ml SN15-07

Category: Junmai Ginjo, Taru Sake
Rice: Ten no Tsubu, Yumeno Kaori, 60% pol.
Prefecture: Fukushima

Style: aromatic & expressive, dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled & warm

Junmai Ginjo stored in barrels presents complex woody aroma with a rich, rice-driven flavor and a clear finish.

Junmai Ginjo, gereift in Holz-Fässern. Er präsentiert ein komplexes, holzbetontes Aroma mit vollen Reissnoten. Klarer Abgang.



NINKI Green Nature

720ml SN16-07

Category: Junmai Ginjo
Rice: Local Rice, 60% pol.
Prefecture: Fukushima

Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled & warm

Junmai Ginjo fermented in wooden barrels. Excellent balance of flavour, sweetness and acidity.

Junmai Ginjo, in Holzfässern fermentiert. Ausgezeichnete Balance von Geschmack, Süße und Säure.



NINKI **Gold Label**

720ml SN07-07

300ml SN07-03

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Chiyo Nishiki, Gohyakumangoku, Yumenokaori, 50% pol.
Prefecture: Fukushima

Style: fruity & mellow, dry
Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Very harmonic Junmai Daiginjo with an excellent value. Crisp and clear with flavour of tropical fruits. Fine pairing with fish and meat.

Sehr harmonischer Junmai Daiginjo Sake mit ausgezeichnetem Preis-Leistungsverhältnis. Die ideale Begleitung für Fisch und Fleisch.



NINKI **Junmai Genshu 11**

720ml SN09-07

Category: Junmai Daiginjo, Genshu
Rice: Sake Rice, 50% pol.
Prefecture: Fukushima

Style: light & fresh, medium sweet
Alcohol: 11% vol.
Drinking Temperature: chilled

Light, wine-like Sake low in alcohol and with aromas of quince and nashi pear. A perfect pairing for sashimi and ceviche.

Leichter Sake mit weinähnlichem Charakter. Aromen von Quitte und Nashi-Birne. Passt sehr gut zu Sashimi und Ceviche. Niedriger Alkoholgehalt von nur 11% vol.



RIHAKU **Dreamy Clouds**

720ml SR02-07

300ml SR02-03

Category: Junmai, Nigori
Rice: Gohyakumangoku, 58% pol.
Prefecture: Shimane

Style: traditional & umami, dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

An elegant cloudy (nigori) Sake containing rice particles. Fruity and nutty nose with tender acidity. A romantic and poetic Sake.

Fruchtig-nussig und milde Säure. Leicht trüber „nigori“ Sake. Romantisch und poetisch. Gut zu würzigen und kräftigen Speisen.



RIHAKU **Caro Pink**

720ml SR03-07

Category: Junmai, Rosé
Rice: Gohyakumangoku, Shikokumai
Prefecture: Shimane

Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

Refreshing Junmai with fine aroma. Beautiful pink colour made with Shikokumai rice and Peony Blossom Yeast.

Erfrischender Junmai mit feinem Aroma. Schöne rosa Farbe, hergestellt mit Shikokumai-Reis und Pfingstrosenblütenhefe.

RIHAKU **Wandering Poet**

720ml

SR01-07

300ml

SR01-03

Category: Junmai Ginjo**Rice:** Yamada Nishiki, 55% pol.**Prefecture:** Shimane**Style:** fruity & mellow, medium dry**Alcohol:** 15% vol.**Drinking Temperature:** chilled

A classic style of Junmai Ginjo with a slightly fruity nose and natural Umami taste. Tender and well balanced. A classic style of Junmai Ginjo.

Ein klassischer Junmai Ginjo mit einer leicht fruchtigen Aromatik und feinem Umami-Geschmack. Mild und ausgewogen.

SAWA NO HANA **Himari**

720ml

SS02-07

Category: Junmai Ginjo**Rice:** Hitogokochi, 60% pol.**Prefecture:** Nagano**Style:** fruity & mellow, medium dry**Alcohol:** 16% vol.**Drinking Temperature:** chilled & warm

Enjoy the taste of the sun! This Junmai Ginjo with notes of lime and apricot embodies the warmth and energy of the sun.

Genieße den Geschmack der Sonne! Dieser Junmai Ginjo mit Noten von Limette und Marille verkörpert die Wärme und Energie der Sonne.

SAWA NO HANA **Pure White**

720ml

SS01-07

Category: Junmai Daiginjo**Rice:** Miyama Nishiki, 40% pol.**Prefecture:** Nagano**Style:** complex & fine, medium dry**Alcohol:** 16% vol.**Drinking Temperature:** chilled

A Junmai Daiginjo with great purity and the refreshing scent of Sauvignon Blanc and elderflower. Elegant sweetness and fine acidity.

Ein aromatischer Junmai Daiginjo aus Nagano mit erfrischendem Duft von Sauvignon Blanc-Trauben und Holunderblüten. Elegante Süße und feine Säure.

SHICHIKEN **Sparkling Dry**

720ml

SS30-07

360ml

SS30-03

Category: Junmai**Rice:** Sake Rice**Prefecture:** Yamanashi**Style:** sparkling, medium dry**Alcohol:** 11% vol.**Drinking Temperature:** chilled

Dry, bottle-fermented sparkling Sake with a strong perlage and fine, fruity notes. Brewed with the famous Hakushu spring water. Perfect as an aperitif.

Trockener Sparkling Sake aus Flaschengärung mit feiner, kräftiger Perlage und fruchtigen Noten. Gebraut mit dem berühmten Hakushu Quellwasser. Perfekter Aperitif.



SHICHIKEN **Sparkling Blue Sky** 720ml SS37-07 360ml SS37-03

Category: Junmai, Sparkling

Rice: Yume Sansui

Prefecture: Yamanashi

Style: sparkling, dry

Alcohol: 12% vol.

Drinking Temperature: chilled

A disgorged sparkling Sake from bottle fermentation. The base Sake is a double-brewed Kijoshu, which gives the vivacious texture and animating complexity.

Ein degortierter Sparkling-Sake aus Flaschengärung. Der Grund-Sake ist ein doppelt-gebrauter Kijoshu, der dem frischen Sparkling eine animierende Komplexität verleiht.



SHICHIKEN **Emperor** 720ml SS42-07

Category: Junmai

Rice: Asahinoyume, Hitogokochi, 70% pol.

Prefecture: Yamanashi

Style: light & fresh, medium dry

Alcohol: 13% vol.

Drinking Temperature: chilled

Cloudy, lightly effervescent Junmai with agreeable fruity aromas. Dedicated to Emperor Meiji, who held a harvest ceremony at Shichiken.

Trüber, leicht moussierender Junmai. Fruchtige Aromen. Geschmack weich und feinherb. Kaiser Meiji gewidmet, der bei Shichiken eine Erntedankzeremonie durchführte.



SHICHIKEN **Velvet** 720ml SS31-07 300ml SS31-03

Category: Junmai Ginjo

Rice: Yumesansui, 57% pol.

Prefecture: Yamanashi

Style: fruity & mellow, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

As its name suggests, an elegant, velvety Sake with fruity aromas. Full-bodied with fine sweetness and acidity, perfect for Sake experts or beginners.

Eleganter, samtiger Sake. Fruchtige Aromen. Vollmundig, feine Süße und Säure. Ansprechend für Sake-Kenner und Neulinge. Gebraut mit dem berühmten Hakushu Quellwasser.



SHICHIKEN **Silk** 720ml SS38-07

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yume Sansui, 47% pol.

Prefecture: Yamanashi

Style: aromatic & expressive, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Smooth Junmai Daiginjo Sake with a soft, silky mouthfeel. Juicy and animating on the palate. Brewed with the famous Hakushu spring water.

Sanfter Junmai Daiginjo-Sake mit einem weichen, seidigen Mundgefühl. Im Geschmack saftig und animierend. Gebraut mit dem berühmten Hakushu Quellwasser.



TATSURIKI **Sakura**

720ml ST15-07

Category: Junmai

Rice: Yamada Nishiki, 65% pol.

Prefecture: Hyogo

Style: fruity & mellow, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Fruity and fresh Junmai, brewed with cherry blossom yeast from the World Heritage Himeji-Castle.

Fruchtiger und frischer Junmai, gebraut mit Kirschblütenhefe aus dem Weltkulturerbe Schloss Himeji.



TATSURIKI **Dragon Blue**

720ml ST11-07

Category: Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki (AAA), 50% pol.

Prefecture: Hyogo

Style: complex & fine, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled

A super premium Sake from grand cru Yamada Nishiki rice. Harmonic and creamy feeling on the palate. Aromas of honey melon, anise and ripe fruit.

Exklusiver Sake aus Yamada Nishiki Reis von den besten Reisfeldern. Harmonisch und cremig mit Aromen von Melone, reifen Früchten und Anis.



TEDORIGAWA **u.Tedorigawa**

720ml ST45-07

Category: Junmai, Genshu, Yamahai

Rice: Ishikawamon, 60% pol.

Prefecture: Ishikawa

Style: fruity & mellow, medium sweet

Alcohol: 13% vol.

Drinking Temperature: chilled

Modern Sake from Ishikawa Prefecture brewed in the Yamahai method. Lively acidity, juiciness, and a low alcohol content give life to aromas of banana and mango.

Moderner, aromatischer Yamahai-Sake aus der Ishikawa Präfektur, mit einem lebhaften und saftigen Eindruck. Aromen von Bananen, geringer Alkoholgehalt.



TEDORIGAWA **Shukon**

720ml ST41-07

Category: Junmai Ginjo

Rice: Gohyakumangoku, etc. 60% pol.

Prefecture: Ishikawa

Style: fruity & mellow, dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Mild Junmai Ginjo from Ishikawa Prefecture with delicate aromas of nashi pear, green apple and elderflower. Sporting light umami tones and a dry finish.

Milder Junmai Ginjo aus der Ishikawa Präfektur mit zarten Aromanoten von Nashi-Birne, grünem Apfel und Holunder. Leichte Umaminoten und trockener Abgang.



TEDORIGAWA **Honryu JDG**

720ml ST42-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Yamada Nishiki, 45% pol.
Prefecture: Ishikawa

Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled

Aromatic and elegant Junmai Daiginjo. Slowly and carefully brewed from highly polished rice. Delicate aromas of white flowers and yellow fruits.

Aromatischer und eleganter Junmai Daiginjo. Langsam und sorgfältig aus stark poliertem Reis gebraut. Zarte Aromen von weißen Blüten und gelben Früchten.



TOKO **Pure Rice**

720ml ST20-07

Category: Junmai
Rice: Regional Rice, 60% pol.
Prefecture: Yamagata

Style: traditional & umami, dry
Alcohol: 15% vol.
Drinking Temperature: chilled & warm

Mild Umami and sweetness of rice and well balanced round taste characterise this Junmai. It pairs well with a variety of dishes.

Milder und gut balancierter Umami-Geschmack sowie Süße vom Reis charakterisieren diesen Junmai-Sake. Er begleitet eine Vielfalt von Speisen.



TOKO **JG Genshu**

720ml ST22-07

Category: Junmai Ginjo, Genshu
Rice: Dewano Sato, 60% pol.
Prefecture: Yamagata

Style: aromatic & expressive, medium dry
Alcohol: 17% vol.
Drinking Temperature: chilled

A full-bodied undiluted Sake (Genshu) with aroma of ripe apple. Delicate sweetness of rice on the palate and a fresh finish. Also good as cocktail base.

Aromen von reifen Äpfeln, Süße vom Reis und Volumen von Genshu (unverdünnt). Dieser füllige Sake ist auch als Cocktail-Basis gut geeignet.



TOKO **Schneekönigin**

720ml ST24-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Yukimegami, 45% pol.
Prefecture: Yamagata

Style: aromatic & expressive, medium dry
Alcohol: 16% vol.
Drinking Temperature: chilled

Embodies the Yamagata terroir with the Yukimegami rice variety. Cold-fermented sake with clear fruit and a silky texture, inspiring images of snowy landscapes.

Yamagata-Terroir mit der Reissorte Yukimegami. Kalt vergorener Sake mit klarer Frucht und seidiger Textur, verkörpert die weiße Schneelandschaft von Yonezawa.

TSUKI NO KATSURA **Yanagi**

720ml ST50-07

300ml ST50-03

Category: Junmai Ginjo**Rice:** Yamada Nishiki, 60% pol.**Prefecture:** Kyoto**Style:** fruity & mellow, medium dry**Alcohol:** 16% vol.**Drinking Temperature:** chilled

A noble Junmai Ginjo Sake with delicate fruitiness and minerality. Its outstanding smoothness reminds of a lady in silk Kimono.

Ein edler Junmai Ginjo Sake mit zarter Fruchtigkeit und Mineralität. Sehr geschmeidig; erinnert an eine Dame im Seidenkimono.

URAKASUMI **Honjozo**

720ml SU04-07

Category: Honjozo**Rice:** Manamusume, 65% pol.**Prefecture:** Miyagi**Style:** light & fresh, medium dry**Alcohol:** 14% vol.**Drinking Temperature:** chilled & warm

Light Honjozo with a fresh aroma and mild taste, goes well with many dishes. Excellent price-performance ratio. Very popular in Japan.

Leichter Honjozo mit frischer Aromatik und mildem Geschmack Passt zu vielen Speisen. Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. In Japan sehr populär.

URAKASUMI **Junmai**

720ml SU03-07

300ml SU03-03

Category: Junmai**Rice:** Manamusume, 65%**Prefecture:** Miyagi**Style:** fruity & mellow, medium dry**Alcohol:** 15% vol.**Drinking Temperature:** chilled & warm

The reference of a Junmai sake. Its timeless style makes it one of Japan's most popular Sake. Aromas of apple and peach and a mild, harmonious taste.

Milder, harmonischer Geschmack. Die Referenz eines Junmai Sake. Der zeitlose Stil macht ihn zu einem der beliebtesten Sake Japans. Aromen von Apfel und Pfirsich.

URAKASUMI **Tautropfen**

300ml SU05-03

Category: Junmai**Rice:** Manamusume, 65% pol.**Prefecture:** Miyagi**Style:** fruity & mellow, medium sweet**Alcohol:** 9% vol.**Drinking Temperature:** chilled

Light and fresh pleasure with a low alcohol content and fine acidity. Excellent with light dishes such as salads or Italian antipasti.

Leichtes und frisches Vergnügen mit geringem Alkoholgehalt. Feine Säure. Hervorragend zu leichten Gerichten wie Salaten oder italienischen Antipasti.



URAKASUMI **No.12**

720ml SU07-07

Category: Junmai Ginjo

Rice: Kurano Hana, 55% pol.

Prefecture: Miyagi

Style: fruity & mellow, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drinking Temperature: chilled

Fresh and elegant Junmai Ginjo with light nutmeg aromas. Brewed with #12 yeast, which was discovered and bred in the Urakasumi brewery.

Frischer und eleganter Junmai Ginjo mit leichten Muskat-Aromen. Gebraut mit der Hefe Nr. 12, die in der Urakasumi-Brauerei entdeckt und gezüchtet wurde.



URAKASUMI **Zen**

720ml SU02-07

Category: Junmai Ginjo

Rice: Toyonishiki, Yamada Nishiki, 60% pol.

Prefecture: Miyagi

Style: fruity & mellow, medium dry

Alcohol: 15% vol.

Drink recommend.: chilled & warm

A Junmai Ginjo from the very beginning. It is characterized by fine, fruity aromas that harmonize perfectly with its mild taste.

Ein Junmai Ginjo der ersten Stunde. Er zeichnet sich durch feine, fruchtige Aromen aus, die perfekt mit seinem milden Geschmack harmonisieren.



URAKASUMI **M**

720ml SU08-07

Category: Junmai Daiginjo

Rice: Yamada Nishiki, 40% pol.

Prefecture: Miyagi

Style: complex & fine, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled

Exceptionally elegant Junmai Daiginjo with an intense, fruity aroma. Pleasant, silky texture with notes of lychee and apple.

Außerordentlich eleganter Junmai Daiginjo mit intensivem, fruchtigem Aroma. Angenehme, seidige Textur mit Noten von Litschi und Apfel.



URAKASUMI **Hirano**

720ml SU09-07

Category: Junmai Daiginjo, Yamahai

Rice: Yamada Nishiki, 40% pol.

Prefecture: Miyagi

Style: complex & fine, dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled

Super premium Junmai Daiginjo with a harmonious combination of acidity and umami. The sake named after the legendary Toji Hirano.

Super Premium Junmai Daiginjo mit einer harmonischen Kombination aus Säure und Umami. Der Sake ist nach dem legendären Toji Hirano benannt.



YUKI NO BOSHA **Snow Hut**

720ml SY03-07

Category: Honjozo

Rice: Akita Sake Komachi & Hitomebore, 65% pol.

Prefecture: Akita

Style: traditional & umami, dry

Alcohol: 15% vol.

Drink rec.: chilled & warm

Rich and fragrant with profound Umami of the rice. Excellent balance of fruitiness and fine acidity. A versatile Sake, brewed with Yamahai method.

Vollmundig mit fülligem Umami- Geschmack aus dem Reis. Feine Balance von Fruchtigkeit und Säure. Ein vielseitiger Speisenbegleiter. Nach Yamahai-Methode gebraut.



YUKI NO BOSHA **Snow Crystal**

720ml SY01-07

Category: Junmai Ginjo

Rice: Akita Sake Komachi, etc. 55% pol.

Prefecture: Akita

Style: fruity & mellow, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drink rec.: chilled

Clear and crisp taste reminding of a snow crystal in the North. Elegant and refreshing aromas of apple and grapefruit.

Dieser Sake präsentiert sich klar und elegant. Aromen von Äpfeln und Grapefruit mit Frische aus dem Norden und der zarten Süße des Reises.



YAMAGATA MASAMUNE **Junmai Dry**

720ml SY11-07

Category: Junmai

Rice: Dewa San San, 60% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: fruity & mellow, dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

A dry Junmai Sake with fruity aromas and fine Umami of rice. Fresh minerality and crisp finish makes this Sake a wonderful companion to diverse dishes.

Ein trockener Junmai Sake mit fruchtigen Aromen und feinem Umami-Geschmack vom Reis. Frische Mineralität und kurzer Abgang. Vielseitiger Speisenbegleiter.



YAMAGATA MASAMUNE **Omachi**

720ml SY12-07

Category: Junmai Ginjo

Rice: Omachi, 55% pol.

Prefecture: Yamagata

Style: fruity & mellow, medium dry

Alcohol: 16% vol.

Drinking Temperature: chilled & warm

Elegant Sake with a gentle yet rich mouthfeel. Juicy fruitiness and round Umami. The fresh, crisp finish makes this Sake enjoyable throughout the meal.

Eleganter Junmai Ginjo mit sanftem Mundgefühl. Fruchtig mit mildem Umami. Mit seiner feinen Frische kann er ein mehrgängiges Menü begleiten.



AMABUKI Apollon

720ml SA17-07

Category: Sake Liqueur
Alcohol: 10% vol.

Ingredients: Sake, Blood Orange, Ume Plum, Sugar

A fine harmony between mild Sake and the fruity aroma of ume plum and blood orange. A fruity aperitif or for cocktails.

Feine Harmonie zwischen mildem Sake und der fruchtigen Fülle von Blutorangen und japanischen Ume-Pflaumen.



AMABUKI Tete - Japan Botanicals

720ml SA23-07

Category: Shochu Liqueur
Alcohol: 12% vol.

Ingredients: Shochu, Plum (Ume), Sugar, Botanicals

A unique Shochu-based liqueur flavoured with 9 Japanese botanicals: lemon zest, plum blossom, ginger root, green tea, lily leaf, cinnamon, ripe plum, Japanese pepper, dried bonito.

Ein einzigartiger Likör, der mit 9 japanischen Botanicals aromatisiert wird: Zitronenschale, Pflaumenblüte, Grüntee, Lilienblätter, Ingwer, Zimt, reife Pflaumen, Sansho-Pfeffer, getrockneter Bonito.



AMABUKI Kyoto Matcha

720ml SA24-07

Category: Sake Liqueur
Alcohol: 6% vol.

Ingredients: Sake, Matcha, Green Tea, Yuzu, Sugar

Green colour liqueur based on Junmai Sake. Aroma and Umami from original Kyoto Matcha. Fine acidity from yuzu juice.

Ein grüner Likör aus Junmai Sake. Aromen und Umami von Matcha-Tee aus Kyoto und feine Säure von Yuzu.



AMAMI OSHIMA Umeshu

720ml A04-3

Category: Shochu Liqueur
Alcohol: 12% vol.

Ingredients: Kokuto Shochu, Plum (Ume), Sugar

A very rare, Kokuto Shochu-based Umeshu. It can be used for cocktails, as pairing with desserts and as digestif.

Sehr seltener Pflaumenlikör auf Basis von Zuckerrohr-Shochu. Gute Begleitung zu Desserts. Oder als Digestif on the rocks genießen.

AZUMA RIKISHI **Yuzu Premium**

500ml SS22-05

Category: Sake Liqueur **Ingredients:** Sake, Yuzu, Sugar, Honey
Alcohol: 8% vol.

Very fresh Yuzu-Sake. Based on premium Sake, a lot of yuzu juice and sweetened with honey. Excellent aperitif or digestif.

Frisch-fruchtiger Yuzu-Sake. Hoher Yuzusaft-Anteil. Mit Honig gesüßt. Feiner Aperitif oder Digestif.

FUKUJU **Yuzu Sake**

500ml SF06-05

Category: Sake Liqueur **Ingredients:** Sake, Yuzu, Brewer's Alcohol, Sugar
Alcohol: 14% vol.

Premium sake flavoured with yuzu. This fruity product is an excellent aperitif or can be used as a base for cocktails or sorbets.

Premium Sake mit Yuzu aromatisiert. Dieses fruchtige Produkt ist ein ausgezeichnete Aperitif, oder als Basis für Cocktails oder Sorbets.

IKEKAME **Ginjo Yuzu**

375ml SJ05-03

Category: Sake Liqueur **Ingredients:** Sake, Yuzu, Sugar
Alcohol: 7% vol.

Fruity and refreshing ginjo-based liqueur with intense yuzu flavour from natural yuzu juice from Kyushu.

Fruchtiger und erfrischender Likör auf Ginjo-Basis mit intensivem Yuzu-Aroma von naturbelassenem Yuzu-Saft aus Kyushu.

NANBU BIJIN **Ume Rosé**

720ml SN20-07

300ml SN20-03

Category: Sake Liqueur **Ingredients:** Sake, Plum (Ume)
Alcohol: 9% vol.

Ume plum is macerated into Junmai Sake by a patented process without adding sugar. Fresh and fruity.

Durch ein patentiertes Verfahren wird die japanische Ume-Pflaumen ohne Zuckerzusatz in Junmai Sake mazeriert. Frisch und fruchtig.



NINKI Ichi-Yuzu

500ml SN14-05

Category: Sake Liqueur

Ingredients: Sake, Yuzu, Sugar

Alcohol: 8% vol.

Junmai Ginjo based Yuzu Sake.

Intensive aroma of Yuzu with typical light bitter notes, very fruity.

Yuzu-Sake basierend auf Junmai Ginjo.

Intensives Aroma von Yuzu mit typischen leicht bitteren Noten, sehr fruchtig.



SAIKA Nigori Ume

720ml SS40-07

Category: Sake Liqueur

Ingredients: Sake, Plum (Ume), Sugar

Alcohol: 10% vol.

Puréeed ume (Japanese plums) give this liqueur its special cloudy appearance and texture. Experience a fruity taste sensation with fine sweetness, acidity and Umami.

Naturrüber Likör aus pürierten Ume-Pflaumen. Feine Süße, Säure und Umami im Geschmack.



TATSURIKI Shiso Red

720ml ST18-07

Category: Sake Liqueur

Ingredients: Sake, Shiso

Alcohol: 14% vol.

Refreshing liqueur made from red shiso and Sake. Harmonious combination of the fresh aroma of shiso and the fine Umami taste of Sake. No added flavors or colorings.

Erfrischender Likör aus rotem Shiso und Sake. Harmonische Kombination aus frischem Aroma von Shiso und feinem Umami Geschmack vom Sake. Ohne Zusatz von Aromen oder Farbstoffen.



URAKASUMI Miyagi Ume

720ml SU10-07

Category: Sake Liqueur

Ingredients: Sake, Plum (Ume)

Alcohol: 12% vol.

Junmai Genshu flavored with ume plums, wonderful balance of sweetness and acidity.

Junmai Genshu mit Ume-Pflaumen aromatisiert, wunderbare Balance von Süße und Säure.

Japanese Wine

Viticulture in Japan has a long history. The indigenous white grape variety Koshu arrived in Japan from Central Asia via the Silk Road in the 8th century. Wine made from Koshu impresses with fresh citrus aromas, mild acidity and a light body. There is also an indigenous red wine grape in Japan called Muscat Bailey A. It produces light and fruity wines that are low in tannins and acidity.

Weinbau in Japan hat eine lange Geschichte. Die autochthone weiße Rebsorte Koshu gelangte um das 8. Jahrhundert von Zentralasien über die Seidenstraße nach Japan. Wein aus Koshu überzeugt durch sein frisches Zitrusaroma, seine milde Säure und seinen leichten Körper. Es gibt in Japan auch eine spezielle Rotweintraupe namens Muscat Bailey A. Sie bringt leichte und fruchtige Weine hervor, die wenig Tannine und Säure aufweisen.



KURAMBON Sol Lucet Koshu

750ml WK01-07

Variety: Koshu **Style:** Dry **Alcohol:** 12% vol.

White grape wine made from the autochthonous Koshu grape. Aromas of green apple and Japanese citrus, such as Kabosu and Yuzu.

Dieser frische Weißwein wird aus der autochthonen Rebsorte Koshu hergestellt. Er zeigt Aromen von grünem Apfel und japanischen Zitrusfrüchten wie Kabosu und Yuzu.



KURAMBON Natur Muscat Bailey A

750ml WK03-07

Variety: Muscat Bailey A **Style:** Complex, Dry **Alcohol:** 12% vol.

Natural red wine from organic cultivation made from the autochthonous Muscat Bailey A grape. Scents of apple purée, cassis and plum. Contains sulfites.

Roter Naturwein aus ökologischem Anbau. Dieser Wein wird aus der autochthonen Rebsorte Muscat Bailey A hergestellt. Leicht herb, feine Säurestruktur. Enthält Sulfite.



SCHÖNLEBER-BLÜMLEIN Rheingau Koshu

750ml WS01-07

Variety: Koshu **Style:** Dry **Alcohol:** 12% vol.

Rheingau Koshu is a unique wine. Made from the white indigenous Japanese grape variety „Koshu“ and with the typical Rheingau terroir.

Dieser Rheingau-Koshu ist einzigartig. Hergestellt aus der weißen autochthonen japanischen Rebsorte „Koshu“ und mit dem unverwechselbaren Rheingau-Terroir.

Cocktail Inspiration



Shake on ice,
serve in martini
glass



Build
in glass
on ice



Shake on ice,
serve in
tumbler



Saketini



5cl 5cl Vodka or Gin
5cl YAMAGATA MASAMUNE Junmai Dry Sake
add Bitters



Yuzu Spritz



5cl NINKI Ichi Yuzu
Filler Tonic Water or Sparkling Wine



Ume Gimlet



2cl Bourbon
4cl URAKASUMI Miyagi Ume



Shochu Sour



4cl 4cl NINKI Mugi Shochu
2cl AMABUKI Tete - Japan Botanicals
3cl Lemon Juice

Visit our website
for more Cocktail
recipes:



Shochu & Gin

Shochu is a Japanese distillate usually made from rice, barley, sugar cane, or sweet potato with an alcohol content which typically falls around 25%. Honkaku Shochu (authentic shochu), brewed by small producers in the traditional method, is only distilled once.

Shochu ist ein typisch japanisches Destillat, das meist aus Reis, Gerste, Süßkartoffeln oder Zuckerrohr gebrannt wird. Shochu weist üblicherweise einen Alkoholgehalt von 25% auf. Honkaku Shochu (echter Shochu) wird einmal destilliert.



AMABUKI **Ginjo Trester**

720ml

SA22-07

Category: Sakekasu (Sake Lees) Honkaku Shochu

Alcohol: 25% vol.

Distillation: Pot Still, Vacuum

Aging: 2 years in clay

Ingredients: Sake Lees

Distilled from the Sakekasu of Junmai Ginjo Sake and matured for 2 years. Rich ginjo aroma and mild rice notes contribute to the elegance of this shochu.

Aus Junmai Ginjo Trester destilliert und 2 Jahr gereift.
Reichhaltiges Ginjo Aroma und milde Reisnoten. Weich im Abgang.



AMABUKI **Mugi Shochu**

720ml

SA20-07

Category: Mugi (Barley) Honkaku Shochu

Alcohol: 25% vol.

Distillation: Pot Still, Vacuum

Aging: 5 years in tank

Ingredients: Barley, Barley Koji

Distilled from barley and matured for 5 years. Fine and crisp barley notes contribute to the clear taste of this shochu. Mild finish - very elegant.

Aus Gerste schonend destilliert und 5 Jahre gereift. Milde Gerstennoten prägen diesen feinen Shochu. Weiche Textur und zarter Abgang - sehr elegant.



AMABUKI **Marc of Daiginjo 5 Years**

500ml

SA18-05

Category: Sakekasu (Sake Lees) Honkaku Shochu

Alcohol: 30% vol.

Distillation: Pot Still, Vacuum

Aging: 5 years in clay

Ingredients: Sake Lees

Gently distilled from Daiginjo Sakekasu and matured for 5 years in a clay jar. Elegant fruity notes (melon, peach) as well and soft texture.

Aus Daiginjo-Trester schonend destilliert und 5 Jahre im Tonkrug gereift.
Elegante Fruchtnoten und weiche Textur durch die Reifung.



AMAMI OSHIMA **Jougo**

720ml A04-1

Category: Kokuto (Muscovado) Honkaku Shochu **Alcohol:** 25% vol.
Distillation: Pot Still, Vacuum **Aging:** 2 years in tank
Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice

Distilled from Amami Kokuto (muscovado) under reduced pressure. A light body with a fruity aroma. perfect for beginners. Soft texture.

Aus Amami-Kokuto (Muscovado) bei vermindertem Druck destilliert. Ein leichter Körper mit fruchtigem Aroma, perfekt für Einsteiger.



AMAMI SHURUI **Amami Ageing**

720ml A06-2

Category: Kokuto (Muscovado) Honkaku Shochu **Alcohol:** 25% vol.
Distillation: Pot Still, Atmospheric **Aging:** 3 years in barrel
Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice

Aged for over 3 years in oak. Great harmony of sweet aroma from brown sugar and mild taste from oak aging. Best enjoyed on the rocks.

3 Jahre Reifung im Eichenholz führen zu reichen, süßen Aromen und mildem Geschmack. Am besten auf Eis zu genießen.



IKEKAME **Agura Mugi Shochu**

720ml SJ04-07

Category: Mugi (Barley) Honkaku Shochu **Alcohol:** 25% vol.
Distillation: Pot Still, Atmospheric **Aging:** 3 years in tank
Ingredients: Barley, Koji Barley

Distilled from local barley and barley koji. The aging, lasting for over three years, gives this shochu great aromas of roasted barley and bitter chocolate.

Aus lokaler Gerste und Koji-Gerste destilliert und über drei Jahre gereift. Dadurch entstehen kräftige Aromen von gerösteter Gerste und Bitterschokolade.



INENOTSUYU **White Lily**

720ml A07-1

Category: Kokuto (Muscovado) Honkaku Shochu **Alcohol:** 40% vol.
Distillation: Pot Still, Atmospheric **Aging:** 5 years in tank & barrel
Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice

Shochu, matured in oak and steel tank for 5 years. Light tones of wood with great freshness and lift. Best enjoyed straight or on the rocks.

Shochu, mehr als 5 Jahre im Stahl- und Eichenholz gereift. Leichte Holznoten mit einer frischen Komponente. Am besten pur oder auf Eis zu genießen.



NINKI **Imo Shochu**

720ml SN04-07

Category: Imo (Sweet potato) Honkaku Shochu **Alcohol:** 25% vol.
Distillation: Pot Still, Atmospheric **Aging:** 1 year in tank
Ingredients: Sweet Potato, Koji Rice

Distillate from sweet potatoes. Typical unparalleled taste of a sweet potato based shochu.

Aus Süßkartoffeln destilliert, entsteht ein Shochu mit einem markanten Profil. Typische und unvergleichliche Noten eines Süßkartoffel-Shochu.



NINKI **Mugu Shochu**

720ml SN06-07

Category: Mugi (Barley) Honkaku Shochu **Alcohol:** 25% vol.
Distillation: Pot Still, Vacuum **Aging:** 1 year in tank
Ingredients: Barley, Koji Rice

Distilled from barley. Typical and well balanced shochu. Mild character. Also good for mixing. Tender barley note; soft and mild.

Aus Gerste destilliert entsteht ein typischer, gut ausbalancierter Shochu. Sehr milder Charakter. Auch gut zum Mixen geeignet.



SHICHIKEN **Spirit of Hakushu**

720ml SS43-07

Category: Sakekasu (Sake Lees) Honkaku Shochu **Alcohol:** 37% vol.
Distillation: Pot Still, Vacuum **Aging:** 3 years in
Ingredients: Sake Lees Hakushu whisky cask

Sake-kasu shochu, aged for 3 years in Suntory Hakushu whisky barrels. Aromas of apple brandy and caramel apple with a mild, multi-layered and complex taste.

Sake-Trester Shochu, 3 jahrelang in Suntory Hakushu Whisky Fässern gereift. Aromen von Apfelbrand und Karamell-Apfel mit vielschichtigem und komplexem Geschmack.



SHIN-ON **Grace of the Forest**

720ml SS50-05

Category: Gin **Alcohol:** 47% vol.
Distillation: Pot Still, Vacuum **Aging:** -
Ingredients: Barley, Barley Koji, Botanicals

Dry craft gin from Shimane. Based on barley shochu, flavored with carefully selected botanicals from the Shimane forests, including Kuromoji (Lindera umbellata, type of the laurel family), juniper berries, Japanese cypress, yuzu.

Trockener Craft-Gin aus Shimane. Auf Gersten-Shochu-Basis, aromatisiert mit sorgfältig selektierten Botanicals aus den Shimane-Wäldern u.a. Kuromoji (Gattung der Lorbeergewächse), japanische Zypresse, Yuzu.



SHORYU Drops of Devil Cave

720ml A08-1

Category: Kokuto (Muscovado) Honkaku Shochu **Alcohol:** 38% vol.
Distillation: Pot Still, Atmospheric **Aging:** 40 years partially
Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice in barrel

Very rare Kokuto Shochu. Limited to 1500 bottles. Distilled in 1977 and aged over 40 years partially in oak. Amazingly rich and mellow. Complex and long finish.

Es wurden nur 1500 Flaschen dieser 1977 destillierten Rarität abgefüllt. Außergewöhnlich dichter und reicher Geschmack.



SHORYU Red Label

720ml A08-3

Category: Kokuto (Muscovado) Honkaku Shochu **Alcohol:** 40% vol.
Distillation: Pot Still, Atmospheric **Aging:** 5 years in
Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice enamelware & barrel

A soft texture and sweet attack on the palate. Blending with 5 years oak-aged shochu leads to fruity & spicy aromas. Long nuanced finish.

Dieser Shochu zeigt eine weiche Textur und eine süße Note am Gaumen. Fruchtige und würzige Aromen. Nuancenreicher, langer Abgang.



YAYOI Ancient Rabbit

720ml A03-1

Category: Kokuto (Muscovado) Honkaku Shochu **Alcohol:** 25% vol.
Distillation: Pot Still, Atmospheric **Aging:** 3 - 5 years in barrel
Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice

From the oldest distillery in Amami Oshima island. Maturation in oak provides a perfect balance of aroma and roundness.

Shochu von der ältesten Brennerei der Insel Amami Oshima. Die Reifung im Eichenholz ergibt eine perfekte Balance zwischen Aroma und Fülle.

Japanese Seasonings

Soy sauce, Sake/mirin, miso, and dashi are “The Big Four” of Japanese cuisine. They are all packed with Umami due to the fermentation and aging they undergo. Alternatively, yuzu and sansho pepper bring a fresh, citrusy lift to all sorts of dishes.

Sojasauce, Sake/Mirin, Miso und Dashi-Brühe sind „Die Großen Vier“ der japanischen Gewürze und dürfen in der japanischen Küche nicht fehlen. Sie enthalten reichlich Umami-Geschmack aus Fermentation und Reifung. Yuzu und Sansho aus Japan verleihen Speisen eine frische Zitrusnote.

RECIPE

Teriyaki Salmon

for 2 persons:

- 2 pieces salmon, 180g each
- 2 tablespoons soy sauce
- 2 tablespoons mirin

Mix soy sauce and mirin into teriyaki marinade, then marinate the salmon in the mixture for 30 minutes – reserve marinade for cooking.

Heat oil in a pan, and fry the fish in it for about 3 minutes each side.

Once cooked through, pour off excess oil and add the remaining marinade to the pan. Heat and briefly reduce the marinade before reintroducing the fish into the sauce and then serve.

REZEPT

Teriyaki-Lachs

für 2 Personen:

- 2 Lachsfilet je ca. 180g
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Mirin

Sojasauce und Mirin zur Teriyaki-Marinade vermischen. Lachs für ca. 30 Minuten darin marinieren (am besten im Plastikbeutel, um Marinade zu sparen).

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, dann den Fisch ca. 3 min von jeder Seite braten.

Überflüssiges Öl abgießen und die restliche Marinade in die Pfanne geben. Aufkochen lassen und den Fisch kurz in der Sauce gar ziehen lassen.

Soy Sauce

Traditionally made soy sauce is fermented from soy beans, wheat, salt, and water. Throughout this carefully executed process lasting several months, enzymes undergo various chemical reactions and produce complex layers of depth and flavor. Our soy sauces are brewed in traditional cedar wood barrels and are mature for up to 3 years.

Sojasauce, Sake/Mirin, Miso und Dashi-Brühe sind „Die Großen Vier“ der japanischen Gewürze und dürfen in der japanischen Küche nicht fehlen. Sie enthalten reichlich Umami-Geschmack aus Fermentation und Reifung. Yuzu und Sansho aus Japan verleihen Speisen eine frische Zitrusnote.



SOY SAUCE Holzfassgeist

150ml DS10-01

Ingredients: Soybeans, Wheat, Salt

This soy sauce is double brewed without additives and matured for 3 years in cedar wood barrels. It is full bodied with a Umami taste. Because of the intense aroma and taste only few drops suffice.

Die Sauce Holzfassgeist wird ohne Zusatzstoffe doppelt gebraut. Sie wird 3 Jahre im Zedernholzfass gereift und erhält dadurch einen intensiven Umami-Geschmack.



SOY SAUCE Shimousa

200ml DS20-02

Ingredients: Soybeans, Wheat, Salt

The „Shimousa“ soy sauce is brewed from Japanese ingredients only without additives. It is brewed in a traditional way in cedar wood and matured for 1 year.

Für die Sauce „Shimousa“ werden ausschließlich japanische Zutaten und Meersalz verwendet. Sie ist traditionell gebraut und für 1 Jahr im Zedernholzfass gereift.



SOY SAUCE Yuasa Tamari

300ml DS31-03

Ingredients: Soybeans, Wheat, Salt, Sugar

Brewed in 150-year-old cedar barrels, this soy sauce has a complex aroma of caramel and vanilla and rich Umami flavor. Brewed according to a traditional recipe from 1841. Yuasa is known as the birthplace of soy sauce.

Diese Sojasauce, die in 150 Jahre alten Zedernfässern gebraut wird, hat ein komplexes Aroma von Karamell und Vanille und vollen Umami-Geschmack. Nach traditionellem Rezept von 1841 gebraut. Yuasa ist bekannt als der Geburtsort von Sojasauce.

Mirin

Real mirin consists of sweet rice, rice koji and rice distillate. It is typically fermented and matured for over a year, resulting in a well-balanced product with mild sweetness and rich Umami flavor. In cooking, it imparts sweetness and is wonderful in marinades, glazes, and, of course, teriyaki sauce.

Echter Mirin besteht aus Süßreis, Reis-Koji sowie Reis-Destillat; wird über 1 Jahr fermentiert und gereift. Alkoholgehalt um 14 %. Schmeckt sehr rund, besitzt eine vielschichtige Süße und ist reich an Umami. Mirin wird zum Süßen von Gerichten wie Nimono (gegerichte Gerichte), zum Marinieren und Glasieren sowie in Teriyaki-Sauce verwendet.

TIP:

Teriyaki Sauce:

1 x Soy Sauce, 1 x Mirin

Ponzu Sauce:

1 x Soy Sauce, 1 x Mirin, 0.5 x Yuzu Juice



MIRIN Geheimrezept

600ml DM10-06

Ingredients: Rice, Koji Rice, Rice Shochu

This mirin is produced by a small family manufacture and is matured for 4 years. It has a rich taste and a spicy note. It features an intense Umami taste. Also as tasty Liqueur.

Besonders hochwertiger und geschmackvoller Mirin aus kleinem Familienbetrieb. Durch lange Reifezeit (4 Jahre) sehr ausgewogen. Gibt Speisen einen intensiven Umami-Geschmack. Intensive Süße und würzige Noten. Auch als Likör zu genießen.



MIRIN Mikawa Original

150ml DM20-01

Ingredients: Rice, Koji Rice, Rice Shochu

Mikawa Mirin Original is the top range product of this traditional producer. It features a rich sweetness and an intense Umami taste.

Mikawa Mirin Original ist das Spitzenprodukt dieses traditionellen Herstellers. Intensive Süße und ausgeprägter Umami-Geschmack. Sehr feine Würzsaure.

Sakura

The cherry blossom is Japan's national flower and symbolizes transience and beauty. Its delicate pink color and sweet fragrance are the pure embodiment of springtime.

Die Kirschblüte ist die Nationalblume Japans und symbolisiert die Schönheit und die Vergänglichkeit. Zarte rosafarben und Duft erinnert an Frühling.



SAKURA Edible cherry blossom

25g DB11-00

Ingredients: Cherry Blossom, Plum Vinegar, Salt

For this edible blossom no chemicals are used. It is hand picked and carefully processed with plum vinegar and salt. Tender aroma of almond and spring blossom. Before using wash away the salt. Alternatively the salted blossoms can be chopped and used as aromatic salt.

Sakura (Kirschblüte) hat Aromen von Mandel und Frühlingsblüte. Von Hand gepflückt und mit Pflaumen-Essig und Salz haltbar gemacht. Blüten unter Wasser abspülen und wie Kräuter zum Aromatisieren oder direkt hacken und als Aromasalz verwenden.

Yuzu

Yuzu is a Japanese citrus fruit which features a rich and intensely citrusy aroma. It might remind you of lime, but has greater bitterness. Due to its intensity, even a few drops of this unique elixir are sufficient to finish sauces and dishes.

Yuzu ist eine japanische Zitrusfrucht, die über ein besonders intensives und komplexes Zitrusaroma verfügt. Das Aroma erinnert an Limetten, wird aber durch eine leichte Bitternote verstärkt. Durch die Intensität genügen schon wenige Tropfen, um Speisen und Saucen hocharomatisch zu verfeinern.



YUZU JUICE Kitomura

500ml DY10-05

100ml DY10-01

Ingredients: Yuzu

Handpressed high quality juice. To produce 100ml of the juice 1kg of fruit is required. For this very high quality juice no additives are used and the fruits are pressed manually. This juice is being used by star chefs all over the world.

Exklusiver Direktsaft. Ohne jegliche Zusatzstoffe und Salz. 100ml Yuzu-Saft werden aus ca. 1kg Yuzu-Früchten (8-10 Stück) per Hand gepresst. Früchte aus pestizidfreiem Anbau. Dieser Saft wird in der Sternegastronomie verwendet.

Japanese Tableware

More details at www.japan-gourmet.com

We offer a selection of glasses, cups, and carafes with which to enjoy sake, as well as a small array of more specialized products - including a handcrafted, ceramic Sake warmer.

Wir bieten japanisches Geschirr wie Gläser, Becher und Karaffen für den Sake-Genuss. Außerdem eine kleine Auswahl an spezielleren Produkten - darunter ein handgefertigter Sake-Wärmer aus Keramik.



Tableware in our
Onlineshop:





UENO GOURMET

IMPORT/EXPORT
TRAINING
EVENT
CONSULTING
ONLINESHOP

Offices:

UENO GOURMET GmbH (Germany)

Bahnhofstraße 7a
61476 Kronberg
Germany
+49 (0) 6173 940 686

UENO GOURMET AG (Switzerland)

Seestrasse 110a
8610 Uster
Switzerland
+41 (0) 44 940 4888

JAPAN GOURMET (UK) LTD

64 Issigonis House, Cowley Rd
London W3 7UN
United Kingdom
+44 (0) 742 920 4157

Online Shop:

www.japan-gourmet.com
info@japan-gourmet.com



www.japan-gourmet.com