UENO GOURMET

Sake & Culinary Delights from Japan

Oktober 2023

UENO GOURMET

UENO GOURMET
清酒
酒造合資会社

Dear friends of the Japanese culinary culture,

we are pleased that interest in high-quality sake continues to grow. A large number of additional restaurants are offering our products, and also many high-quality, Japanese-inspired restaurants have just opened recently. With our online tastings and our Sake Club we can get to know many sake friends better and we can enjoy and learn together. Our range is constantly being widened with new exciting sake, which you can also find in this catalog 09/23. Keep being inspired and curious to discover new tastes.

Liebe Freunde der japanischen Genusskultur,

wir freuen uns, dass das Interesse an hochwertigem Sake weiter zunimmt. Eine Vielzahl weiterer Restaurants bietet unsere Produkte an, und auch viele hochwertige, japanisch inspirierte Restaurants haben in letzter Zeit neu geöffnet. Mit unseren Online-Tastings und unserem Sake Club können wir viele Sake-Freunde näher kennenlernen, und wir können gemeinsam genießen und lernen. Unser Sortiment wird ständig ergänzt durch neue spannende Sake, die Sie auch in diesem Katalog 09/23 finden können. Lassen Sie sich anregen und bleiben Sie genussfreudig.

Kanpai,
Yoshiko Ueno-Müller & Jörg Müller

ウエノグルメ
About UENO GOURMET 4

サケ焼酎アカデミーと本
Sake & 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

酒ペアリング
Advantages of Sake Pairing 14

日本酒のスタイル
Basic Styles of Sake 15

日本酒
Sake 16

ワイン
Wine 39

リキュール
Liqueur 40

カクテルレシピ
Cocktail Inspiration 43

焼酎
Shochu 44

調味料
Japanese Seasonings 47

食器
Tableware 51

About UENO GOURMET

A leading supplier of premium sake in Europe

„Culinary East meets West“ - this is our motto since the company was founded in 2005. It gives us great pleasure to convey the unknown beauty of premium sake in Europe and to promote Japanese traditional craftsmanship. We import best sake from renowned breweries, whose philosophy, personality and quality convince us.

OUR TEAM IS HIGHLY QUALIFIED

Yoshiko Ueno-Müller
IHK Sommelière, SAKE SAMURAI, Master of Sake Tasting,
WSET zertifizierter Sake Educator

Jörg Müller
Sake Sommelier, WSET Level3 Sake, J.S.A. Sake Diploma

We are happy to help!
Your Yoshiko Ueno-Müller, Jörg Müller, and your UENO GOURMET Team.

OUR PRINCIPLES

- High quality and unique products with exquisite taste from Japan
- Traditional, regional-oriented and artisanal production without additives
- Direct purchase from renowned producers
- Imported by refrigerated sea containers to ensure the best quality

Online-Shop & Information:

Über UENO GOURMET

Ein führender Premium Sake Anbieter in Europa

„Kulinarisches East meets West“ - das ist unser Motto seit Firmengründung im Jahr 2005. Es macht uns große Freude, die unbekannte Schönheit von Premium Sake in Europa zu vermitteln und dabei das japanische traditionelle Handwerk zu fördern. Wir importieren besten Sake aus renommierten Brauereien, deren Philosophie, Persönlichkeit und Qualität uns überzeugen.

UNSER TEAM IST HOCH QUALIFIZIERT

Yoshiko Ueno-Müller
IHK Sommelière, SAKE SAMURAI, Master of Sake Tasting,
WSET zertifizierter Sake Educator

Jörg Müller
Sake Sommelier, WSET Level3 Sake, J.S.A. Sake Diploma

Wir beraten Sie gerne!
Ihre Yoshiko Ueno-Müller, Jörg Müller und das gesamte UENO GOURMET Team.

UNSERE PHILOSOPHIE

- Hochwertige und einzigartige Produkte mit erlesenem Geschmack aus Japan
- Traditionelle, regional-orientierte und handwerkliche Produktion ohne Zusatzstoffe
- Direkter Einkauf von renommierten Produzenten
- Import mit Kühl-Containern zur Wahrung bester Qualität

www.japan-gourmet.com

Sake & Shochu Academy Europe

Sake Sommelier courses & more

Would you like to become a Sake Sommelier?
Would you like to deepen your knowledge about Sake & Shochu?

We offer different courses and e-learning from beginner to educator:

- Introductory course Sake & Shochu
- J.S.A. Sake Diploma
- Individual trainings for hospitality & trade
- Course for sake educators

S.AK.E.
Sake & Shochu Academy Europe

In cooperation with the German Wine and Sommelier School:

- WSET Level 1 & 3 Award in Sake
- Sake workshop for the ICC certified sommelier course
- Advanced sommelier for sake („Fachsommelier“)

Information:

Sake Buch

SAKE - Elixier der japanischen Seele

Yoshiko Ueno-Müllers wegweisendes Werk über Sake. Prämiert mit der Goldmedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands und dem Best in the World Gourmand International Cookbook Award.
Bestellung online unter: **www.japan-gourmet.com**

(German language only)

Sake & Shochu Academy Europe

Sake Sommelier Kurse & mehr

Möchten Sie Sake-Sommelier werden?

Möchten Sie Ihre Kenntnisse über Sake & Shochu vertiefen?

Wir bieten verschiedene Kurse und E-Learning vom Anfänger bis Ausbilder:

- Einführungskurs Sake & Shochu
- J.S.A. Sake Diploma
- Individuelle Trainings für Gastronomie & Handel
- Kurs für Sake-Ausbilder

In Zusammenarbeit mit der Deutschen Wein- und Sommelierschule:

- WSET Level 1&3 Award in Sake
- Sake-Workshop für den Zertifikationslehrgang IHK Sommelier
- Fach-Sommelier für Sake

www.sake-academy.eu

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.

Terroir & Tradition

Premium Sake – only top quality products

Sake is the elixir of the Japanese soul and reflects the landscape, regional culture and history. UENO GOURMET works together with more than 30 different renowned producers and offers more than 120 Premium Sake & Shochu in top quality.

	Producer		Page
1	Nanbu Bijin	南部美人	29, 30, 41
2	Yuki No Bosha	雪の茅舎	38
3	Hatsumago	初孫	24, 25
4	Dewazakura	出羽桜	20, 21
5	Urakasumi	浦霞	36, 37, 42
6	Katsuyama	勝山	27, 28
7	Yamagata Masamune	山形正宗	38
8	Sho-Ku	翔空	-
9	Toko	東光	35
10	Ninki	人気	30, 31, 42
11	Azuma Rikishi	東力士	17, 41
12	Kirin	麒麟	28
13	Imayo Tsukasa	今代司	26
14	Shichiken	七賢	33, 34
15	Masuizumi	満寿泉	29
16	IWA	岩	26
17	Tedorigawa	手取川	34, 35
18	Daruma Masamune	達磨正宗	18, 19

	Producer		Page
19	Tsuki No Katsura	月の桂	36
20	Gekkeikan	月桂冠	22
21	Hanatomoe	花巴	23
22	Saika	雑賀	42
23	Fukuju	福寿	21, 22, 41
24	Tatsuriki	龍力	34, 42
25	Bijofu	美丈夫	18
26	Rihaku	李白	31, 32
27	Dassai	獺祭	19, 20
28	Gokyo	五橋	23
29	Sawa no hana	澤の花	32
30	Ikekame	池亀	25, 41, 45
31	Amabuki	天吹	16, 17, 40, 44
32	Kameman	亀萬	27
33	Amami Oshima	奄美大島酒造	40, 44, 45
34	Yayoi	弥生	46
35	Amami Shurui	奄美酒類	45
36	Shoryu	昇龍	46
37	Inenotsuyu	稲乃露	45

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 über 30 verschiedenen renommierten Herstellern zusammen und bietet über 120 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 kleiner der Poliergrad, desto feiner und aromatischer wird der Sake.

Classification of Premium Sake

Percentages on the bottle show Sake Production share in Japan in Brewing Year 2021 (Source: National Tax Agency JAPAN).

All sake in Junmai categories are brewed from polished rice and water only. For other premium sake it is allowed to add brewer's alcohol with 10% or less of rice weight.

For non-premium sake it is allowed to add more alcohol and other ingredients like artificial glutamate.

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

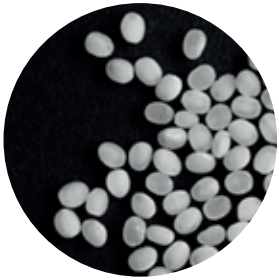
RICE POLISHING RATIO

(Yamada Nishiki)

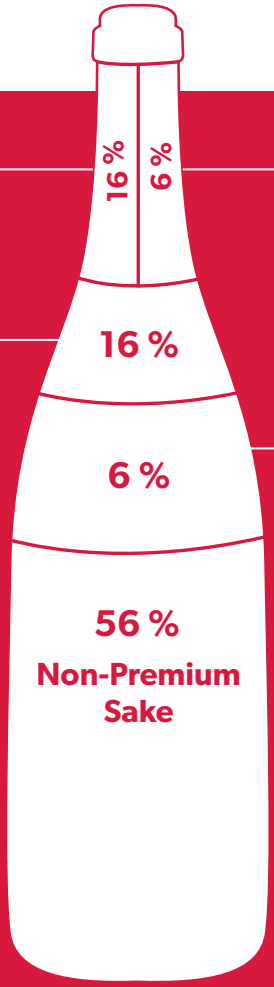
100%

50%

35%



© UENO GOURMET



Daiginjo 大吟醸

Rice-polishing ratio: 50% or less

Very aromatic artisan work

Ginjo 吟醸

Rice-polishing ratio: 60% or less

Aromatic & clear taste

Honjozo 本醸造

Rice-polishing ratio: 70% or less

Fresh & light allround sake

Brewing process

Craftmanship and koji fermentation

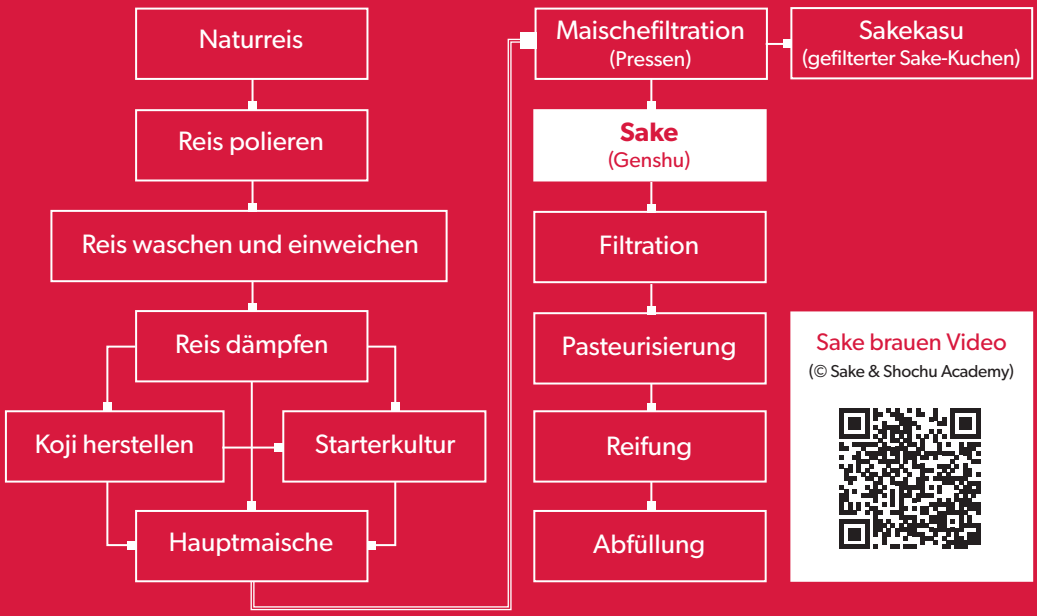
Premium sake is created through a unique brewing process (multiple parallel fermentation) and hard manual labor. There are two microorganisms in play: The koji fungus saccharifies the rice, and the yeast converts the sugar into alcohol.

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

Premium-Sake entsteht durch einen einzigartigen Brauprozess (multiple parallele Fermentation) und harte 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 Reisnoten. 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.

Supported by Japan Sake & Shochu Makers Association: www.japansake.or.jp

Advantages of Sake Pairing

- Sake highlights the aromas of ingredients and spices
- Sake softens the saltiness and acidity
- Sake complements aromas and flavors
- Sake goes better with some dishes
- Sake does not fight with the food, it supports it

Vorteile des Sake Pairing

- Sake unterstreicht die Aromen von Zutaten und Gewürzen
- Sake mildert die Salzigkeit und Säure
- Sake ergänzt Aromen und Geschmack
- Sake harmoniert besser mit manchen Gerichten
- Sake kämpft nicht mit den Speisen, sondern unterstützt sie

POINTS TO NOTE FOR SAKE PAIRING

Orientate on the taste intensity: strong sake with strong dishes, light sake with fine dishes.

Orientation towards the aroma: Harmony of the sake with the aromas of the dishes.

Orientate on the terroir: Sake from breweries in the marine region with fish dishes.

Orientate on the maturity level: Young sake with fresh dishes. Aged sake with matured cheese.

BEIM SAKE PAIRING ZU BEACHTEN

An der Geschmacksintensität orientieren: kräftiger Sake zu kräftigen Gerichten, leichter Sake zu feinen Speisen.

Am Aroma orientieren: Einklang des Sake mit den Aromen der Gerichte.

Am Terroir orientieren: Sake aus Brauereien der Meeresregion zu Fischgerichten.

Am Reifegrad orientieren: Junger Sake zu frischen Speisen. Gereifter Sake zu gereiftem Käse.

More information: **www.sake-pairing.com** or **www.sake-pairing-contest.com**

Basic Styles of Sake

We sorted 5 styles of sake taste for food recommendation

Do you prefer a light sake with fruity aroma or a traditional sake with grainy notes and full umami? We sort the variety of sake in the following 5 styles with appropriate food recommendation.

light & fresh:
sushi, fish carpaccio, tempura

traditional & umami:
meat, spicy dishes, miso

fruity & mellow:
sushi, fish dishes, seafood, poultry, mushrooms

aromatic & expressive:
fried fish, light meat, cheese

complex & fine:
carpaccio, tuna, lobster

Bevorzugen Sie einen leichten Sake mit fruchtigen Aromen oder lieber einen traditionellen Sake mit getreidigen Noten und vollem Umami? Wir sortieren die Vielfalt der Sake in folgende 5 Stiltypen mit entsprechender Speiseempfehlung.

leicht & frisch:
Sushi, Fisch-Carpaccio, Tempura

traditionell & umami:
Fleischgerichte, würzige Speisen, Miso

fruchtig & sanft:
Sushi, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Geflügel, Pilzgerichte

aromatisch & ausdrucksstark:
gebratener Fisch, helles Fleisch, Käse

komplex & fein:
Carpaccio, Thunfisch, Hummer

AMABUKI Marigold

720ml SA14-07 | 180ml SA14-01

Category: Junmai, Yamahai
Rice: Omachi, 65% pol.
Style: traditional & umami, dry, cold & warm
Alcohol: 15% vol.

Brewed with yeast from the blossoms of marigold using the traditional Yamahai method. Flavours of toasted cereal and walnut. Can also be enjoyed warm.

Gebraut mit seltener Blütenhefe (Marigold) nach traditioneller Yamahai-Methode. Aromen von Walnuß und Cerealien. Auch warm zu genießen.

AMABUKI Rosé

720ml SA21-07 | 180ml SA21-01

Category: Junmai, Rosé
Rice: Omachi, Shikokumai
Style: aromatic & expressive, dry
Alcohol: 15% vol.

A rosé-coloured sake brewed with yeast from pink nadeshiko blossoms. It has an elegant fruity taste and aromas reminding of wild berries.

Roséfarbener Sake gebraut mit Blütenhefe (Pink Nadeshiko). Zarte Aromen von Waldbeeren. Eleganter, fruchtiger Geschmack.

AMABUKI Strawberry Blossom

720ml SA15-07

Category: Junmai Ginjo, Nama
Rice: Omachi, 55% pol.
Style: aromatic & expressive, medium dry
Alcohol: 16% vol.

This fruity sake is brewed with yeast from strawberry blossoms. Unpasteurized (nama) sake with fresh and rich flavours of white flowers and red berries.

Dieser Sake erinnert an frische und saftige rote Beeren. Gebraut mit Blütenhefe (Erdbeere). Sehr aromatisch. Mild und fein. Nicht pasteurisiert.

AMABUKI Banana

720ml SA26-07

Category: Junmai Ginjo
Rice: Table rice, 60% pol.
Style: aromatic & expressive, medium dry
Alcohol: 15% vol.

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
Rice: Yamada Nishiki, 40% pol.
Style: complex & fine, dry
Alcohol: 16% vol.

Aromatic sake brewed with flower yeast cultivated from abelia blossoms. Notes of peach and white melon, creamy texture. Fine acidity and long finish.

Aromatischer Sake mit Anklängen von Melone und weißem Pfirsich. Cremige Textur. Gebraut mit seltener Blütenhefe (Abelia). Feiner, langer Nachklang.

AMABUKI Rhododendron

720ml SA16-07 | 180ml SA16-01

Category: Junmai Daiginjo, Kimoto
Rice: Omachi, 40% pol.
Style: complex & fine, dry
Alcohol: 16% vol.

Fine aroma from noble flowers. Mild umami and tender acidity. Brewed with yeast from the blossoms of rhododendron following the traditional kimoto method.

Dezenter Duft von edlen Blumen. Sehr mild mit feinem Umami-Geschmack. Gebraut mit seltener Blütenhefe (Rhododendron) nach traditioneller Kimoto-Methode.

AZUMA RIKISHI Sumo

720ml SS20-07

Category: Honjozo
Rice: Asahinoyume, 65% pol.
Style: traditional & umami, medium dry
Alcohol: 15% vol.

This traditional Honjozo sake has a characteristic fine sweetness and smooth texture. Hints of dried fruits, walnut and coffee.

Dieser traditionelle Honjozo Sake zeichnet sich durch eine feine Süße aus. Aromen von getrockneten Früchten und Walnuss.

AZUMA RIKISHI Nigori

300ml SS21-03

Category: Futsushu, Nigori
Rice: Asahinoyume, 70% pol.
Style: traditional & umami, dry
Alcohol: 15% vol.

A dry cloudy sake (nigori) containing rice particles. A rich, creamy texture. Enjoyable balance of fresh, fruity notes and delicious rice aromas.

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.
Style: light & fresh, dry, cold & warm
Alcohol: 14% vol.

A medium-bodied mild sake for any occasion.
Aromas of grapes, figs and steamed rice. Can also be enjoyed warm.

Sanfter Sake für jede Gelegenheit. Aromen von Trauben, Feigen und gedämpften Reis. Auch warm zu genießen.

BIJOFU Junmai

720ml | SB30-07

Category: Junmai
Rice: Matsuyama Mii, 60% pol.
Style: light & fresh, dry
Alcohol: 15% vol.

A clear and crisp aroma with hints of ripe fruit. Fresh taste and dry finish.
This light sake pairs well with fish, poultry and any light dishes.

Dieser Sake zeichnet sich durch feine Aromen von reifem Obst aus.
Frischer Geschmack mit trockenem Abgang. Passt zu leichten Gerichten.

BIJOFU Mai

720ml | SB36-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Shizukuhime, 50% pol.
Style: light & fresh, dry
Alcohol: 15% vol.

Dry and crisp Junmai Daiginjo with fine acidity and clean taste.
Light melon and floral aroma.

Trockener und knackiger Junmai Daiginjo mit feiner Säure und klarem Geschmack.
Leichtes Melonen- und florales Aroma.

DARUMA MASAMUNE 2019

500ml | SD20-05-19

Category: Junmai, Koshu
Rice: Nihonbare, Oyamanishiki, 70% pol.
Style: aromatic & expressive, sweet
Alcohol: 16% vol.

Aged sake (Koshu) with matured and sweet flavours such as vanilla, honey and caramel. Fine acidity reminding of port. It has great potential for further aging.

Gereifter Koshu Sake mit süßlichen Aromen wie Vanille, Honig und Karamel.
Mit seiner zarten Säure erinnert er an Portwein.

DARUMA MASAMUNE 10 years

720ml SD12-07

Category: Junmai
Rice: Nihonbare, 70% pol.
Style: aromatic & expressive, sweet
Alcohol: 18% vol.

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.
Style: aromatic & expressive, sweet
Alcohol: 17% vol.

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

Mild and fruity with aroma reminding of muscat grapes. The taste with its mild acidity reminds of white wines. Light bodied with a fine finish.

Fruchtig-mild mit feinem Aroma von Muskattrauben. Mit seiner zarten Säure erinnert er an Weißwein. Leichter Körper mit feinem Abgang.

DASSAI 39

720ml SD32-07 | 300ml SD32-03

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Yamada Nishiki (39% pol)
Style: aromatic & expressive, medium dry
Alcohol: 15% vol.

A lavish nose of tropical fruit and fresh apple, followed by the full mouthfeel and rice umami on the palate. Fine medium dry finish.

Opulente Aromen von tropischen Früchten gehen über in einen fülligen Umami-Geschmack am Gaumen. Feiner, trockener Abgang.

DASSAI 23

720ml SD31-07 | 300ml SD31-03

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Yamada Nishiki, 23% pol.
Style: complex & fine, medium dry
Alcohol: 15% vol.

A noble sake brewed from extremely highly polished sake rice. Intense fruity notes of figs and white flowers. Complex taste with subtle sweetness and acidity.

Edler Sake mit extrem hohem Poliergrad. Intensive, fruchtige Noten von Feigen und weißen Blüten. Komplexer Geschmack mit feiner Süße und Säure.

DASSAI Beyond

720ml SD33-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Yamada Nishiki
Style: complex & fine, medium dry
Alcohol: 16% vol.

An extremely luxurious sake with a gorgeous bouquet, elegant smoothness and complex flavors. A celebrated sake for a one-of-a-kind culinary experience.

Dieser besonders edle Sake zeigt ein üppiges Bouquet, einzigartige Sanftheit und große Komplexität. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

DEWAZAKURA Blüte des Nordens

720ml SD40-07 | 300ml SD40-03

Category: Junmai Ginjo
Rice: Dewa San San, 50% pol.
Style: fruity & mellow, dry
Alcohol: 15% vol.

A fine Junmai Ginjo featuring elegance and tender flavours. Fine notes of bananas, melon and blossoms. Great pairing with fish and seafood.

Ein feiner Junmai Ginjo mit zarten Aromen von Banane, Melone und Blüten. Harmoniert besonders gut mit Fisch und Meeresfrüchten.

DEWAZAKURA Kirschblüte

720ml SD41-07 | 300ml SD41-03

Category: Ginjo
Rice: Dewa San San, 50% pol.
Style: aromatic & expressive, dry
Alcohol: 15% vol.

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.

Dieser Sake löste den Ginjo-Boom in den 90er-Jahren aus und verkörpert den Ginjo-Style von Yamagata: Sehr aromatisch und trocken.

DEWAZAKURA Ichiro

720ml | SD43-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Yamada Nishiki, 45% pol.
Style: aromatic & expressive, medium dry
Alcohol: 15% vol.

Highly aromatic, smooth sake with elegant umami and fruity bouquet. It has been winning multiple awards in prestigious competitions worldwide.

Hocharomatischer, sanfter Sake mit feinem Umami Geschmack und fruchtigen Aromen. Vielfach in Wettbewerben ausgezeichnet.

FUKUJU Awasaki Sparkling

300ml | SF04-03

Category: Junmai, Sparkling
Rice: Sake Rice, 70% pol.
Style: light & fresh, sweet
Alcohol: 7% vol.

A lively combination of sweet and fresh flavours with fine perlage from bottle fermentation. Low alcohol content and mild acidity.

Ein beschwingtes Zusammenspiel von süß-saurem Geschmack und feinen Perlen aus Flaschengärung. Niedriger Alkoholgehalt und milde Säure.

FUKUJU Kobe Special

720ml | SF07-07

Category: Junmai
Rice: Yamada Nishiki, 70% pol.
Style: traditional & umami, dry
Alcohol: 16% vol.

This fresh and aromatic Junmai sake is excellent for pairing with beef. The sake is full bodied and complex, features a vivid acidity and a clean and dry finish.

Dieser erfrischende und aromatische Junmai ist der perfekte Begleiter zu Rind. Vollmundig und komplex mit einem trockenen Abgang.

FUKUJU Kobe Classic

720ml | SF02-07 | 300ml | SF02-03

Category: Junmai Ginjo
Rice: Yamada Nishiki, 60% pol.
Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.

A perfectly-balanced sake from Nada, a traditional sake district of Kobe City. Fruity aromas, mild and complex flavours on the palate and a crisp finish.

Gekonnt gebrauter Premium-Sake aus dem traditionellen Sake-Dorf „Nada" in Kobe. Fruchtige Aromen, milder Geschmack und klarer Abgang.

FUKUJU Kobe Gold

720ml SF09-07 | 300ml SF09-03

Category: Daiginjo
Rice: Yamada Nishiki, 50% pol.
Style: aromatic & expressive, medium dry
Alcohol: 15% vol.

Elegant and smooth Daiginjo with fresh and fruity aroma.
Clean taste goes well with delicate dishes, also good aperitif.

Eleganter und weicher Daiginjo mit frischem und fruchtigem Aroma.
Klarer Geschmack, passt gut zu delikaten Gerichten, auch gut als Aperitif.

FUKUJU Shizuku Jewelry

720ml SF10-07

Category: Daiginjo, Drop Sake
Rice: Yamada Nishiki, 35% pol.
Style: complex & fine, medium dry
Alcohol: 17% vol.

A premium Daiginjo collected drops from sake mash.
Silky smooth texture with great harmony of flavours.

Ein Premium Daiginjo, der tropfenweise aus der Sake-Maische gesammelt wird.
Seidig weiche Textur mit großer Harmonie der Aromen.

GEKKEIKAN Kyoto Ginjo

720ml SG01-07

Category: Ginjo
Rice: not disclosed, 60% pol.
Style: fruity & mellow, smedium sweet
Alcohol: 16% vol.

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, Low Alcohol, Sparkling
Rice: Nihonbare, 70% pol.
Style: light & fresh, sweet
Alcohol: 5% vol.

Fresh Sparkling Sake with light sweetness and pleasant acidity.
Perfect as aperitif.

Frischer Sparkling Sake mit leichter Süße und frischer Säure.
Ideal als Aperitif.

GOKYO Junmai Ginjo

720ml | SG12-07

Category: Junmai Ginjo
Rice: Yamada Nishiki, Saito no Shizuku, 55% pol.
Style: fruity & mellow, med. dry
Alcohol: 15% vol.

Fruity Junmai Ginjo with fresh acidity and elegant umami

Fruchtiger Junmai Ginjo mit erfischender Säure und elegantem Umami

HANATOMOE Sugi Barrel

720ml | SH61-07
300ml | SH61-03

Category: Junmai
Rice: Regional Rice, 70% pol.
Style: aromatic & expressive, dry
Alcohol: 15% vol.

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

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

HANATOMOE 100

720ml | SH62-07

Category: Junmai
Rice: Regional Rice, 70% pol.
Style: traditional & umami, dry
Alcohol: 18% vol.

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.
Style: aromatic & expressive, sweet
Alcohol: 14% vol.

Spontaneously fermented natural sake brewed with the Kijoshu method. A great balance of gentle sweetness and acidity, Complex flavours 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.
Style: dry, light & fresh
Alcohol: 10% vol.

A sparkling Junmai Ginjo with a dry and clean taste.
Serve as an aperitif or with oily dishes.

Ein Spakling Junmai Ginjo mit trockenem und klarem Geschmack.
Als Aperitif oder zu fetthaltigen Gerichten.

HATSUMAGO Kimoto Tradition

720ml | SH31-07

Category: Honjozo, Kimoto
Rice: Haenuki, 70% pol.
Style: traditional & umami, medium dry, cold & warm
Alcohol: 15% vol.

Brewed with the Kimoto method, this award-winning sake has mellow umami and vibrant acidity. An all-rounder sake that pairs well with any kind of food.

Gebraut nach der traditionellen Kimoto-Methode und vielfach ausgezeichnet.
Milder Umami-Geschmack und feine Säure. Sake zu jeder Gelegenheit.

HATSUMAGO Makiri

720ml | SH35-07 | 300ml | SH35-03

Category: Junmai, Kimoto
Rice: Miyama Nishiki, 55% pol.
Style: light & fresh, dry
Alcohol: 15% vol.

This sharp, super-dry Junmai Sake is called „Makiri", which translated means „demon cutter" and tastes indeed sharp as a knife (SMV +8).

Dieser scharfe, supertrockene Sake (Sakegrad +8) trägt den Namen „Makiri" („Dämonenschneider"). Mit Kimoto-Methode hergestellt. Passt perfekt zu Sushi und Sashimi.

HATSUMAGO Junmai

720ml | SH32-07

Category: Junmai, Kimoto
Rice: Haenuki, 60% pol.
Style: cold & warm, dry, traditional & umami
Alcohol: 15% vol.

A fine Junmai sake with round umami and creamy mouthfeel. Perfect for enjoying the typical tastes of Kimoto sake: mild lactic notes and soft acidity.

Ein klassischer Jummai Sake mit rundem Umami und Cremigkeit.
Die Kimoto Methode führt zu feiner Säure mit laktischen Noten.

HATSUMAGO Daiginjo

720ml | SH33-07

Category: Daiginjo, Kimoto
Rice: Yamada Nishiki, 40% pol.
Style: complex & fine, medium dry
Alcohol: 16% vol.

The trophy-winning Daiginjo with an elegant aroma and the deep taste of the Kimoto method. Fine flavour with hints of pear and melon.

Der preisgekrönte Daiginjo zeigt sich mit elegantem Aroma und vollem Geschmack durch Kimoto-Methode. Feines Aroma wie Birne und Melone.

IKEKAME Turtle Black

720ml | SJ03-07

Category: Junmai
Rice: Sake Rice, 75% pol.
Style: traditional & umami, dry, cold & warm
Alcohol: 15% vol.

All-rounder Junmai. Low-temperature fermentation gives this sake a fresh and clean taste with a hint of nutty flavour. Pairs well with variety of foods.

All-Round Junmai-Sake. Niedrigtemperatur-Gärung verleiht dem Sake Frische und Klarheit mit nussigen Aromen. Passt zu vielen Speisen.

IKEKAME Turtle Blue

720ml | SJ02-07

Category: Daiginjo
Rice: Sake Rice, 50% pol.
Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.

Delight, fruity and sophisticated. Bouquet of fresh green fruits and herbs. Like an elegant white wine, this sake pairs well with fine fish dishes.

Frisch, fruchtig und raffiniert. Wie ein eleganter Weißwein begleitet dieser Sake feine Speisen, besonders Fischgerichte sehr gut.

IKEKAME Turtle Red

720ml | SJ01-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Yamada Nishiki, 50% pol.
Style: aromatic & expressive, medium dry
Alcohol: 15% vol.

Mellow aroma of juicy strawberries. Smooth and rich taste with a pleasant acidity and long finish. A very rare sake brewed with black Koji.

Aromen von reifen Erdbeeren, saftig und schmackhaft. Seltener Sake ergestellt mit schwarzem Koji. Zeigt eine schöne Säure und einen langen Abgang.

IMAYO TSUKASA Black

720ml SJ11-07

Category: Junmai
Rice: Gohyakumangoku, 65% pol.
Style: traditional & umami, dry
Alcohol: 16% vol.

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, low alcohol
Rice: Gohyakumangoku, 65% pol.
Style: light & fresh, dry
Alcohol: 12% vol.

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
Rice: Sake Rice
Style: fruity & mellow, dry
Alcohol: 17% vol.

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.

IWA IWA 5 Assemblage 3

720ml SJ30-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Gohyakumangoku, Omachi, Yamada Nishiki (35%)
Style: complex & fine, dry
Alcohol: 15% vol.

Richard Geoffroy's, former chef de cave at Dom Pérignon, now IWA founder, third assemblage - a unique masterpiece! Elegant, complex and balanced, with a long, lingering finish.

Richard Geoffroys, zuletzt chef de cave bei Dom Pérignon, nun IWA-Gründer, dritte Assemblage - ein einzigartiges Meisterwerk! Elegant, komplex und ausgewogen, mit einem langen, anhaltenden Abgang.

KAMEMAN Genmai

500ml | SK41-05

Category: Junmai
Rice: Reihou, 100% pol.
Style: aromatic & expressive, sweet
Alcohol: 15% vol.

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
Rice: Hitomebore, 55% pol.
Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.

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
Rice: Yamada Nishiki, 50% pol.
Style: aromatic & expressive, medium dry
Alcohol: 16% vol.

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
Rice: Hitomebore, 55% pol.
Style: aromatic & expressive, medium sweet
Alcohol: 12% vol.

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 harmoniert er auch mit rohem Schinken und Käse.

KATSUYAMA Den

720ml | SK32-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Yamada Nishiki, 35% pol.
Style: complex & fine, medium dry
Alcohol: 16% vol.

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.
Hoher Poliergrad des Reises führt zu feinen Aromen und Komplexität.

KATSUYAMA Diamond

720ml | SK34-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Yamada Nishiki, 35% pol.
Style: complex & fine, medium sweet
Alcohol: 16% vol.

„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.

KIRIN Hizoshu 5 Years

750ml | SK10-07

Category: Daiginjo, Koshu
Rice: Yamada Nishiki, 35% pol.
Style: complex & fine, dry
Alcohol: 17% vol.

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.
Style: aromatic & expressive
Alcohol: 17% vol.

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.
Style: light & fresh, dry, cold & warm
Alcohol: 15% vol.

Light and fruity aroma with mildly-sweet components. Clear taste which pairs perfectly with any kinds of fish meal. 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
Style: aromatic & expressive, sweet
Alcohol: 15% vol.

**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.
Style: aromatic & expressive, med-dry
Alcohol: 16% vol.

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.

NANBU BIJIN

Southern Beauty

720ml | SN24-07 | 300ml | SN24-03

Category: Junmai
Rice: Ginotome, 55% pol.
Style: cold & warm, traditional & umami
Alcohol: 15% vol.

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

Dieser milde und knackige Junmai hat einen festen Reisgeschmack mit einem langen Abgang. Er zeigt feine, fruchtige Aromen. IWC Champion Sake im Jahr 2017.

NANBU BIJIN Ginjo

720ml SN23-07 | 300ml SN23-03

Category: Ginjo
Rice: Miyama Nishiki, 60% pol.
Style: light & fresh, dry
Alcohol: 14% vol.

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

Dieser Ginjo wurde nur einmal pasteurisiert. Dadurch erhält er eine frische Fruchtigkeit. Sehr süffig und passt hervorragend zu rohem Fisch.

NINKI Sake Barrel

300ml SN03-03

Category: Ginjo
Rice: Sake Rice, 60% pol.
Style: light & fresh, dry
Alcohol: 15% vol.

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 Sparkling J-Ginjo

300ml SN13-03

Category: Junmai Ginjo, Sparkling
Rice: Chiyo Nishiki, 60% pol.
Style: fruity & mellow, sweet
Alcohol: 7% vol.

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 Taru Sake

720ml SN15-07

Category: Junmai Ginjo, Taru Sake
Rice: Ten no Tsubu, Yumeno Kaori, 60% pol.
Style: aromatic & expressive, dry
Alcohol: 15% vol.

Junmai Ginjo stored in barrels presents complex woody aroma with rich rice teste. Clear finish.

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

NINKI Green Nature Sake

720ml SN16-07

Category: Junmai Ginjo
Rice: Local Rice, 60% pol.
Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.

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

Junmai Ginjo, in Holzfässern fermentiert.
Ausgezeichnetes Balancing von Geschmack, Süße und Säure.

NINKI Gold Label

720ml SN07-07 | 300ml SN07-03

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Chiyo Nishiki, Gohyakumangoku, Yumenokaori, 50% pol.
Style: fruity & mellow, dry
Alcohol: 15% vol.

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.
Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 11% vol.

With its distinct acidity and fruitiness along with the low alcohol content, this sake reminds of dry fruity white wine. Fresh and light taste, smooth mouthfeel.

Feine Säure und Fruchtigkeit bei niedrigem Alkoholgehalt - erinnert an Weißwein.
Frisch und leicht. Passt zu vielen leichten Speisen.

RIHAKU Dreamy Clouds

720ml SR02-07 | 300ml SR02-03

Category: Junmai, Nigori
Rice: Gohyakumangoku, 58% pol.
Style: traditional & umami, dry
Alcohol: 15% vol.

**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 Wandering Poet

720ml SR01-07 | 300ml SR01-03

Category: Junmai Ginjo
Rice: Yamada Nishiki, 55% pol.
Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.

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.

RIHAKU Caro Pink

720ml SR03-07

Category: Junmai, Rosé
Rice: Gohyakumangoku, Shikokumai
Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.

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.

SAWA NO HANA Himari

720ml SS02-07

Category: Junmai Ginjo
Rice: Hitogokochi, 60% pol.
Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 16% vol.

„Himari" is an elegant Junmai Ginjo with fruity notes of melon and banana, well-balanced umami and nice acidity with a dry finish.

„Himari" ist ein eleganter Junmai Ginjo mit fruchtigen Noten von Melone und Banane, gut balanciertem Umami und schöner Säure mit trockenem Abgang.

SAWA NO HANA Pure White

720ml SS01-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Miyama Nishiki, 40% pol.
Style: complex & fine, medium dry
Alcohol: 16% vol.

A clear Junmai Daiginjo with a refreshing scent of muscat grapes and elderflower. Elegant sweetness and fine acidity.

Ein klarer Junmai Daiginjo mit erfrischendem Duft von Muskat-Trauben und Holunderblüten. Elegante Süße und feine Säure.

SHICHIKEN Sparkling Dry

720ml SS30-07 | 360ml SS30-03

Category: Junmai
Rice: Sake Rice
Style: light & fresh, dry
Alcohol: 11% vol.

This bottle fermented sparkling sake serves as a great alternative aperitif to champagne. Fine but strong perlage, slight aromas of citrus and peach.

Dezente Aromen von Zitrus und Pfirsich. Trockener Sparkling Sake aus Flaschengärung mit feiner, kräftiger Perlage. Perfekter Aperitif.

SHICHIKEN Sparkling Blue Sky

720ml SS37-07 | 360ml SS37-03

Category: Junmai, Sparkling
Rice: Yume Sansui
Style: light & fresh, dry
Alcohol: 12% vol.

Fruity, bottle fermented sparkling sake. A hint of apple with a slight complexity from double fermentation. Refreshing taste reminds of a clear blue sky.

Bezaubernder, fruchtiger Sparkling Sake aus Flaschengärung.
Ein Hauch von Apfel mit feiner Komplexität aus doppelter Gärung.

SHICHIKEN Emperor Sake

720ml SS42-07

Category: Junmai
Rice: Asahinoyume, Hitogokochi, 70% pol.
Style: light & fresh, medium dry
Alcohol: 13% vol.

Slightly cloudy Junmai with a soft, silky character. Rice aroma and slightly carbonated touches fill the mouth with a pleasant sensation.

Leicht trüber Junmai mit weichem, seidigem Charakter. Reisaroma und leicht kohlensäurehaltige Noten führen zu einem angenehmen Mundgefühl.

SHICHIKEN Velvet

720ml SS31-07 | 300ml SS31-03

Category: Junmai Ginjo
Rice: Yumesansui, 57% pol.
Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.

An elegant sake that feels like fine velvet on the palate. Flavours of green apple and herbs. Brewed with the spring water of the Southern Japanese Alps.

Ein eleganter, samtiger Sake. Aromen von grünem Apfel und Gewürzen.
Aus dem Quellwaser der japanischen Alpen.

SHICHIKEN Silk

720ml | SS38-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Yume Sansui, 47% pol.
Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.

Smooth Junmai Daiginjo with a silky mouthfeel. Mild fruity aroma and well balanced taste. An easy-drinking sake to be enjoyed during a relaxed dinner.

Sehr weicher Junmai Daiginjo-Sake. Mildes fruchtiges Aroma und ein ausgewogener Geschmack. Animierend und leicht zugänglich.

TATSURIKI Sakura Sake

720ml | ST15-07

Category: Junmai
Rice: Yamada Nishiki, 65% pol.
Style: fruity and mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.

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.
Style: complex & fine, medium dry
Alcohol: 16% vol.

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, low alc.
Rice: Ishikawamon, 60% pol.
Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 13% vol.

A modern Yamahai style sake brewed from local sake rice and local yeast with a distinguished terroir concept. Delicate sweetness and vibrant acidity.

Moderner Yamahai-Sake aus lokalem Reis und mit lokaler Hefe. Dieser Sake verkörpert das Terroirkonzept des Brauers. Feine Süße und Säure.

TEDORIGAWA Shukon Junmai Ginjo

720ml | ST41-07

Category: Junmai Ginjo
Rice: Yamada Nishiki & Gohyakumangoku, 60%
Style: fruity & mellow, dry
Alcohol: 15% vol.

A fruity sake with delicate notes of Japanese Nashi pear, citrus and elderflower. Very smooth on the palate with subtle umami and a dry finish.

Zarte Noten von Nashi-Birne, Zitrus und Holunder in der Nase. Milder Sake mit leichten Umaminoten und einem trockenen Abgang.

TEDORIGAWA Honryu JDG

720ml | ST42-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Yamada Nishiki, 45% pol.
Style: fruity & mellow, dry
Alcohol: 15% vol.

A refined aromatic sake brewed in small batches from highly polished rice. Elegant aromas of white blossoms and honey with a long delicate finish.

Feiner aromatischer Sake. Langsam und sorgfältig aus stark poliertem Reis gebraut. Sehr elegant mit zartem Aroma von weißen Blüten und Honig.

TOKO Pure Rice

720ml | ST20-07

Category: Junmai
Rice: Regional Rice, 60% pol.
Style: traditional & umami, dry, cold & warm
Alcohol: 15% vol.

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

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.

TSUKI NO KATSURA Yanagi

720ml ST50-07 | 300ml ST50-03

Category: Junmai Ginjo
Rice: Yamada Nishiki, 60% pol.
Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 16% vol.

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

Ein edler Junmai Daiginjo-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.
Style: light & fresh, medium dry
Alcohol: 15% vol.

Light aroma and mild flavour. An excellent fit for a variety of dishes. Offers a great value, a long-time seller product in Japan.

Leichte Aromatik und milder Geschmack passen zu vielen Speisen. Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. In Japan sehr populär.

URAKASUMI Junmai

720ml SU03-07 | 300ml SU03-03

Category: Junmai
Rice: Manamusume, 65%
Style: fruity & mellow, medium dry, cold & warm
Alcohol: 15% vol.

Mild and smooth, exceptionally well-balanced taste. Its timeless qualities make it one of the most beloved sakes in Japan. Hint of green apple and peach.

Milder, außergewöhlich harmonischer Geschmack. Der zeitlose Stil macht ihn zu einem der beliebtesten Sake in Japan. Aromen von Apfel und Pfirsich.

URAKASUMI Tautropfen

300ml SU05-03

Category: Junmai, low alcohol
Rice: Manamusume, 65% pol.
Style: fruity & mellow, medium sweet
Alcohol: 9% vol.

Light and fresh with relatively low alcohol content. Mild acidity and sweetness. Excellent pairing 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.
Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.

Fresh and elegant Junmai Ginjo sake with a hint of muscat aroma. Brewed with the sake yeast „No.12", which was discovered in Urakasumi's sake mash in 1960's.

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, 50% pol.
Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 15% vol.

This well-balanced sake represents the typical elegant style of Junmai Ginjo from Northern Japan. Gentle aroma and fine taste. Inspired by Zen Monk.

Sehr ausgewogener Sake repräsentiert den typischen, eleganten Stil eines Junmai Ginjo aus dem nördlichen Japan. Zarte Aromen und milder Geschmack.

URAKASUMI M

720ml | SU08-07

Category: Junmai Daiginjo
Rice: Yamada Nishiki, 40% pol.
Style: complex & fine, medium dry
Alcohol: 16% vol.

Exceptionally elegant Junmai Daiginjo with an intense, fruity aroma. Pleasant silky texture with notes of litchi 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.
Style: complex & fine, dry
Alcohol: 16% vol.

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

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

YUKI NO BOSHA Snow Hut

720ml | SY03-07

Category: Honjozo
Rice: Akita Sake Komachi & Hitomebore, 65% pol.
Style: traditional & umami, dry
Alcohol: 15% vol.

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: Yamada Nishiki, Akita Sake Komachi, 55% pol.
Style: aromatic & expressive, med dry
Alcohol: 16% vol.

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.
Style: fruity & mellow, dry
Alcohol: 16% vol.

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 Junmai Ginjo Omachi

720ml | SY12-07

Category: Junmai Ginjo
Rice: Omachi, 55% pol.
Style: fruity & mellow, medium dry
Alcohol: 16% vol.

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.

Japanese Wine

Viticulture in Japan has a long tradition. The cultivation of the indigenous Koshu grape, which is suitable for dry, fruity white wines goes back to the 12th century. The Koshu wines are typically of bright, greenish-yellow color, light, fresh and fruity. There is also a special red grape in Japan, which goes back to the 1920s – Muscat Bailey A. Wines from this grape are typically light and fruity, low in both tannins and acidity.

Rebbau in Japan hat eine lange Tradition. Traditionell ist der Anbau der für trockene, fruchtige Weißweine geeigneten Koshu-Rebe seit dem 12. Jahrhundert. Die Koshu-Weine sind typischerweise von heller, grünlich-gelber Farbe mit leichtem, frisch-fruchtigen Geschmack. Eine spezielle Rotweintraube in Japan is Muscat Bailey A. Sie bringt leichte und fruchtige Rotweine 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.
Aroma of green apple and Japanese citrus.

Dieser frische Weißwein wird aus der authochthonen 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: 13,5% vol.

Natural red wine from organic cultivation made from the authochthone muscat bailey a grape. Scents of apple purée, cassis and plum. Contains sulfites.

Roter Naturwein aus ökologischem Anbau. Dieser Wein wird aus der authochthonen 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.

AMABUKI Apollon

720ml | SA17-07

Category: Sake Liqueur
Alcohol: 9% 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, Ume Plum, Sugar, Botanicals

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

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

AMABUKI Kyoto Matcha Sake

720ml | SA24-07

Category: Sake Liqueur
Alcohol: 6% vol.

Ingredients: Sake, Matcha, Green Tea, Yuzu-juice, 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 und feine Säure von Yuzu-Zitrone.

AMAMI OSHIMA Umeshu

720ml | A04-3

Category: Shochu Liqueur
Alcohol: 12% vol.

Ingredients: Kokuto Shochu, Ume Plum, 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
Alcohol: 8% vol.

Ingredients: Sake, Yuzu, Sugar, Honey

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
Alcohol: 14% vol.

Ingredients: Sake, Yuzu, Brewer's Alcohol, Sugar

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

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

IKEKAME Ginjo Yuzu

375ml SJ05-03

Category: Sake Liqueur
Alcohol: 7% vol.

Ingredients: Sake (rice), yuzu and sugar

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
Alcohol: 9% vol.

Ingredients: Sake, Ume Plum

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
Alcohol: 8% vol.

Ingredients: Sake (rice), yuzu and sugar

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
Alcohol: 10% vol.

Ingredients: Sake, Ume Plum, Sugar

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

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

TATSURIKI Shiso Red

720ml | ST18-07

Category: Sake Liqueur
Alcohol: 14% vol.

Ingredients: Sake as base, With Shiso

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
Alcohol: 12% vol.

Ingredients: Sake as base, With Plum (Ume)

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

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

Cocktail Inspiration

Shake on ice, serve in martini glass

Build in glas 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

Shochu is a Japanese distillate. Usually it is distilled from rice, barley, sugar cane or sweet potatoes. Most common is an alcohol content of 25%. Honkaku shochu (authentic shochu) is a spirit made by single distillation, the traditional method from small producers.

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 marc) Honkaku Shochu
Distillation: Pot Still, Vacuum
Ingredients: Sake Marc (from Rice)
Alcohol: 25% vol.
Aging: 2 years in earthenware pot

Distilled from the lees 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 Marc of Daiginjo 5 Years

500ml | SA18-05

Category: Sakekasu (sake marc) Honkaku Shochu
Distillation: Pot Still, Vacuum
Ingredients: Sake Marc (from Rice)
Alcohol: 30% vol.
Aging: 5 years in earthenware pot

Gently distilled from Daiginjo marc 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
Distillation: Pot Still, Vacuum
Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice
Alcohol: 25% vol.
Aging: 2 years in tank

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
Distillation: Pot Still, Atmospheric
Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice
Alcohol: 25% vol.
Aging: over 3 years in oak barrel

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
Distillation: Pot Still, Atmospheric
Ingredients: Barley, Koji Barley
Alcohol: 25% vol.
Aging: over 3 years in tank

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
Distillation: Pot Still, Atmospheric
Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice
Alcohol: 40% vol.
Aging: over 5 years in tank and oak barrel

Shochu, matured in oak and steal tank for 5 years.
Light wood notes with a fresh component. 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
Distillation: Pot Still, Atmospheric
Ingredients: Sweet Potato, Koji Rice
Alcohol: 25% vol.
Aging: 1 year in tank

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

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

NINKI Mugi Shochu

720ml | SN06-07

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

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.

SHORYU Drops of Devil Cave

720ml | A08-1

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

Very rare Kokuto Shochu. Limited to 1500 bottles. Distilled in 1977 and aged over 40 years, partly 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
Distillation: Pot Still, Atmospheric
Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice
Alcohol: 40% vol.
Aging: over 5 years in enamelware, partly in oak 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
Distillation: Pot Still, Atmospheric
Ingredients: Kokuto (Muscovado), Koji Rice
Alcohol: 25% vol.
Aging: 3-5 years in oak barrel

From the oldest distillery in Amami Oshima island. Maturation in oak giving it 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 contain plenty of umami taste through fermentation and maturation. Japanese yuzu and sansho add fresh citrus notes to food.

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 durch Fermentation und Reifung. Yuzu und Sansho aus Japan verleiht Speisen eine frische Zitrusnote.

RECIPE

Teriyaki Salmon

for 2 persons:
2 salmon slices each about 180g
2 tablespoons soy sauce
2 tablespoons mirin

Mix soy sauce and mirin to teriyaki marinade. Put salmon for about 30 minutes in marinade (use a plastic bag to save marinade).

Heat oil in the pan, then fry the fish about 3 minutes on each side.

Pour off excess oil and add the remaining marinade into the pan. Heat up briefly and put the fish into the sauce for a short while.

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 produced soy sauce is fermented from soy beans, wheat, salt and water. During this carefully executed process, which lasts several months, the fine taste develops by an enzyme reaction. Our soy sauces are brewed in traditional cedar wood barrels and are matured for up to 3 years.

Traditionell hergestellte japanische Sojasauce wird aus Sojabohnen, Weizen, Salz und Wasser fermentiert. Bei diesem sorgfältig durchgeführten Prozess, der sich über mehrere Monate erstreckt, vollzieht sich die geschmacksprägende Enzymreaktion. Unsere Sojasaucen reifen bis zu 3 Jahren in traditionellen Zedernholzfässern.

SOY SAUCE Holzfassgeist

150ml | DS10-01

Ingredients: Soybeans, Wheat, Salt

This soy sauce is double brewed without additives and matured for 3 years in ceder 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 ingedients 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 im 150 Jahre alten Zedernfass 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 being fermented and matured for more than one year. This mirin has a well balanced taste with mild sweetness and rich Umami-taste. Mirin is used to add sweetness, for marinades, for icings and to make 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 (gegarte 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 traditonellen Herstellers. Intensive Süße und ausgeprägter Umami-Geschmack.Sehr feine Würzsauce.

Sakura

Cherry blossom is Japan's national flower and symbolizes beauty and transience. Delicate pink and fragrance are reminiscent of spring.

Die Kirschblüte ist die Nationalblume Japans und symbolisiert die Schönheit und dieVergänglichkeit. 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. It features a rich and intense citrus aroma. The aroma reminds of lime but has more bitter notes. Because of the intensity a few drops suffice to finish dishes and sauces elegantly.

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 addtitives are used and the fruits are pressed manually. This juice is being used by star chefs all over the world.

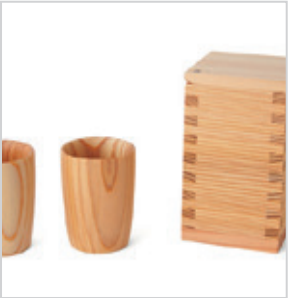
Exklusiver Direktsaft. Ohne jegliche Zusatzstoffe und Salz. 100ml Yuzu-Saft werden aus ca. 1kg Yuzu-Früchten (8-10 Stück) per Hand gepresst. Früchte aus pestizidfreiem Anbau. Dieser Saft wird in der Sternegastronomie verwendet.

Japanese Tableware

More details at www.japan-gourmet.com

We are offering glasses, cups and carafes to enjoy sake. Also we have fine products of hinoki wood - especially exclusive cutting boards.

Wir bieten japanisches Geschirr wie Gläser, Becher und Karaffen für den Sake-Genuss. Außerdem ausgesuchte Produkte aus Hinoki-Holz - insbesondere Schneidbretter der Spitzenklasse.



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