

# Depuis le Mont Tsukuba



## Product short description:

Installée depuis plus de 3 siècles dans la préfecture d'Ibaraki, Raifuku Shuzo utilise des levures issues de fleurs pour l'élaboration de ses sakés. Des produits aux caractéristiques gustatives absolument uniques et c'est justement ce qui est intéressant de remarquer dans cette découverte.

### 2 SAKES - RAIFUKU SHUZO

Raifuku Junmai Ginjo Chokarakuchi - Aiyama

Installée depuis plus de 3 siècles au sein de la préfecture d'Ibaraki au Nord de Tokyo, la brasserie de Raifuku profite d'un magnifique environnement et d'une eau pure venue de la montagne de Tsukuba. Leur spécialité consiste à développer et utiliser des levures issues de fleurs, les "Hanakobo" (hana - fleur, et kobo - levures). Ainsi, à partir de différentes fleurs, la brasserie produit une gamme de levures variées qui permettent l'élaboration de sakés aux caractéristiques gustatives uniques.

A découvrir, trois de leurs sakés les plus emblématiques :

**Junmai Ginjo Chokarakuchi** : à l'opposé du premier car "Cho" veut dire "très" et "Karakuchi" signifie sec. Très sec, plutôt un saké de repas que d'apéritif comme pourrait l'être Junmai Sweet.

**Raifuku Aiyama** : un Junmai Ginjo assez doux en bouche, élaboré à partir d'une souche de riz rare, le riz Aiyama.