

Depuis le Mont Tsukuba



来福

RAIFUKU SHUZO

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

La brasserie de Raifuku profite d'un magnifique environnement et d'une eau très pure venue de la montagne de Tsukuba. Sa spécialité consiste à développer et utiliser des levures issues de fleurs, les "Hanakobo" (hana pour fleur et kobo pour levures). Ainsi, à partir de différentes fleurs, elle produit une gamme de levures très variées qui vont permettre l'élaboration de sakés aux caractéristiques gustatives spéciales et 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 Junami Sweet.

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