

# Reishu Umakara

Type de produit: Saké Nihonshu  
Catégorie: Futsuu Shu  
Alcool: Alc. 15% Vol.  
Format: Bouteille de 72cl  
Producteur: Tentaka Shuzo  
Région: Préf. de Tochigi  
Type de riz: Gohyakumangoku  
Polissage du riz: 60%  
Temp. de dégustation: De frais à chauffé  
Caract. gustatives: Minéral, vif



## Product short description:

Pour déguster façon Izakaya, le saké Umakara de la brasserie Tentaka Shuzo accompagné des classiques verres Reishu. Un Futsuushu, ou « saké de table », aux qualités remarquables, il est élaboré avec des ingrédients nobles comme le riz Gohyakumangoku poli à 60% !

- 1 bouteille de saké Umakara 72cl
- 2 verres à saké Reishu 100ml

□□ □□□□□□□□  
72cl - alc. 15% vol.

**A propos de la brasserie :** Tentaka Shuzo est installée au cœur de la préfecture de Tochigi, dans la ville d'Otawara. Une région où la nature est riche et le climat agréable, ensoleillé, avec des températures douces l'été et fraîches l'hiver. Les alentours, entre la rivière Nakagawa et fleuve Tokugawa, sont fertiles. La riziculture y est pratiquée depuis toujours. L'eau est abondante et pure, disponible depuis la source Nasudake, dans la partie septentrionale de la Préfecture. Les conditions pour produire un saké de qualité sont donc largement réunies et la brasserie de Tentaka les met à profit dans une démarche de production plutôt originale.

Au sein de cet environnement idéal, elle combine une approche très stricte sur la qualité de la matière première par l'utilisation de riz cultivé de manière biologique, avec une forte volonté de promouvoir l'automatisation et l'informatisation de ses processus de production en introduisant au sein de la brasserie les équipements les plus en pointe en la matière. C'est une nécessité au Japon où la population active a tendance à se réduire, mais aussi une volonté de la part de Tentaka qui veut permettre à ses employés de travailler en toute sécurité, tout en maintenant la qualité à un niveau élevé. Chose rare à l'heure actuelle, la brasserie produit son propre riz concourant à mêler tradition et modernité.