



MIYAGI STYLE

The Concepts

Il concetto del MIYAGI STYLE

Il marchio, che promuove abbinamenti con la cucina locale adatti a tutti i gusti, nasce dalla collaborazione tra le sakagura della prefettura con l'intento di analizzare e classificare gli "aromi" e i "gusti" caratteristici del sake, promossi dal consorzio dei produttori di sake di Miyagi con un occhio ai mercati esteri in cui è presente la cultura del vino.

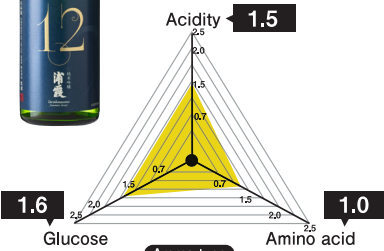


1 uno For Carpaccio

Kuramoto:
Saura
Brand:
Junmai Ginjo Urakasumi 12



Rice:
Kuranohana
Seimaibuai:
55%
Yeast:
Kyokai-12

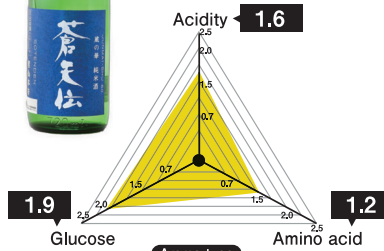


Fresh fruity aroma

Kuramoto:
Otokoyama Honten
Brand:
Sotenden Kuranohana Junmaishu



Rice:
Kuranohana
Seimaibuai:
60%
Yeast:
F701

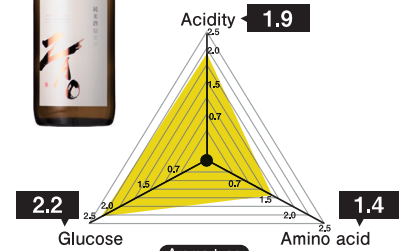


Fresh fruity aroma

Kuramoto:
Zao Shuzou
Brand:
ZAO Junmai K



Rice:
Toyonishiki
Seimaibuai:
65%
Yeast:
Miyagi-A



Fresh fruity aroma (rich)

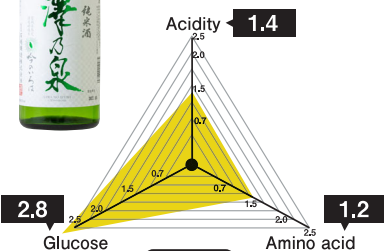


2 due For Cheese (Parmigiano Reggiano)

Kuramoto:
Ishikoshi Jyozo
Brand:
Jyunmaisyu Sawanoizumi Ginnoiroha



Rice:
Ginnoiroha
Seimaibuai:
60%
Yeast:
Miyagi-kobo

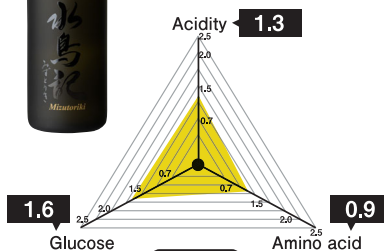


Ripe fruity aroma

Kuramoto:
Kakuboshi
Brand:
Mizutoriki Jyunmaidaiginjo



Rice:
Kuranohana
Seimaibuai:
44%
Yeast:
Honofuku

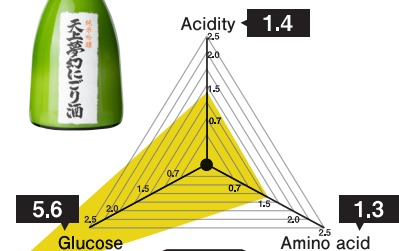


Ripe fruity aroma (rich)

Kuramoto:
Nakayu Syuzouten
Brand:
Tenjomugen Jyunmaiginjo Nigorizake



Rice:
Manamusume
Seimaibuai:
60%
Yeast:
Miyagi-B3



Ripe fruity aroma

MIAYGI STYLE
CONCEPT MOVIE



MIAYGI STYLE
Jizake di Miyagi

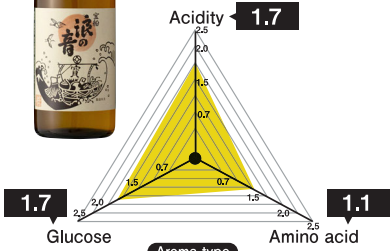


3 tre
For Grilled Beef (Bistecca)

Kuramoto:
Sasakishuzouten
Brand:
Housen naminotoo honjzo



Rice:
Miyagi rice
Seimaibuai:
65%
Yeast:
Kyokai-9

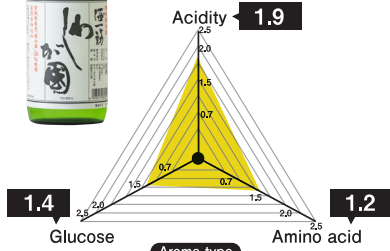


Fresh fruity aroma (rich)

Kuramoto:
Yamawa Syuzouten
Brand:
Washigakuni Tokubetsu Junmai Sakehitosuji



Rice:
Kuranohana
Seimaibuai:
60%
Yeast:
Miyagi-kobo

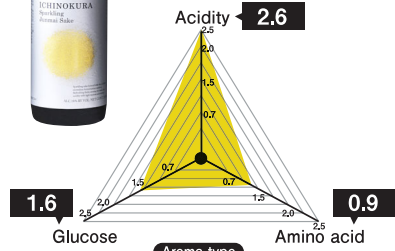


Fresh fruity aroma

Kuramoto:
Ichinokura
Brand:
Ichinokura Sparkling Junmai Sake



Rice:
Sasanishiki
Seimaibuai:
55%
Yeast:
K701



Fresh fruity aroma

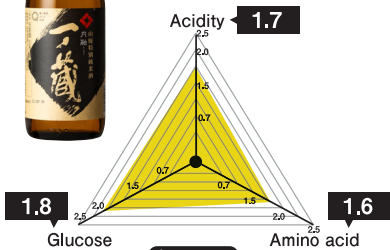


4 quattro
For Sautéed Mushrooms

Kuramoto:
Ichinokura
Brand:
Ichinokura Yamahai Tokubetsu Junmaishu Enyu



Rice:
Sasanishiki
Seimaibuai:
60%
Yeast:
kyokai-7·9



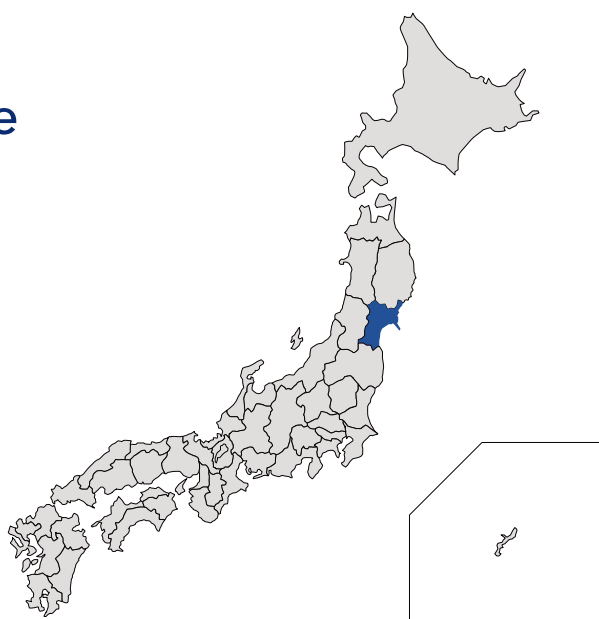
Matured aroma (rich)



Svariati sapori nati da culture alimentari diverse

Con il termine "jizake" si indica un sake nato dalla cultura culinaria e dalle caratteristiche climatiche tipiche di un determinato territorio.

Conoscendo il luogo di produzione di un sake e la cultura culinaria a cui è legato, possiamo avere un'idea dei piatti e degli ingredienti che vi si abbinano meglio. Miyagi, circondata dal mare e dalle montagne, e caratterizzata quindi da una cultura alimentare molto varia, offre sake con un'ampia gamma di sapori.



JAPAN

