

Descubre los 4 estilos de sake de Miyagi



MIYAGI STYLE

Los Conceptos

El concepto de ESTILOS MIYAGI

"La marca, que promueve maridajes con cocina local apta para todos los gustos, nació de la colaboración entre los sakagura de la prefectura con el objetivo de analizar y clasificar los "aromas" y "gustos" característicos del sake, promocionados por el consorcio de productores de sake Miyagi con la vista puesta en los mercados exteriores donde la cultura del vino está presente".

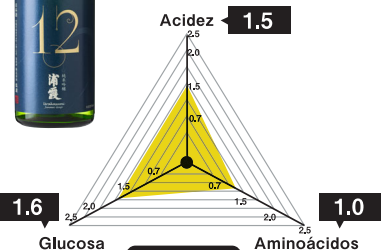


1 uno For Carpaccio

Kuramoto:
Saura
Brand:
Junmai Ginjo Urakasumi 12



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

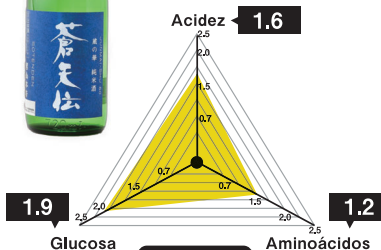


Aroma a fruta fresca

Kuramoto:
Otokoyama Honten
Brand:
Sotenden Kuranohana Junmaishu



Arroz::
Kuranohana
Seimaibuai:
60%
Yeast:
F701

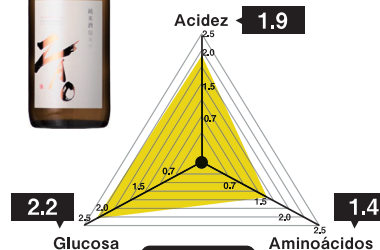


Aroma a fruta fresca

Kuramoto:
Zao Shuzou
Brand:
ZAO Junmai K



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



Aroma a fruta fresca (rico)

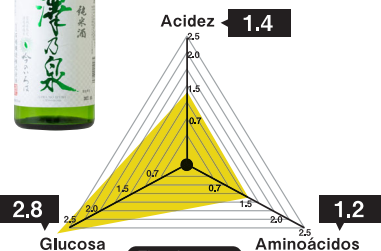


2 dos For Cheese (Parmigiano Reggiano)

Kuramoto:
Ishikoshi Jyozo
Brand:
Jyunmaisyu Sawanoizumi Ginnoiroha



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

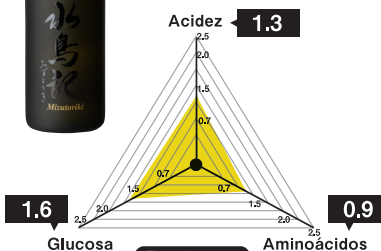


Aroma a fruta madura

Kuramoto:
Kakuboshi
Brand:
Mizutoriki Jyunmaidaiginjo



Rice:
Kuranohana
Seimaibuai:
44%
Yeast:
Honofuku

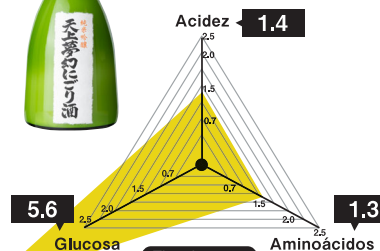


Aroma a fruta madura (rico)

Kuramoto:
Nakayu Syuzouten
Brand:
Tenjomugen Jyunmaiginjo Nigorizake



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



Aroma a fruta madura

MIAYGI STYLE
PELÍCULA CONCEPTUAL



MIAYGI STYLE
Jizake de Miyagi



3 tres
 For Grilled Beef (Bistecca)

Kuramoto:
Sasakishuzouten
 Brand:
Housen naminooto honjozo



Arroz: **Miyagi rice**
 Seimaibuai: **65%**
 Yeast: **Kyokai-9**

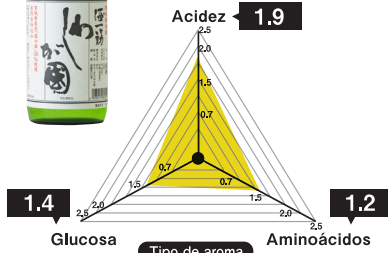


Aroma a fruta fresca (rico)

Kuramoto:
Yamawa Syuzouten
 Brand:
Washigakuni Tokubetsu Junmai Sakehitosuji



Arroz: **Kuranohana**
 Seimaibuai: **60%**
 Yeast: **Miyagi-kobo**

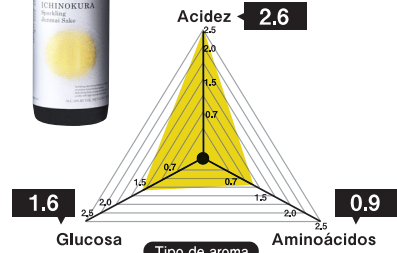


Aroma a fruta fresca

Kuramoto:
Ichinokura
 Brand:
Ichinokura Sparkling Junmai Sake



Arroz: **Sasanishiki**
 Seimaibuai: **55%**
 Yeast: **K701**



Aroma a fruta fresca

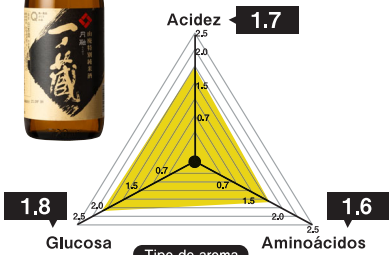


4 cuatro
 For Sauteed Mushrooms

Kuramoto:
Ichinokura
 Brand:
Ichinokura Yamahai Tokubetsu Junmaishu Enyu



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



Aroma maduro (rico)



Varios sabores nacidos de diferentes culturas alimentarias.

El término "jizake" indica un sake nacido de la cultura culinaria y de las características climáticas propias de un territorio específico. Al saber dónde se produce un sake y la cultura culinaria a la que está vinculado, podemos hacernos una idea de los platos e ingredientes que mejor lo acompañan. Miyagi, rodeada de mar y montaña, y por tanto caracterizada por una cultura gastronómica muy diversa, ofrece sake con una amplia gama de sabores.

