



# 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.

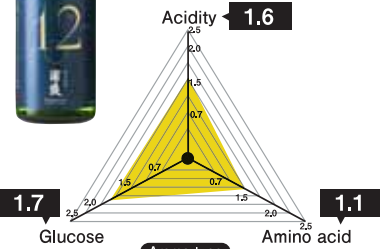


## 1 uno For Carpaccio

Kuramoto:  
**Saura**  
marca:  
**Junmai Ginjo Urakasumi 12**



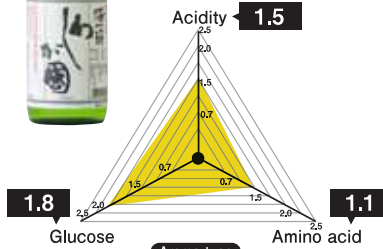
Rice:  
**Kuranohana**  
Seimaibuai:  
**55%**  
Kobo:  
**Kyokai-12**



Kuramoto:  
**Yamawa Syuzouten**  
marca:  
**Washigakuni Tokubetsu Junmai Sakehitosuji**



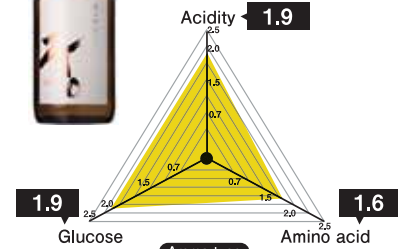
Rice:  
**Kuranohana**  
Seimaibuai:  
**60%**  
Kobo:  
**Miyagi-kobo**



Kuramoto:  
**Zao Shuzou**  
marca:  
**ZAO Junmai K**



Rice:  
**Toyonishiki**  
Seimaibuai:  
**65%**  
Kobo:  
**Miyagi-A**

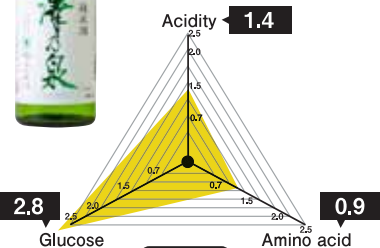


## 2 due For Cheese (Parmigiano Reggiano)

Kuramoto:  
**Ishikoshi Jyozo**  
marca:  
**Jyunmaisyu Sawanoizumi Ginnoiroha**



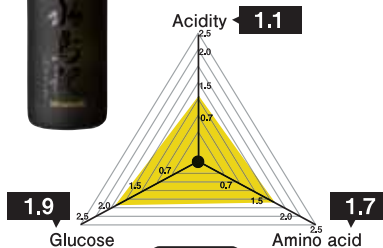
Rice:  
**Ginnoiroha**  
Seimaibuai:  
**60%**  
Kobo:  
**Miyagi-kobo**



Kuramoto:  
**Kakuboshi**  
marca:  
**Mizutoriki Jyunmaidaiginjo**



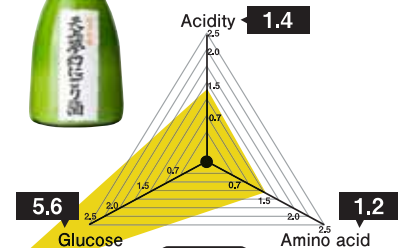
Rice:  
**Kuranohana**  
Seimaibuai:  
**44%**  
Kobo:  
**Honofuku**



Kuramoto:  
**Nakayu Syuzouten**  
marca:  
**Tenjomugen Jyunmaiginjo Nigorizake**



Rice:  
**Manamusume**  
Seimaibuai:  
**60%**  
Kobo:  
**Miyagi-B3**



MIAYGI STYLE  
CONCEPT MOVIE



MIAYGI STYLE  
Jizake di Miyagi

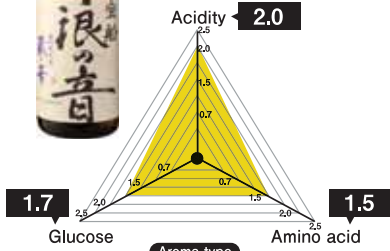


3 tre  
For Grilled Beef (Bistecca)

Kuramoto:  
**Sasakishuzouten**  
marca:  
Housen naminooto Tokubetsu Junmaishu  
Kuranohana



Rice:  
**Kuranohana**  
Seimaibuai:  
**55%**  
Kobo:  
**Miyagi-A**

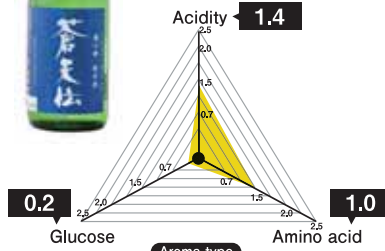


Fresh fruity aroma (rich)

Kuramoto:  
**Otokoyama Honten**  
marca:  
Sotenden Kuranohana Junmaishu



Rice:  
**Kuranohana**  
Seimaibuai:  
**60%**  
Kobo:  
**F701**

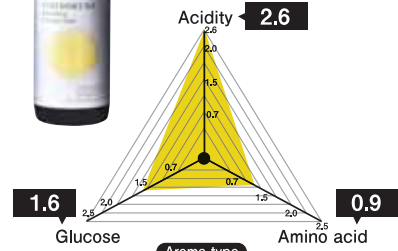


Fresh fruity aroma

Kuramoto:  
**Ichinokura**  
marca:  
Ichinokura Sparkling Junmai Sake



Rice:  
**Sasanishiki**  
Seimaibuai:  
**55%**  
Kobo:  
**K701**



Fresh fruity aroma

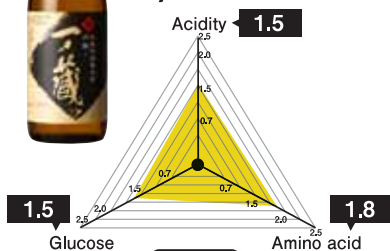


4 quattro  
For Sauteed Mushrooms

Kuramoto:  
**Ichinokura**  
marca:  
Ichinokura Yamahai  
Tokubetsu Junmaishu Enyu



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



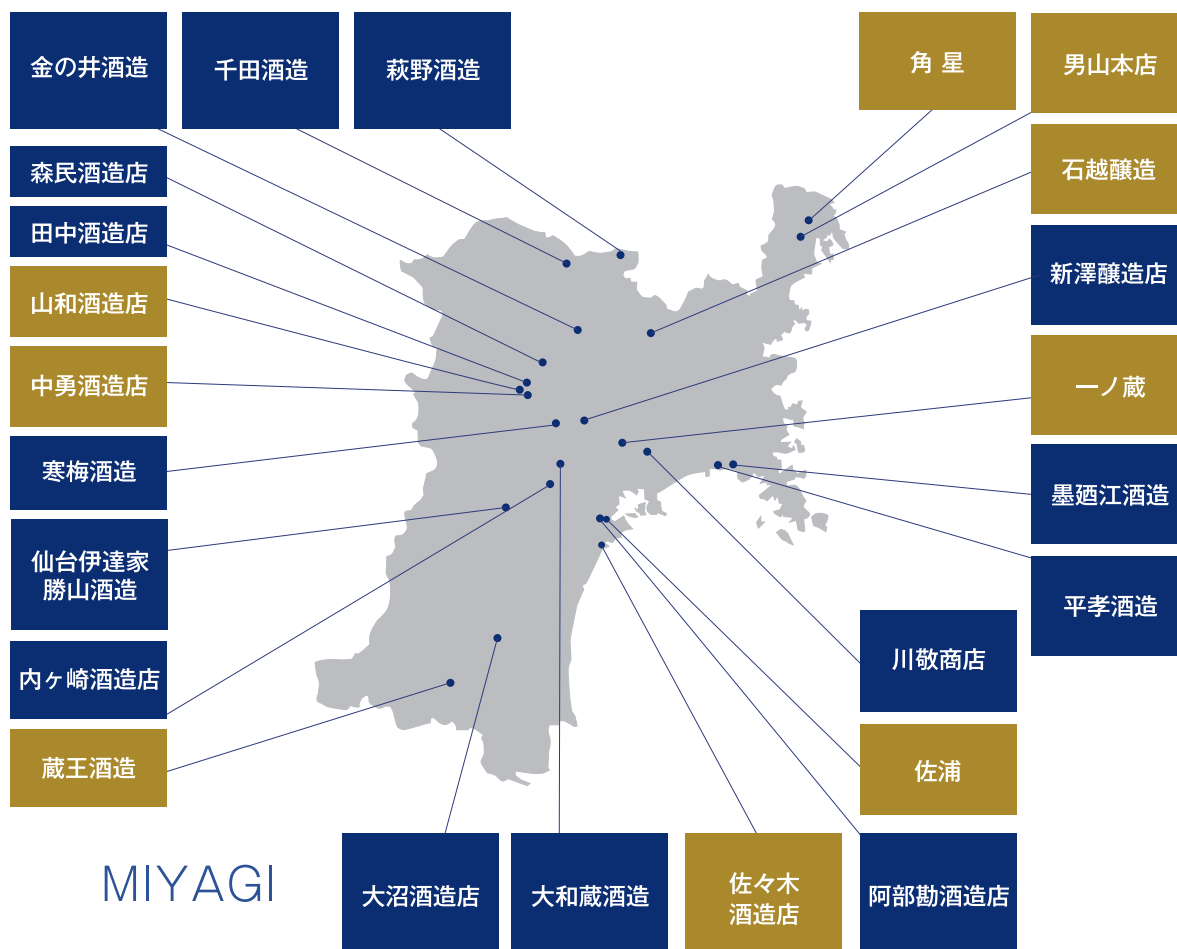
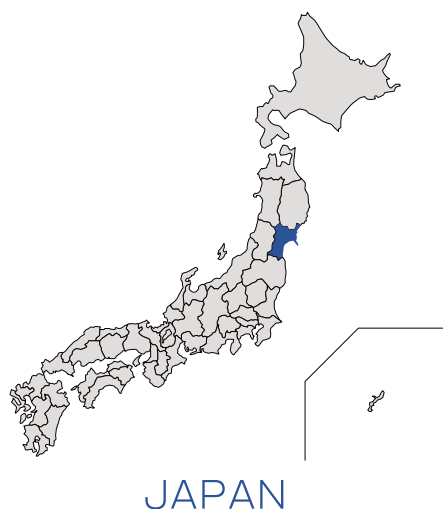
Matured aroma (rich)



## 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.



Vi preghiamo di inserire le vostre impressioni sulla partecipazione all'evento MIYAGI STYLE in questo modulo di sondaggio.

