

# UENO GOURMET

Sake & Culinary Delights from Japan





UENO GOURMET



天吹酒造

清酒  
天吹

あまふき

天吹酒造合資会社



ウエノグルメ About UENO GOURMET	4
酒の学校と本 Sake & Shochu Academy Europe	6
酒蔵マップ Our Sake & Shochu Suppliers	8
日本酒の特定名称 Classification of Premium Sake	10
醸造工程 Brewing Process	12
スタイルとペアリング Style & Sake Pairing	13
日本酒 Sake	14
食器 Tableware	35
リキュール Liqueur	36
焼酎 & ジン Shochu & Gin	40
ワイン Wine	46
調味料 Seasonings	47

# About UENO GOURMET

## A leading supplier of premium sake in Europe

„Culinary East meets West“ - this is our motto since the company was founded in 2005. It gives us great pleasure to convey the unknown beauty of premium sake in Europe and to promote Japanese traditional craftsmanship. We import best sake from renowned breweries, whose philosophy, personality and quality convince us.

---

### OUR TEAM IS HIGHLY QUALIFIED

#### **Yoshiko Ueno-Müller**

IHK Sommelière, SAKE SAMURAI, Master of Sake Tasting,  
WSET zertifizierter Sake Educator

#### **Jörg Müller**

Sake Sommelier, WSET Level3 Sake, J.S.A. Sake Diploma

We are happy to help!

Your Yoshiko Ueno-Müller & Jörg Müller



---

### OUR PRINCIPLES

- High quality and unique products with exquisite taste from Japan
- Traditional, regional-oriented and artisanal production without additives
- Direct purchase from renowned producers
- Imported by refrigerated sea containers to ensure the best quality

Online-Shop & Information:

# Über UENO GOURMET

## Ein führender Premium Sake Anbieter in Europa

„Kulinarisches East meets West“ - das ist unser Motto seit Firmengründung im Jahr 2005. Es macht uns große Freude, die unbekannte Schönheit von Premium Sake in Europa zu vermitteln und dabei das japanische traditionelle Handwerk zu fördern. Wir importieren besten Sake aus renommierten Brauereien, deren Philosophie, Persönlichkeit und Qualität uns überzeugen.



---

### UNSER TEAM IST HOCH QUALIFIZIERT

**Yoshiko Ueno-Müller**

IHK Sommelière, SAKE SAMURAI, Master of Sake Tasting,  
WSET zertifizierter Sake Educator

**Jörg Müller**

Sake Sommelier, WSET Level3 Sake, J.S.A. Sake Diploma

Wir beraten Sie gerne!

Ihre Yoshiko Ueno-Müller & Jörg Müller

---

### UNSERE PHILOSOPHIE

- Hochwertige und einzigartige Produkte mit erlesenem Geschmack aus Japan
- Traditionelle, regional-orientierte und handwerkliche Produktion ohne Zusatzstoffe
- Direkter Einkauf von renommierten Produzenten
- Import mit Kühl-Containern zur Wahrung bester Qualität

[www.japan-gourmet.com](http://www.japan-gourmet.com)



# Sake & Shochu Academy Europe

## Sake Sommelier courses & more

Would you like to become a Sake Sommelier?

Would you like to deepen your knowledge about Sake & Shochu?

We offer different courses and e-learning from beginner to educator:

- Introductory course Sake & Shochu
- J.S.A. Sake Diploma
- Individual trainings for hospitality & trade
- Course for sake educators



In cooperation with the German Wine and Sommelier School:

- WSET Level 1 & 3 Award in Sake
- Sake workshop for the ICC certified sommelier course
- Advanced sommelier for sake („Fachsommelier“)



## Information:



## Sake Buch

### SAKE - Elixier der japanischen Seele

Yoshiko Ueno-Müllers wegweisendes Werk über Sake. Prämiiert mit der Goldmedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands und dem Best in the World Gourmand International Cookbook Award. (German language only)

# Sake & Shochu Academy Europe

## Sake Sommelier Kurse & mehr

---

**Möchten Sie Sake-Sommelier werden?**

**Möchten Sie Ihre Kenntnisse über Sake & Shochu vertiefen?**

---

**Wir bieten verschiedene Kurse und E-Learning vom Anfänger bis Ausbilder:**

**J.S.A.  
SAKE  
DIPLOMA**

- Einführungskurs Sake & Shochu
- J.S.A. Sake Diploma
- Individuelle Trainings für Gastronomie & Handel
- Kurs für Sake-Ausbilder

**In Zusammenarbeit mit der Deutschen Wein- und Sommelierschule:**

**DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE**

- WSET Level 1&3 Award in Sake
- Sake-Workshop für den Zertifikationslehrgang IHK Sommelier
- Fach-Sommelier für Sake

[www.sake-academy.eu](http://www.sake-academy.eu)

Gebundene Ausgabe: 240 Seiten, 26,6 x 20,6 x 2,4 cm  
ISBN: 978-3942051460

Preis: (D) 35,00 Euro (A) 35,00 Euro (CH) 39,90 CHF  
Versandkostenfrei innerhalb Deutschland,  
Österreich und Schweiz

Bestellung des Buches über:  
[www.japan-gourmet.com](http://www.japan-gourmet.com)

# Terroir & Tradition

Premium Sake – only top quality products  
from personal selection

Sake is the elixir of the Japanese soul and reflects the landscape, regional culture and history. UENO GOURMET works together with more than 30 different renowned producers and offers more than 120 Premium Sake & Shochu in top quality.

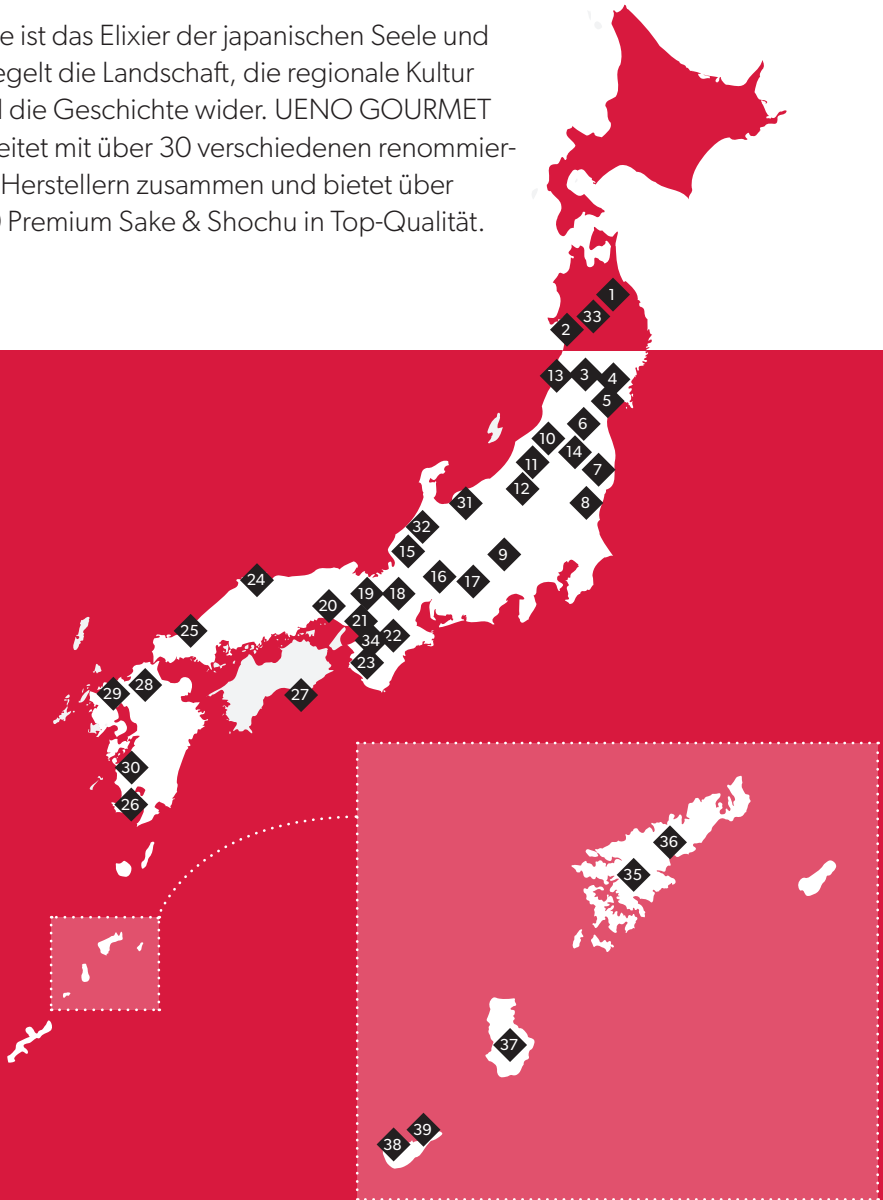
PRODUCER		PAGE	PRODUCER		PAGE		
1	Nanbu Bijin	南部美人	21, 38	20	Tatsuriki	龍力	32
2	Yuki No Bosha	雪の茅舎	34	21	Fukuju	福寿	20
3	Dewazakura	出羽桜	17	22	Hanatomo	花巴	22
4	Urakasumi	浦霞	33	23	Saika	雑賀	38
5	Katsuyama	勝山	22	24	Rihaku	李白	28
6	Toko	東光	30	25	Dassai	獺祭	16
7	Ninki	人気	27, 44	26	Akayane	赤屋根	40
8	Azuma Rikishi	東力士	32, 38	27	Bijofu	美丈夫	16
9	Shichiken	七賢	29	28	Ikekame	池亀	24
10	Shimeharitsuru	び張鶴	28	29	Amabuki	天吹	14, 36, 43
11	Imayo Tsukasa	今代司	24	30	Kameman	亀萬	26
12	Kirin	麒麟	25	31	Masuzumi	満寿泉	26
13	Hatsumago	初孫	19	32	Tedorigawa	手取川	30
14	Yamagata Masamune	山形正宗	34	33	Harukasumi <sup>E</sup>	春霞	19
15	Hanagaki	花垣	17	34	Heiwa <sup>E</sup>	平和	19
16	Daruma Masamune	達磨正宗	15	35	Yayoi	弥生	44
17	Sekiya <sup>E</sup>	蓬萊泉	18	36	Amami Oshima	奄美大島酒造	44
18	Tsuki No Katsura	月の桂	32	37	Amami Shurui	奄美酒類	45
19	Sookuu <sup>E</sup>	蒼空	18	38	Inenotsuyu	稲の露	45
				39	Shoryu	昇龍	45



# Our Sake & Shochu Suppliers

Family run artisanal breweries with tradition

Sake ist das Elixier der japanischen Seele und spiegelt die Landschaft, die regionale Kultur und die Geschichte wider. UENO GOURMET arbeitet mit über 30 verschiedenen renommierten Herstellern zusammen und bietet über 120 Premium Sake & Shochu in Top-Qualität.



# Quality & Selection

## Rice polishing ratio defines quality and taste

For high quality sake, the rice is polished before processing in order to obtain the highest possible proportion of the starch, which is concentrated in the centre of the sake rice grain. The smaller the rice polishing ratio, the finer and more aromatic the sake will be.

Für hochwertigen Sake wird der Reis vor dem Verarbeiten poliert, um einen möglichst hohen Anteil der im Reiskern konzentrierten Stärke zu erhalten. Je kleiner der Poliergrad, desto feiner und aromatischer wird der Sake.

## Classification of Premium Sake

Percentages on the bottle show production share in Japan.

All sake in Junmai categories are brewed from polished rice and water only. For other premium sake it is allowed to add brewer's alcohol with 10% or less of rice weight.

For non-premium sake it is allowed to add more alcohol and other ingredients like artificial glutamate.

純米  
大吟醸

### Junmai Daiginjo

Rice-polishing ratio:  
50% or less

Great harmony of  
aroma and rice umami

純米  
吟醸

### Junmai Ginjo

Rice-polishing ratio:  
60% or less

Fruity & mild taste

純米

### Junmai

Rice-polishing ratio:  
not defined since 2005  
Full-bodied terroir sake

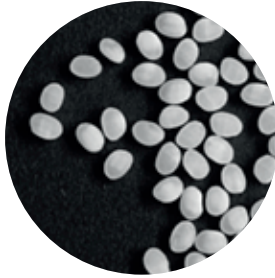
RICE POLISHING RATIO

(Yamada Nishiki)

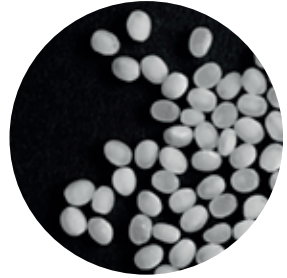
100%



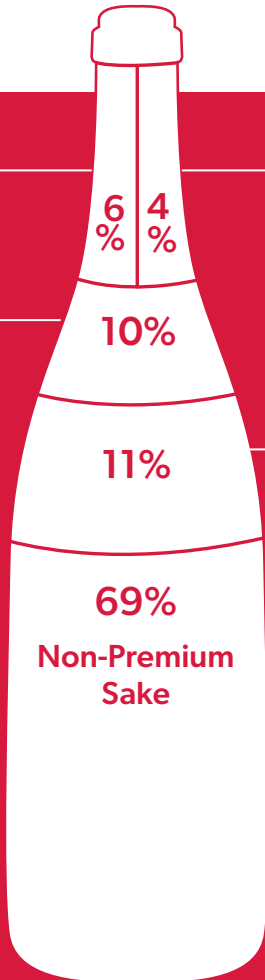
50%



35%



© UENO GOURMET



Daiginjo

Rice-polishing ratio:  
50% or less

Very aromatic  
artisan work

大吟醸

Ginjo

Rice-polishing ratio:  
60% or less

Aromatic & clear taste

吟醸

Honjozo

Rice-polishing ratio:  
70% or less

Fresh & light allround sake

本醸造

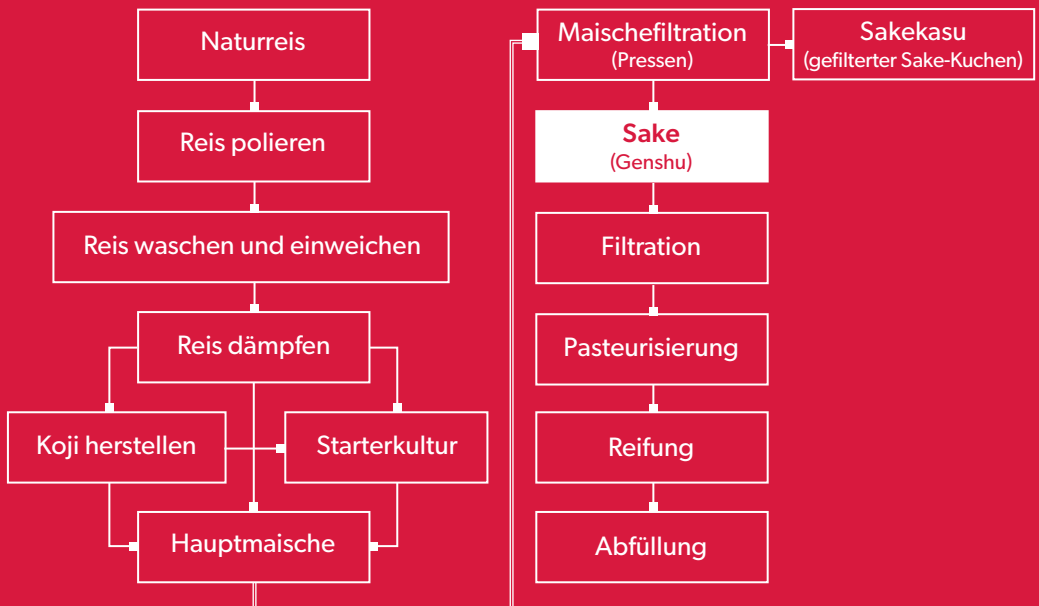
# Brewing process

## Craftmanship and koji fermentation

Premium sake is created through a unique brewing process (multiple parallel fermentation) and hard manual labor. There are two micro-organisms in play: The koji fungus saccharifies the rice, and the yeast converts the sugar into alcohol. Through a complex fermentation process, exquisite flavors and taste develop.

Premium-Sake entsteht durch einen einzigartigen Brauprozess (multiple parallele Fermentation) und harte Handarbeit. Dabei sind zwei Mikroorganismen im Spiel: Der Koji-Pilz spaltet die Stärke des Reises in Zucker, und die Hefe verarbeitet den Zucker zu Alkohol. Durch einen komplexen Fermentationsprozesse entfalten sich Aromen und Geschmack der Extraklasse.

### SAKE BRAUPROZESS



# Style & Sake Pairing

We sorted 5 styles of sake taste for food recommendation

Do you prefer a light sake with fruity aroma or a traditional sake with grainy notes and full umami? We sort the variety of sake in the following 5 styles with appropriate food recommendation.

## **light & fresh:**

sushi, fish carpaccio, tempura

## **traditional & umami:**

meat, spicy dishes, miso

## **fruity & mellow:**

sushi, fish dishes, seafood, poultry, mushrooms

## **aromatic & expressive:**

fried fish, light meat, cheese

## **complex & fine:**

carpaccio, tuna, lobster

---

Bevorzugen Sie einen leichten Sake mit fruchtigen Aromen oder lieber einen traditionellen Sake mit getreidigen Noten und vollem Umami? Wir sortieren die Vielfalt der Sake in folgende 5 Stiltypen mit entsprechender Speiseempfehlung.

## **leicht & frisch:**

Sushi, Fisch-Carpaccio, Tempura

## **traditionell & umami:**

Fleischgerichte, würzige Speisen, Miso

## **fruchtig & sanft:**

Sushi, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Geflügel, Pilzgerichte

## **aromatisch & ausdrucksstark:**

gebratener Fisch, helles Fleisch, Käse

## **komplex & fein:**

Carpaccio, Thunfisch, Hummer





AMABUKI **Himmelswind**

720ml

SA13-07

180ml

SA13-01

**Category:** Daiginjo

**Rice:** Yamada Nishiki, 40% pol.

**Style:** complex & fine, dry

**Alcohol:** 16% vol.

Aromatic sake brewed with flower yeast cultivated from abelia blossoms. Notes of peach and white melon, creamy texture. Fine acidity and long finish.

Aromatischer Sake mit Anklängen von Melone und weißem Pfirsich. Cremige Textur. Gebraut mit seltener Blütenhefe (Abelia). Feiner, langer Nachklang.



AMABUKI **Marigold**

720ml

SA14-07

180ml

SA14-01

**Category:** Junmai

**Rice:** Omachi, 65% pol.

**Style:** traditional & umami, cold & warm

**Alcohol:** 15% vol.

Brewed with yeast from the blossoms of marigold using the traditional Yamahai method. Flavours of toasted cereal and walnut. Can also be enjoyed warm.

Gebraut mit seltener Blütenhefe (Marigold) nach traditioneller Yamahai-Methode. Aromen von Walnuß und Cerealien. Auch warm zu genießen.



AMABUKI **Strawberry Blossom**

720ml

SA15-07

**Category:** Junmai Ginjo

**Rice:** Omachi, 55% pol.

**Style:** aromatic & expressive, medium dry

**Alcohol:** 16% vol.

This fruity sake is brewed with yeast from strawberry blossoms. Unpasteurized (nama) sake with fresh and rich flavours of white flowers and red berries.

Dieser Sake erinnert an frische und saftige rote Beeren. Gebraut mit Blütenhefe (Erdbeere). Sehr aromatisch. Mild und fein. Nicht pasteurisiert.



AMABUKI **Rhododendron**

720ml

SA16-07

180ml

SA16-01

**Category:** Junmai Daiginjo

**Rice:** Omachi, 40% pol.

**Style:** complex & fine, dry

**Alcohol:** 16% vol.

Fine aroma from noble flowers. Mild umami and tender acidity. Brewed with yeast from the blossoms of rhododendron following the traditional kimoto method.

Dezenter Duft von edlen Blumen. Sehr mild mit feinem Umami-Geschmack. Gebraut mit seltener Blütenhefe (Rhododendron) nach traditioneller Kimoto-Methode.





AMABUKI **Rosé**

720ml

SA21-07

180ml

SA21-01

**Category:** Junmai

**Style:** aromatic & expressive, medium dry

**Rice:** Omachi, Shikokumai

**Alcohol:** 15% vol.

A rosé-coloured sake brewed with yeast from pink nadeshiko blossoms. It has an elegant fruity taste and aromas reminding of wild berries.

Roséfarbener Sake gebraut mit Blütenhefe (Pink Nadeshiko).  
Zarte Aromen von Waldbeeren. Eleganter, fruchtiger Geschmack.

DARUMA MASAMUNE **Aged-Sake-Set**

3 x180ml

SD13-05

**Category:** Koshu (\*blend includes Honjozo)

**Style:** aromatic & expressive, sweet

**Rice:** Nihonbare, 70% pol.

**Alcohol:** 18% vol.



A set of three aged sake (Koshu) from different vintages (three to ten years old). Fun to compare how note and taste get more intense and complex with age.

Set mit 3 verschiedenen Reifungs-graden des gleichen Sakes (3-10 Jahre).  
Interessanter Vergleich der zunehmenden Intensität durch Reifung.



DARUMA MASAMUNE **1979**

200ml

SD20-02-79

**Category:** Junmai

**Style:** aromatic & expressive, sweet

**Rice:** Nihonbare, 70% pol.

**Alcohol:** 17% vol.

This sensational sake from the year 1979 expresses deep and sweet flavours reminiscent of the best Tawny-Port. Hints of nuts, chocolate and nutmeg.

Der sensationelle Sake aus dem Jahr 1979 schmeckt kräftig, nussig, tief und süß.  
Erinnert an einen hochwertigen Tawny-Port.



DARUMA MASAMUNE **2018**

500ml

SD20-05-18

**Category:** Junmai

**Style:** aromatic & expressive, sweet

**Rice:** Nihonbare, 70% pol.

**Alcohol:** 17% vol.

Aged sake (Koshu) with matured and sweet flavours such as vanilla, honey and caramel. Fine acidity reminding of port. It has great potential for further aging.

Gereifter Koshu Sake mit süßlichen Aromen wie Vanille, Honig und Karamel.  
Mit seiner zarten Säure erinnert er an Portwein.



## BIJOFU Junmai

720ml SB30-07

**Category:** Junmai

**Rice:** Matsuyama Mii, 60% pol.

**Style:** light & fresh, dry

**Alcohol:** 15% vol.

A clear and crisp aroma with hints of ripe fruit. Fresh taste and dry finish. This light sake pairs well with fish, poultry and any light dishes.

Dieser Sake zeichnet sich durch feine Aromen von reifem Obst aus. Frischer Geschmack mit trockenem Abgang. Passt zu leichten Gerichten.



## BIJOFU Honjozo

720ml SB35-07

**Category:** Honjozo

**Rice:** Matsuyama Mii, 60% pol.

**Style:** light & fresh, dry, cold & warm

**Alcohol:** 14% vol.

A medium-bodied mild sake for any occasion. Aromas of grapes, figs and steamed rice. Can also be enjoyed warm.

Sanfter Sake für jede Gelegenheit. Aromen von Trauben, Feigen und gedämpften Reis. Auch warm zu genießen.



## DASSAI 45

720ml SD34-07

300ml SD34-03

**Category:** Junmai Daiginjo

**Rice:** Yamada Nishiki, 45% pol

**Style:** fruity & mellow, medium dry

**Alcohol:** 16% vol.

Mild and fruity with aroma reminding of muscat grapes. The taste with its mild acidity reminds of white wines. Light bodied with a fine finish.

Fruchtig-mild mit feinem Aroma von Muskattrauben. Mit seiner zarten Säure erinnert er an Weißwein. Leichter Körper mit feinem Abgang.



## DASSAI 23

720ml SD31-07

**Category:** Junmai Daiginjo

**Rice:** Yamada Nishiki, 23% pol.

**Style:** complex & fine, medium dry

**Alcohol:** 16% vol.

A noble sake brewed from extremely highly polished sake rice. Intense fruity notes of figs and white flowers. Complex taste with subtle sweetness and acidity.

Edler Sake mit extrem hohem Poliergrad. Intensive, fruchtige Noten von Feigen und weißen Blüten. Komplexer Geschmack mit feiner Süße und Säure.



DEWAZAKURA **Blüte des Nordens** 720ml SD40-07 300ml SD40-03

**Category:** Junmai Ginjo

**Style:** fruity & mellow, dry

**Rice:** Dewa San San, 50% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

A fine Junmai Ginjo featuring elegance and tender flavours. Fine notes of bananas, melon and blossoms. Great pairing with fish and seafood.

Ein feiner Junmai Ginjo mit zarten Aromen von Banane, Melone und Blüten. Harmoniert besonders gut mit Fisch und Meeresfrüchten.



DEWAZAKURA **Kirschblüte** 720ml SD41-07 300ml SD41-03

**Category:** Ginjo

**Style:** aromatic & expressive, dry

**Rice:** Dewa San San, 50% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

This sake led the Ginjo boom in the 90s and represents the Ginjo style from Yamagata: highly aromatic and dry. Floral bouquet and fine, light umami.

Dieser Sake löste den Ginjo-Boom in den 90er-Jahren aus und verkörpert den Ginjo-Style von Yamagata: Sehr aromatisch und trocken.



DEWAZAKURA **Ichiro** 720ml SD43-07

**Category:** Junmai Daiginjo

**Style:** aromatic & expressive, medium dry

**Rice:** Yamada Nishiki, 45% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

Highly aromatic, smooth sake with elegant umami and fruity bouquet. It has been winning multiple awards in prestigious competitions worldwide.

Hocharomatischer, sanfter Sake mit feinem Umami Geschmack und fruchtigen Aromen. Vielfach in Wettbewerben ausgezeichnet.



HANAGAKI **Natur-Sake JDG** 720ml SH21-07

**Category:** Junmai Daiginjo

**Style:** fruity & mellow, medium dry, cold & warm

**Rice:** Gohyakumangoku, 50% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

An excellent Junmai Daiginjo featuring elegance and tender fruity flavours. Great pairing for fish and seafood.

Dieser feine Junmai Daiginjo präsentiert sich mit großer Eleganz und zartem Duft. Harmoniert besonders gut mit Fisch und Meeresfrüchten.


**ENTER.SAKE Sekiya Black**

720ml

SE01-07

180ml

SE01-01

**Category:** Honjozo

**Rice:** Sake Rice, 65% pol.

**Style:** traditional & umami, dry

**Alcohol:** 15% vol.

A dry, clear style of sake. Silky texture, subtle fruitiness with hints of mango, peach and pineapple. Fine acidity and umami.

Trockener, klarer Sake mit zarten Aromen von Mango, Pfirsich und Ananas. Milde Säure und Umami.


**ENTER.SAKE Sekiya Silver**

720ml

SE05-07

**Category:** Junmai Ginjo

**Rice:** Mineharuka, 55% pol.

**Style:** fruity & mellow, medium sweet

**Alcohol:** 15% vol.

An aromatic Junmai Ginjo with floral nose. Fine sweetness reminiscent of mango, Asian pear, and honeydew melon. A clean and smooth finish.

Ein sehr aromatischer Junmai Ginjo mit floralen Aromen. Feine Süße mit Noten von Mango, Birne und Honigmelone. Im Abgang rein und geschmeidig.


**ENTER.SAKE Sekiya Gold**

720ml

SE08-07

**Category:** Junmai Daiginjo

**Rice:** Yumesansui, 50% pol.

**Style:** fruity & mellow, dry

**Alcohol:** 15% vol.

An outstanding clear and straight forward Junmai Daiginjo with aromas of tropical fruits. It is full bodied with a gentle taste, and a dry and long finish.

Ein außergewöhnlich klarer Junmai Daiginjo mit Aromen von tropischen Früchten. Vollmundig und sanft mit langem Nachklang.


**ENTER.SAKE Sookuu**

500ml

SE03-05

**Category:** Junmai

**Rice:** Miyamanishiki, 60% pol.

**Style:** fruity & mellow, dry

**Alcohol:** 16% vol.

Rich sake brewed with clear spring water. On the palate it has clean fleshy rice notes tinged with sweet Asian pear. Pleasant umami with lingering acidity.

Gehaltvoller Junmai aus klarem Quellwasser hergestellt, zeigt kräftige Reis-Noten. Umami-Finish mit anhaltender Säure.

ENTER.SAKE **Heiwa**

720ml SE09-07

**Category:** Junmai**Style:** traditional & umami, dry**Rice:** Sake Rice, 60% pol.**Alcohol:** 15% vol.

A clear Junmai sake featuring mild fruity flavours of peach, green mango and hazelnuts. The fine acidity gives a refreshing mouthfeel.

Ein klarer Junmai Sake mit Aromen von Pfirsich, grüner Mango und Haselnuss. Feiner Sake mit erfrischender Säure und Charakter.

ENTER.SAKE **Harukasumi**

720ml SE10-07

**Category:** Junmai Ginjo**Style:** fruity & mellow, dry**Rice:** Misato Nishiki, 55% pol.**Alcohol:** 16% vol.

Lively on the palate with fresh notes of apple, starfruit and melon. The sake has gentle acidity and tartness that makes it the perfect companion for food.

Animierende Aromen von Mango, Pfirsich und Aprikose. Milde Säurestruktur und feinherbe Noten. Hervorragenden Essensbegleiter.

HATSUMAGO **Kimoto Tradition**

720ml SH31-07

**Category:** Honjozo**Style:** traditional & umami, medium dry, cold & warm**Rice:** Haenuki, 60% pol.**Alcohol:** 15% vol.

Brewed with the Kimoto method, this award-winning sake has mellow umami and vibrant acidity. An all-rounder sake that pairs well with any kind of food.

Gebraut nach der traditionellen Kimoto-Methode und vielfach ausgezeichnet. Milder Umami-Geschmack und feine Säure. Sake zu jeder Gelegenheit.

HATSUMAGO **Kimoto Junmai**

720ml SH32-07

300ml SH32-03

**Category:** Junmai**Style:** traditional & umami, dry, cold & warm**Rice:** Haenuki, 60% pol.**Alcohol:** 15% vol.

A fine Junmai sake with round umami and creamy mouthfeel. Perfect for enjoying the typical tastes of Kimoto sake: mild lactic notes and soft acidity.

Ein klassischer Junmai Sake mit rundem Umami und Cremigkeit. Die Kimoto Methode führt zu feiner Säure mit laktischen Noten.



## FUKUJU Awasaki Sparkling

300ml SF04-03

**Category:** Junmai

**Style:** light & fresh, sweet

**Rice:** Sake Rice, 65% pol.

**Alcohol:** 7% vol.

A lively combination of sweet and fresh flavours with fine perlage from bottle fermentation. Low alcohol content and mild acidity.

Ein beschwingtes Zusammenspiel von süß-saurem Geschmack und feinen Perlen aus Flaschengärung. Niedriger Alkoholgehalt und milde Säure.



## FUKUJU Kobe Classic

720ml SF02-07 300ml SF02-03

**Category:** Junmai Ginjo

**Style:** fruity & mellow, medium dry

**Rice:** Yamada Nishiki, 60% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

A perfectly-balanced sake from Nada, a traditional sake district of Kobe City. Fruity aromas, mild and complex flavours on the palate and a crisp finish.

Gekonnt gebrauter Premium-Sake aus dem traditionellen Sake-Dorf „Nada“ in Kobe. Fruchttige Aromen, milder Geschmack und klarer Abgang.



## FUKUJU Kobe Special

720ml SF07-07

**Category:** Junmai

**Style:** traditional & umami, dry

**Rice:** Yamada Nishiki, 70% pol.

**Alcohol:** 16% vol.

This fresh and aromatic Junmai sake is excellent for pairing with beef. The sake is full bodied and complex, features a vivid acidity and a clean and dry finish.

Dieser erfrischende und aromatische Junmai ist der perfekte Begleiter zu Rind. Vollmundig und komplex mit einem trockenen Abgang.



## FUKUJU Kobe 80

1800ml SF08-18

**Category:** Futsushu

**Style:** light & fresh, dry, cold & warm

**Rice:** Yamada Nishiki, 80% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

Excellent Futsushu with crystal clean impression and a tone of fresh green herbs. Moderate on the palate, smooth umami and crisp finish („kire“).

Feiner, klarer Futsushu-Sake mit frischen Kräuter-Aromen. Zarter, trockener Geschmack mit feinem Umami. Klarer, kurzer Abgang („kire“).





## HEAVENSAKE Junmai 12

720ml SH52-07

**Category:** Junmai

**Style:** light & fresh, medium dry

**Rice:** Nihonbare

**Alcohol:** 12% vol.

Light aroma of caramel, cocoa and kumquat. Savoury and mineral.  
A Franco-Japanese composition by Regis Camus in collaboration with Konishi.

Leichte Aromen von Karamell, Kakao und Kumquat. Herzhaft und mineralisch.  
Eine franko-japanische Komposition von Regis Camus.



## HEAVENSAKE Junmai Ginjo

720ml SH50-07

**Category:** Junmai Ginjo

**Style:** fruity & mellow, medium dry

**Rice:** Blend, below 60% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

Delicate floral notes and a hint of citrus, followed by tastes of tropical fruits. A Franco-Japanese composition by Regis Camus in collaboration with Urakasumi.

Delikate florale Aromen mit einem Hauch von Zitrus. Milder fruchtiger Geschmack.  
Eine franko-japanische Komposition von Regis Camus.



## HEAVENSAKE Junmai Daiginjo

720ml SH51-07

**Category:** Junmai Daiginjo

**Style:** complex & fine, medium dry

**Rice:** Yamada Nishiki, below 50% pol.

**Alcohol:** 16% vol.

A bold floral bouquet of lily, iris and hyacinth and a taste of fresh berries.  
A Franco-Japanese composition by Regis Camus in collaboration with Dassai.

Opulente florale Aromen und frische rote Beeren im Geschmack.  
Eine franko-japanische Komposition von Regis Camus mit Dassai.



## NANBU BIJIN Ginjo

720ml SN23-07

300ml SN23-03

**Category:** Ginjo

**Style:** light & fresh, dry

**Rice:** Miyama Nishiki, 60% pol.

**Alcohol:** 14% vol.

This Ginjo is pasteurized only once and features a fresh fruitiness.  
Easy to drink and excellent pairing with fresh ingredients and raw fish.

Dieser Ginjo wurde nur einmal pasteurisiert. Dadurch erhält er eine frische Fruchtigkeit. Sehr süffig und passt hervorragend zu rohem Fisch.



HANATOMOE **Sugi Barrel**

720ml

SH61-07

300ml

SH61-03

**Category:** Junmai

**Style:** aromatic & expressive, dry

**Rice:** Gin No Sato, Regional Rice, 70% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

Brewed with the Yamahai method and aromatized in Japanese Sugi cedar barrels. Pure and clear tastes with light acidity and cedar aroma. Full-bodied.

Nach der Yamahai-Methode gebraut und in japanischen Zedernholzfässern aromatisiert. Trocken und klar mit feiner Säure und Zedernaroma.



HANATOMOE **100**

720ml

SH62-07

**Category:** Junmai

**Style:** traditional & umami, dry

**Rice:** Yamada Nishiki, 70% pol.

**Alcohol:** 16% vol.

Brewed from best Yamada Nishiki rice with Yamahai method in barrels made of at least 100-year-old Japanese Sugi cedar. Characteristic yet elegant aroma.

Nach alter Tradition mit der Yamahai-Methode in über 100-jährigen Zedernholzfässern gebraut. Charakteristisches, elegantes Aroma.



HANATOMOE **Nature x Nature**

500ml

SH63-05

**Category:** Kijoshu

**Style:** aromatic & expressive, medium sweet

**Rice:** Gin No Sato, 70% pol.

**Alcohol:** 12% vol.

Spontaneously fermented natural sake brewed with the Kijoshu method. A great balance of gentle sweetness and acidity, Complex flavours with a hint of honey.

Spontan vergorener Natur-Sake nach der Kijoshu-Methode gebraut. Balance von sanfter Süße und feiner Säure. Komplexe Aromen mit einem Hauch von Honig.



KATSUYAMA **Ken**

720ml

SK35-07

**Category:** Junmai Ginjo

**Style:** aromatic & expressive, medium dry

**Rice:** Yamada Nishiki, 50% pol.

**Alcohol:** 16% vol.

This elegant sake features a gentle, clean nose and smooth drinkability. Rich flavor and full body. Excellent balance of slightly dry and mild acid tastes.

Dieser elegante Sake ist sanft und rein in der Nase und leicht trinkbar. Käftige Aromen und voller Körper. Trocken mit milder Säure.

KATSUYAMA **Lei**

720ml SK31-07

**Category:** Junmai Ginjo**Style:** aromatic & expressive, medium sweet**Rice:** Hitomebore, 55% pol.**Alcohol:** 12% vol.

This sake was composed as a pairing to French cuisine. Its delicate Umami and fine sweetness harmonize exceptionally well with raw ham, cheese and desserts.

Dieser Sake wurde als Begleiter zur französischen Küche komponiert. Durch seine feine Süße und Umami harmoniert er auch mit rohem Schinken und Käse.

KATSUYAMA **Den**

720ml SK32-07

**Category:** Junmai Daiginjo**Style:** complex & fine, medium dry**Rice:** Yamada Nishiki, 35% pol.**Alcohol:** 16% vol.

This sake combines masculine candidness and female delicateness. Highly polished rice gives it fine aromas and complexity, yet a clear impression.

Dieser Sake vereint männliche Geradlinigkeit und weibliche Feinheit. Hoher Poliergrad des Reises führt zu feinen Aromen und Komplexität.

KATSUYAMA **Gen**

500ml SK33-05

**Category:** Junmai Daiginjo**Style:** aromatic & expressive, sweet**Rice:** Yamada Nishiki, 50% pol.**Alcohol:** 15% vol.

Inspired by the French noble sweet wine Château d'Yquem. Its multi-faceted sweetness, complexity and rich umami pairs excellently to cheese and desserts.

Inspiziert vom Edelsüßwein Château d'Yquem. Seine vielschichtige Süße und seine komplexe Geschmackswelt mit reichem Umami beeindruckt.

KATSUYAMA **Diamond**

720ml SK34-07

**Category:** Junmai Daiginjo**Style:** complex & fine, medium sweet**Rice:** Yamada Nishiki, 35% pol.**Alcohol:** 16% vol.

„Liquid diamond“ from the finest sake rice and elaborated brewing techniques. Clear and bright dimensions of taste which have not been achieved before.

„Flüssiger Diamant“ aus bestem Reis und mit aufwendigsten Produktions-Methoden. Eröffnet eine neue Geschmackswelt.



### IKEKAME **Turtle Red**

720ml SJ01-07

**Category:** Junmai Daiginjo

**Rice:** Yamada Nishiki, 50% pol.

**Style:** aromatic & expressive, medium dry

**Alcohol:** 15% vol.

Mellow aroma of juicy strawberries. Smooth and rich taste with a pleasant acidity and long finish. A very rare sake brewed with black Koji.

Aromen von reifen Erdbeeren, saftig und schmackhaft. Seltener Sake hergestellt mit schwarzem Koji. Zeigt eine schöne Säure und einen langen Abgang.



### IKEKAME **Turtle Blue**

720ml SJ02-07

**Category:** Daiginjo

**Rice:** Sake Rice, 50% pol.

**Style:** fruity & mellow, medium dry

**Alcohol:** 15% vol.

Delight, fruity and sophisticated. Bouquet of fresh green fruits and herbs. Like an elegant white wine, this sake pairs well with fine fish dishes.

Frisch, fruchtig und raffiniert. Wie ein eleganter Weißwein begleitet dieser Sake feine Speisen, besonders Fischgerichte sehr gut.



### IKEKAME **Turtle Black**

720ml SJ03-07

**Category:** Junmai

**Rice:** Sake Rice, 75% pol.

**Style:** traditional & umami, dry, cold & warm

**Alcohol:** 15% vol.

All-rounder Junmai. Low-temperature fermentation gives this sake a fresh and clean taste with a hint of nutty flavour. Pairs well with variety of foods.

All-Round Junmai-Sake. Niedrigtemperatur-Gärung verleiht dem Sake Frische und Klarheit mit nussigen Aromen. Passt zu vielen Speisen.



### IMAYO TSUKASA **Koi**

720ml SJ10-07

**Category:** Junmai Daiginjo

**Rice:** Sake Rice

**Style:** fruity & mellow, dry

**Alcohol:** 17% vol.

This sake is majestic like a koi swimming in Japanese garden ponds. Fine and fruity aroma of Asian pear and steamed rice. Also as a beautiful gift.

Ein majestätischer Sake, wie ein Koi im japanischen Gartenteich. Sanfte Aromen von Nashi-Birne und gedämpftem Reis. Ein exklusives Geschenk.



## IMAYO TSUKASA **Black**

720ml SJ11-07

**Category:** Junmai

**Style:** traditional & umami, dry

**Rice:** Gohyakumangoku, 60% pol.

**Alcohol:** 16% vol.

The ultimate dry Junmai (SMV +15). With long after-taste and distinct sharpness. Accompanies exceptionally well to raw and marinated dishes.

Ein ungewöhnlich trockener Junmai (Sakegrad +15). Klarer Geschmack mit langem Nachklang. Gut zu rohen und marinierten Speisen.



## IMAYO TSUKASA **IMA for Oysters**

720ml SJ12-07

300ml SJ12-03

**Category:** Junmai

**Style:** light & fresh, dry

**Rice:** Gohyakumangoku, 65% pol.

**Alcohol:** 12% vol.

Light acidity and Umami of this sake derives the best taste from oysters. A brilliant alternative to Chablis or Sancerre wines. Low alcohol.

Feine Säure und Umami unterstützen hervorragend den Austerngeschmack. Wenn es mal etwas anderes als Chablis oder Sancerre sein darf.

## KIRIN **Hizoshu 5 Years**

750ml SK10-07



**Category:** Daiginjo

**Style:** complex & fine, dry

**Rice:** Yamada Nishiki, 40% pol.

**Alcohol:** 17% vol.

An absolute premium sake matured for 5 years at 0°C. Dry, elegant and complex aromas with creamy texture and rich finish.

Super-Premium-Sake bei 0°C für 5 Jahre gereift. Elegante, vielschichtige Aromen und eine cremige Textur mit nuancenreichem Nachklang.

## KIRIN **Vintage 2019**

720ml SK12-07-19



**Category:** Junmai

**Style:** aromatic & expressive, sweet

**Rice:** Koshitanrei, 70% pol.

**Alcohol:** 17% vol.

An aged sake with notes of ripe fruits and complex flavours, reminding of sherry. Pairs well with meat, cheese and desserts. Great potential for further aging.

Ein gereifter Sake mit komplexen Aromen, die an Sherry erinnern. Passt gut zu Fleisch, Käse und Desserts. Großes Reifungspotenzial.



## KAMEMAN Red Rice

300ml SK40-03

**Category:** Junmai

**Style:** aromatic & expressive, medium dry

**Rice:** Shikokumai, 85% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

A ruby-coloured sake made of ancient red rice. Aromas of berries. Its fruitiness and acidity make it a wonderful company to vegetables, meat and desserts.

Aus rotem Reis hergestellt. Ausgeprägte Fruchtigkeit und zarte Säure erinnern an Wein. Sehr gut zu leichten Gemüse- und Fleischgerichten.



## KAMEMAN Genmai

500ml SK41-05

**Category:** Junmai

**Style:** aromatic & expressive, sweet

**Rice:** Reihou, 100% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

Made of unpolished rice. Pleasant sweetness and roast-aroma with hints of caramel and cacao. Excellent pairing to vegetables, meat and cheese.

Aus unpoliertem Reis hergestellt. Röstaromen und Noten von Karamell und Kakao. Gut zu Gemüse und Fleischgerichten sowie Käse.



## MASUIZUMI Karakuchi

720ml SM20-07

**Category:** Futsushu

**Style:** light & fresh, dry, cold & warm

**Rice:** Yamada Nishiki, 60% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

Light and fruity aroma with mildly-sweet components. Clear taste which pairs perfectly with any kinds of fish meal. Dry finish. Can also be enjoyed warm.

Leichte, fruchtige Aromen mit zarter Süße. Sehr klarer, trockener Geschmack, der sich gut mit Fischgerichten aller Art ergänzt. Auch warm zu genießen.



## MASUIZUMI Junmai Daiginjo Special

720ml SM23-07

**Category:** Junmai Daiginjo

**Style:** aromatic & expressive, medium dry

**Rice:** Yamada Nishiki, below 50% pol.

**Alcohol:** 17% vol.

Vintage sake perfected in used Burgundy barrels. Excellent structure and strong components of an outstanding burgundy wine.

Jahrgangs-Sake. Perfektioniert in gebrauchten Barrique-Fässern aus dem Burgund. Elegante Struktur. Erinnert an einen feinen Burgunderwein.



## NINKI Sake Barrel

300ml SN03-03



**Category:** Ginjo

**Rice:** Sake Rice, 60% pol.

**Style:** light & fresh, dry

**Alcohol:** 15% vol.

A small barrel containing a glass bottle of fine premium sake. Well balanced nose and taste. Also as an authentically Japanese and delicious gift.

Kleines Fass mit feinem Premium-Sake. Ausgewogenes Aroma und Geschmack. Sehr begehrt als Geschenk im japanischen Stil.

## NINKI Gold Label

720ml SN07-07

300ml SN07-03



**Category:** Junmai Daiginjo

**Rice:** Hanafubuki & Gohyakumangoku, 50% pol.

**Style:** fruity & mellow, dry

**Alcohol:** 15% vol.

Very harmonic Junmai Daiginjo with an excellent value. Crisp and clear with flavour of tropical fruits. Fine pairing with fish and meat.

Sehr harmonischer Junmai Daiginjo Sake mit ausgezeichnetem Preis-Leistungsverhältnis. Die ideale Begleitung für Fisch und Fleisch.

## NINKI Junmai Genshu 11

720ml SN09-07



**Category:** Junmai Daiginjo

**Rice:** Sake Rice, 50% pol.

**Style:** fruity & mellow, medium dry

**Alcohol:** 11% vol.

With its distinct acidity and fruitiness along with the low alcohol content, this sake reminds of dry fruity white wine. Fresh and light taste, smooth mouthfeel.

Feine Säure und Fruchtigkeit bei niedrigem Alkoholgehalt - erinnert an Weißwein. Frisch und leicht. Passt zu vielen leichten Speisen.

## NINKI Sparkling J-Ginjo

300ml SN13-03



**Category:** Junmai Ginjo

**Rice:** Chikyo Nishiki, 60% pol.

**Style:** fruity & mellow, sweet

**Alcohol:** 7% vol.

A bottle fermented sparkling sake. Its fruity bouquet and a charming sweet-and-sour taste make it a refreshing aperitif or pairing to fruity desserts.

Dieser Junmai Ginjo aus Flaschengärung hat ein fruchtiges Aroma und charmanten süß-sauren Geschmack. Zum Aperitif oder fruchtigen Desserts.

RIHAKU **Wandering Poet**

720ml

SR01-07

300ml

SR01-03

**Category:** Junmai Ginjo**Style:** fruity & mellow, medium dry**Rice:** Yamada Nishiki, 55% pol.**Alcohol:** 15% vol.

A classic style of Junmai Ginjo with a slightly fruity nose and natural umami taste. Tender and well balanced. A classic style of Junmai Ginjo.

Ein klassischer Junmai Ginjo mit einer leicht fruchtigen Aromatik und feinem Umami-Geschmack. Mild und ausgewogen.

RIHAKU **Dreamy Clouds**

720ml

SR02-07

300ml

SR02-03

**Category:** Junmai**Style:** traditional & umami, dry**Rice:** Gohyakumangoku, 58% pol.**Alcohol:** 15% vol.

An elegant cloudy (nigori) sake containing rice particles. Fruity and nutty nose with tender acidity. A romantic and poetic sake.

Fruchtig-nussig und milde Säure. Leicht trüber „nigori“ Sake. Romantisch und poetisch. Gut zu würzigen und kräftigen Speisen.

SHIMEHARITSURU **Jun**

720ml

SS10-07

**Category:** Junmai Ginjo**Style:** fruity & mellow, dry, cold & warm**Rice:** Yamada Nishiki, 50% pol.**Alcohol:** 15% vol.

Fine balance of sweetness and translucent acidity. Hints of toasted rice, grass, hazelnut. A favourite of Japanese sake lovers.

Feine Balance von milder Säure und Süße. Aromen von geröstetem Reis und Haselnüssen. Beliebt bei japanischen Gourmets.

SHIMEHARITSURU **Mond**

720ml

SS11-07

**Category:** Honjozo**Style:** light & fresh, dry, cold & warm**Rice:** Gohyakumangoku & Koshiibuki, 60% pol.**Alcohol:** 15% vol.

A classic Niigata-style dry sake with a clear and mild nose. Fine sweetness on the palate and dry finish. A pleasure for every day.

Die feine süße Note des Reises zergeht auf der Zunge. Klarer und trockener Abgang mit feinen Aromen. Ein harmonischer Genuss für jeden Tag.

SHICHIKEN **Sparkling Dry**

720ml

SS30-07

300ml

SS30-03

**Category:** Junmai**Style:** light & fresh, dry**Rice:** Sake Rice**Alcohol:** 11% vol.

This bottle fermented sparkling sake serves as a great alternative aperitif to champagne. Fine but strong perlage, slight aromas of citrus and peach.

Dezente Aromen von Zitrus und Pfirsich. Trockener Sparkling Sake aus Flaschengärung mit feiner, kräftiger Perlage. Perfekter Aperitif.

SHICHIKEN **Sparkling Blue Sky**

720ml

SS37-07

**Category:** Junmai**Style:** light & fresh, dry**Rice:** Yume Sansui**Alcohol:** 12% vol.

Fruity, bottle fermented sparkling sake. A hint of apple with a slight complexity from double fermentation. Refreshing taste reminds of a clear blue sky.

Bezaubernder, fruchtiger Sparkling Sake aus Flaschengärung. Ein Hauch von Apfel mit feiner Komplexität aus doppelter Gärung.

SHICHIKEN **Velvet**

720ml

SS31-07

300ml

SS31-03

**Category:** Junmai Ginjo**Style:** fruity & mellow, medium dry**Rice:** Yumesansui, 57% pol.**Alcohol:** 15% vol.

An elegant sake that feels like fine velvet on the palate. Flavours of green apple and herbs. Brewed with the spring water of the Southern Japanese Alps.

Ein eleganter, samtiger Sake. Aromen von grünem Apfel und Gewürzen. Aus dem Quellwasser der japanischen Alpen.

SHICHIKEN **Silk**

720ml

SS38-07

**Category:** Junmai Daiginjo**Style:** fruity & mellow, medium dry**Rice:** Yume Sansui, 47% pol.**Alcohol:** 15% vol.

Smooth Junmai Daiginjo with a silky mouthfeel. Mild fruity aroma and well balanced taste. An easy-drinking sake to be enjoyed during a relaxed dinner.

Sehr weicher Junmai Daiginjo-Sake. Mildes fruchtiges Aroma und ein ausgewogener Geschmack. Animierend und leicht zugänglich.



## TOKO Pure Rice

720ml

ST20-07

180ml

ST20-01

**Category:** Junmai

**Style:** traditional & umami, dry, cold & warm

**Rice:** Haenuki, 60% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

Mild Umami and sweetness of rice and well balanced round taste characterise this Junmai. It pairs well with a variety of dishes.

Milder und gut balancierter Umami-Geschmack sowie Süße vom Reis charakterisieren diesen Junmai-Sake. Er begleitet eine Vielfalt von Speisen.



## TOKO JG Genshu

720ml

ST22-07

**Category:** Junmai Ginjo

**Style:** aromatic & expressive, medium dry

**Rice:** Dewano Sato, 60% pol.

**Alcohol:** 17% vol.

A full-bodied undiluted sake (Genshu) with aroma of ripe apple. Delicate sweetness of rice on the palate and a fresh finish. Also good as cocktail base.

Aromen von reifen Äpfeln, Süße vom Reis und Volumen von Genshu (unverdünnt). Dieser füllige Sake ist auch als Cocktail-Basis gut geeignet.



## TOKO Daiginjo

720ml

ST23-07

**Category:** Daiginjo

**Style:** aromatic & expressive, dry

**Rice:** Yamada Nishiki, 35% pol.

**Alcohol:** 16% vol.

A distinctly expressive yet elegant sake with complex notes of exotic fruits. Long and dry finish. IWC 2014 Trophy winner of IWC 2014 Daiginjo category.

Feine fruchtige Aromen, sehr filigran, mit elegantem langen Abgang. Gewinner der Daiginjo-Trophy bei der International Wine Challenge 2014.



## TEDORIGAWA Yoshidagura Junmai

720ml

ST40-07

**Category:** Junmai

**Style:** fruity & mellow, medium dry

**Rice:** Gohyakumangoku, 60% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

A delightful Junmai sake with a fresh and lively structure. Notes of apple and ripe banana. Round Umami and attractive juiciness on the palate.

Ein fruchtiger und lebendiger Junmai mit Noten von Apfel und Banane. Seine Sanftheit macht ihn zu einem sehr leicht zugänglichen Trinkgenuss.



TEDORIGAWA **u.yosihidagura**

720ml ST44-07

**Category:** Junmai

**Style:** fruity & mellow, medium dry

**Rice:** Ishikawamon, 50-60%

**Alcohol:** 13% vol.

A modern Yamahai style sake brewed from local sake rice and local yeast with a distinguished terroir concept. Delicate sweetness and vibrant acidity.

Moderner Yamahai-Sake aus lokalem Reis und mit lokaler Hefe.  
Dieser Sake verkörpert das Terroirkonzept des Brauers. Feine Süße und Säure.



TEDORIGAWA **Shukon Junmai Ginjo**

720ml ST41-07

**Category:** Junmai Ginjo

**Style:** fruity & mellow, dry

**Rice:** Yamada Nishiki & Gohyakumangoku, 60%

**Alcohol:** 15% vol.

A fruity sake with delicate notes of Japanese Nashi pear, citrus and elderflower. Very smooth on the palate with subtle umami and a dry finish.

Zarte Noten von Nashi-Birne, Zitrus und Holunder in der Nase.  
Milder Sake mit leichten Umaminoten und einem trockenen Abgang.



TEDORIGAWA **Honryu JDG**

720ml ST42-07

**Category:** Junmai Daiginjo

**Style:** fruity & mellow, dry

**Rice:** Yamadanishiki, 45% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

A refined aromatic sake brewed in small batches from highly polished rice. Elegant aromas of white blossoms and honey with a long delicate finish.

Feiner aromatischer Sake. Langsam und sorgfältig aus stark poliertem Reis gebraut.  
Sehr elegant mit zartem Aroma von weißen Blüten und Honig.



TEDORIGAWA **J.D.G 1996**

720ml ST43-07

**Category:** Junmai Daiginjo

**Style:** aromatic & expressive, medium sweet

**Rice:** Yamada Nishiki, 45% pol.

**Alcohol:** 13% vol.

An exquisite aged Junmai Daiginjo sake (Koshu) matured for more than 20 years. Rich flavours, pleasant sweetness and fine acidity softly harmonize on the palate.

Ein exklusiver Junmai Daiginjo Sake, der mehr als 20 Jahre gereift ist.  
Intensive Aromatik, angenehme Süße und feine Säure ergänzen sich harmonisch.

AZUMA RIKISHI **Sumo**

720ml SS20-07

**Category:** Honjozo**Style:** traditional & umami, medium dry**Rice:** Yuki no sei, 65% pol.**Alcohol:** 15% vol.

This traditional Honjozo sake has a characteristic fine sweetness and smooth texture. Hints of dried fruits, walnut and coffee.

Dieser traditionelle Honjozo Sake zeichnet sich durch eine feine Süße aus. Aromen von getrockneten Früchten und Walnuss.

AZUMA RIKISHI **Nigori**

300ml SS21-03

**Category:** Futsushu**Style:** traditional & umami, dry**Rice:** Sake Rice, 70% pol.**Alcohol:** 15% vol.

A dry cloudy sake (nigori) containing rice particles. A rich, creamy texture. Enjoyable balance of fresh, fruity notes and delicious rice aromas.

Ein trockener, trüber „nigori“ Sake. Zeigt eine volle, cremige Textur. Leichte fruchtige Aromen und kräftiger Reisgeschmack.

TATSURIKI **Dragon Blue**

720ml ST11-07

**Category:** Daiginjo**Style:** complex & fine, medium dry**Rice:** Yamada Nishiki (AAA), 45% pol.**Alcohol:** 16% vol.

A super premium sake from grand cru Yamada Nishiki rice. Harmonic and creamy feeling on the palate. Aromas of honey melon, anise and ripe fruit.

Exklusiver Sake aus Yamada Nishiki Reis von den besten Reisfeldern. Harmonisch und cremig mit Aromen von Melone, reifen Früchten und Anis.

TSUKI NO KATSURA **Yanagi**

720ml ST50-07

300ml ST50-03

**Category:** Junmai Daiginjo**Style:** fruity & mellow, medium dry**Rice:** Yamada Nishiki & Yuki Nishiki, 50% pol.**Alcohol:** 16% vol.

A noble Junmai Daiginjo sake with delicate fruitiness and minerality. Its outstanding smoothness reminds of a lady in silk Kimono.

Ein edler Junmai Daiginjo-Sake mit zarter Fruchtigkeit und Mineralität. Sehr geschmeidig; erinnert an eine Dame im Seidenkimono.



URAKASUMI **Zen**

720ml SU02-07

**Category:** Junmai Ginjo

**Style:** fruity & mellow, medium dry

**Rice:** Toyo Nishiki & Yamada Nishiki, 50% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

This well-balanced sake represents the typical elegant style of Junmai Ginjo from Northern Japan. Gentle aroma and fine taste. Inspired by Zen Monk.

Sehr ausgewogener Sake repräsentiert den typischen, eleganten Stil eines Junmai Ginjo aus dem nördlichen Japan. Zarte Aromen und milder Geschmack.



URAKASUMI **Misty Bay**

720ml

SU03-07

300ml

SU03-03

**Category:** Junmai

**Style:** fruity & mellow, medium dry, cold & warm

**Rice:** Manamusume, 65%

**Alcohol:** 15% vol.

Mild and smooth, exceptionally well-balanced taste. Its timeless qualities make it one of the most beloved sakes in Japan. Hint of green apple and peach.

Milder, außergewöhnlich harmonischer Geschmack. Der zeitlose Stil macht ihn zu einem der beliebtesten Sake in Japan. Aromen von Apfel und Pfirsich.



URAKASUMI **Honjozo**

720ml

SU04-07

**Category:** Honjozo

**Style:** light & fresh, medium dry

**Rice:** Manamusume, 65% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

Light aroma and mild flavour. An excellent fit for a variety of dishes. Offers a great value, a long-time seller product in Japan.

Leichte Aromatik und milder Geschmack passen zu vielen Speisen. Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. In Japan sehr populär.



URAKASUMI **Tautropfen**

300ml

SU05-03

**Category:** Junmai

**Style:** fruity & mellow, medium sweet

**Rice:** Kurano Hana, 65% pol.

**Alcohol:** 9% vol.

Light and fresh with relatively low alcohol content. Mild acidity and sweetness. Excellent pairing with light dishes such as salads or Italian antipasti.

Leichtes und frisches Vergnügen mit geringem Alkoholgehalt. Feine Säure. Hervorragend zu leichten Gerichten wie Salaten oder italienischen Antipasti.



YUKI NO BOSHA **Snow Crystal**

720ml SY01-07

**Category:** Junmai Ginjo

**Style:** aromatic & expressive, med dry

**Rice:** Yamada Nishiki, 55% pol.

**Alcohol:** 16% vol.

Clear and crisp taste reminding of a snow crystal in the North. Elegant and refreshing aromas of apple and grapefruit.

Dieser Sake präsentiert sich klar und elegant. Aromen von Äpfeln und Grapefruit mit Frische aus dem Norden und der zarten Süße des Reises.



YUKI NO BOSHA **Snow Hut**

720ml SY03-07

**Category:** Honjozo

**Style:** traditional & umami, dry

**Rice:** Akita Sake Komachi & Hitomebore, 65% pol.

**Alcohol:** 15% vol.

Rich and fragrant with profound umami of the rice. Excellent balance of fruitiness and fine acidity. A versatile sake, brewed with Yamahai method.

Vollmundig mit fülligem Umami- Geschmack aus dem Reis. Feine Balance von Fruchtigkeit und Säure. Ein vielseitiger Speisenbegleiter. Nach Yamahai-Methode gebraut.



YAMAGATA MASAMUNE **Junmai Dry**

720ml SY11-07

**Category:** Junmai

**Style:** fruity & mellow, medium dry

**Rice:** Dewa San San, 60% pol.

**Alcohol:** 16% vol.

A dry Junmai sake with fruity aromas and fine umami of rice. Fresh minerality and crisp finish makes this sake a wonderful companion to diverse dishes.

Ein trockener Junmai Sake mit fruchtigen Aromen und feinem Umami-Geschmack vom Reis. Frische Mineralität und kurzer Abgang. Vielseitiger Speisenbegleiter.



YAMAGATA MASAMUNE **Junmai Ginjo Omachi**

720ml SY12-07

**Category:** Junmai Ginjo

**Style:** fruity & mellow, trocken

**Rice:** Omachi, 55% pol.

**Alcohol:** 16% vol.

Elegant sake with a gentle yet rich mouthfeel. Juicy fruitiness and round umami. The fresh, crisp finish makes this sake enjoyable throughout the meal.

Eleganter Junmai Ginjo mit sanftem Mundgefühl. Fruchtig mit mildem Umami. Mit seiner feinen Frische kann er ein mehrgängiges Menü begleiten.



# Japanese Tableware

More details at [www.japan-gourmet.com](http://www.japan-gourmet.com)

We are offering glasses, cups and carafes to enjoy sake. Also we have fine products of hinoki wood - especially exclusive cutting boards.

Wir bieten japanisches Geschirr wie Gläser, Becher und Karaffen für den Sake-Genuss. Außerdem ausgesuchte Produkte aus Hinoki-Holz - insbesondere Schneidbretter der Spitzenklasse.





## Japanese Liqueur

### Sake adds full body and umami to fresh fruit

Japanese liqueur is very juicy and natural due to the high proportion of fresh fruit. Sake as base alcohol adds full body and umami to the fruit component, while shochu as base alcohol results in a light and clear taste.

Japanischer Likör ist dank des hohen Anteils von frischem Obst sehr saftig und natürlich. Sake als Basisalkohol ergänzt Geschmeidigkeit und Umami zur Fruchtkomponente, Shochu als Basisalkohol ergibt ein leichtes und klares Geschmacksprofil.



AMABUKI **Apollon**

720ml SA17-07

**Category:** Sake Liqueur  
**Alcohol:** 9% vol.

**Ingredients:** Sake, Blood Orange, Ume Plum, Sugar

A fine harmony between mild sake and the fruity aroma of ume plum and blood orange. A fruity aperitif or for cocktails.

Feine Harmonie zwischen mildem Sake und der fruchtigen Fülle von Blutorangen und japanischen Ume-Pflaumen.



## AMABUKI tete - Japan Botanicals

720ml SA23-07

**Category:** Shochu Liqueur **Ingredients:** Shochu, Ume Plum, Sugar, Botanicals  
**Alcohol:** 12% vol.

A unique Shochu-based liqueur flavoured with 9 Japanese botanicals: Citrus peel, plum flower, ginger root, green tea, lily leaf, cinnamon, ripe plum, Japanese pepper, dried bonito.

Ein einzigartiger Likör, der mit 9 japanischen Botanicals aromatisiert wird: Zitronenschale, Pflaumenblume, Grüntee, Lilienblätter, Zimt, reife Pflaumen, Sansho, getrockneter Bonito.



## AMABUKI Kyoto Matcha Sake

720ml SA24-07

**Category:** Sake Liqueur **Ingredients:** Sake, Matcha, Green Tea, Yuzu-juice, Sugar  
**Alcohol:** 6% vol.

Green colour liqueur based on Junmai Sake. Aroma and umami from original Kyoto Matcha. Fine acidity from yuzu juice.

Ein grüner Likör aus Junmai Sake. Aromen und Umami von Matcha-Tee und feine Säure von Yuzu-Zitrone.



## FUKUJU Plum Sake

500ml SF05-05

**Category:** Sake Liqueur **Ingredients:** Sake, Ume Plum, Brewer's Alcohol, Sugar  
**Alcohol:** 14% vol.

This liqueur features Premium sake as base rather than the usually found distilled alcohol. The mild and full bodied Sake builds a perfect combination with the fresh acidity of young plums.

Dieser Likör basiert auf Premium-Sake. Der milde und vollmundige Sake verbindet sich perfekt mit der frischen Säure junger Pflaumen.



## FUKUJU Yuzu Sake

500ml SF06-05

**Category:** Sake Liqueur **Ingredients:** Sake, Yuzu, Brewer's Alcohol, Sugar  
**Alcohol:** 14% vol.

Premium sake flavoured with yuzu. This fruity product is an excellent aperitif or can be used as basis for cocktails or sorbets.

Premium Sake mit Yuzu-Zitrone aromatisiert. Dieses fruchtige Produkt ist ein ausgezeichneter Aperitif, oder als Basis für Cocktails oder Sorbets.



NANBU BIJIN **Ume Rosé**

720ml SN20-07

300ml SN20-03

**Category:** Sake Liqueur

**Ingredients:** Sake, Ume Plum

**Alcohol:** 9% vol.

Ume plum is macerated into Junmai Sake by a patented process without adding sugar. Fresh and fruity.

Durch ein patentiertes Verfahren wird die japanische Ume-Pflaumen ohne Zuckerzusatz in Junmai Sake mazeriert. Frisch und fruchtig.



AZUMA RIKISHI **Yuzu Premium**

500ml SS22-05

**Category:** Sake Liqueur

**Ingredients:** Sake, Yuzu, Sugar, Honey

**Alcohol:** 8% vol.

Very fresh Yuzu-Sake. Based on premium sake, a lot of yuzu juice and sweetened with honey. Excellent aperitif or digestif.

Frisch-fruchtiger Yuzu-Sake. Hoher Yuzusaft-Anteil. Mit Honig gesüßt. Feiner Aperitif oder Digestif.



SAIKA **Nigori Ume**

720ml SS40-07

**Category:** Sake Liqueur

**Ingredients:** Sake, Ume Plum, Sugar

**Alcohol:** 10% vol.

Puréed ume (Japanese plums) give this liqueur its special cloudy appearance and texture. Experience a fruity taste sensation with fine sweetness, acidity and umami.

Naturtrüber Likör aus pürierten Ume-Pflaumen. Feine Süße, Säure und Umami im Geschmack.



AMAMI OSHIMA **Umeshu**

720ml A04-3

**Category:** Shochu Liqueur

**Ingredients:** Kokuto Shochu, Ume Plum, Sugar

**Alcohol:** 12% vol.

A very rare, Kokuto Shochu-based Umeshu. It can be used for cocktails, as pairing with desserts and as digestif.

Sehr seltener Pflaumenlikör auf Basis von Zuckerrohr-Shochu. Gute Begleitung zu Desserts. Oder als Digestif on the rocks genießen.

# Japanese Cocktails

Drinks containing the Japanese spirit



COCKTAIL RECIPE

## Ginger & Yuzu Gimlet

30 ml AKAYANE Ginger

10 ml AZUMA RIKISHI Yuzu Superior



COCKTAIL RECIPE

## Yuzu Spritz

30 ml FUKUJU Yuzu Sake

70 ml Sparkling Wine



COCKTAIL RECIPE

## Tete Tonic

40 ml AMABUKI Tete

60 ml Tonic Water, Ice

# Shochu & Gin

## Finest japanese distillates

Shochu is a Japanese distillate. Usually it is distilled from rice, barley, sugar cane or sweet potatoes. Most common is an alcohol content of 25%. Honkaku shochu (authentic shochu) is a spirit made by single distillation, the traditional method from small producers. Based on very good shochu there are fine craft spirits and gin produced with infused botanicals and an alcohol content of at least 40% .

Shochu ist ein typisch japanisches Destillat, das meist aus Reis, Gerste, Süßkartoffeln oder Zuckerrohr gebrannt wird. Shochu weist üblicherweise einen Alkoholgehalt von 25% auf. Honkaku Shochu (echter Shochu) wird einmal destilliert. Basierend auf besonders hochwertigem Shochu werden mit infundierten Botanicals feine Craft Spirits und Gin mit über 40% Alkoholgehalt produziert.



### AKAYANE Sansho

500ml SA51-05

**Category:** Japanese Craft Spirit      **Alcohol:** 40% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric      **Aging:** 1 year in tank  
**Ingredients:** Imo Honkaku Shochu, Sansho

A fine shochu infused and distilled with sansho pepper.  
 Gentle citrus note with specific sharpness.

Hochwertiger Shochu wird mit Sansho-Pfeffer infundiert und destilliert.  
 Dadurch entsteht eine feine Zitrusnote mit leichter Schärfe.



### AKAYANE Ginger

500ml SA52-05

**Category:** Japanese Craft Spirit      **Alcohol:** 40% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric      **Aging:** 1 year in tank  
**Ingredients:** Imo Honkaku Shochu, Ginger

A fine shochu infused and distilled with ginger.  
 Fine balance between the spiciness of ginger and its citrus fragrance.

Hochwertiger Shochu wird mit Ingwer infundiert und destilliert.  
 Feine Balance zwischen der Schärfe des Ingwers und seinem zitronigen Duft.





## AKAYANE Yuzu

500ml

SA53-05

**Category:** Japanese Craft Spirit      **Alcohol:** 40% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric      **Aging:** 1 year in tank  
**Ingredients:** Imo Honkaku Shochu, Yuzu

A fine shochu infused and distilled with yuzu peel.  
 Refreshing aroma of citrus oils from yuzu peels.

Hochwertiger Shochu wird mit Yuzu infundiert und destilliert.  
 Erfrischendes Aroma der Zitrusöle aus der Yuzuschale.



## AKAYANE Juniper Berry Only

500ml

SA54-05

**Category:** Japanese Craft Spirit      **Alcohol:** 40% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric      **Aging:** 1 year in tank  
**Ingredients:** Imo Honkaku Shochu, Juniper Berry

A fine shochu infused and distilled with juniper berries.  
 A special gin that expresses itself in straightness and simplicity.

Hochwertiger Shochu wird mit Wacholderbeeren infundiert und destilliert.  
 Somit entsteht ein puristischer Gin.



## AKAYANE Matcha

500ml

SA55-05

**Category:** Japanese Craft Spirit      **Alcohol:** 40% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric      **Aging:** 1 year in tank  
**Ingredients:** Imo Honkaku Shochu, Matcha

A fine shochu infused and distilled with matcha. The slight  
 bitterness of matcha and its freshness make this spirit unique.

Hochwertiger Shochu wird mit Matcha infundiert und destilliert. Die leichte  
 Bitterkeit des Matcha und seine Frische machen dieses Destillat einzigartig.



## AKAYANE Ume

500ml

SA56-05

**Category:** Japanese Craft Spirit      **Alcohol:** 40% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric      **Aging:** 15 years in cognac barrel  
**Ingredients:** Imo Honkaku Shochu, Ume Plum

This fine craft spirit is made from macerated ume plums  
 and aged in cognac barrels.

Dieses edle Destillat wurde mit mazerierten Ume-Pflaumen  
 hergestellt und in Cognac-Fässern gereift.



AKAYANE **Gin Heart Haru**

700ml SA60-07

**Category:** Japanese Craft Gin      **Alcohol:** 46% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric      **Aging:** 1 year in tank  
**Ingredients:** Imo Honkaku Shochu and botanicals

Imo Shochu infused and distilled with: cherry flowers and leaves, yuzu, matcha, sansho, kombu, juniper berry. Reminds of Spring (Haru) in Japan.

Imo Shochu infundiert und destilliert mit: Kirschblüten, Yuzu, Matcha, Sansho, Kombu, Wacholder. Erinnert an den Frühling (Haru) in Japan.



AKAYANE **Gin Heart Natsu**

700ml SA61-07

**Category:** Japanese Craft Gin      **Alcohol:** 46% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric      **Aging:** 1 year in tank and oak barrel  
**Ingredients:** Imo Honkaku Shochu and botanicals

Imo Shochu infused and distilled with: shiso, ume, cucumber, kombu, green tea, juniper berry. Reminds of Summer (Natsu) in Japan.

Imo Shochu infundiert und destilliert mit: Shiso, Ume, Gurke, Kombu, Grüntee, Wacholder. Erinnert an den Sommer (Natsu) in Japan.



AKAYANE **Gin Heart Aki**

700ml SA62-07

**Category:** Japanese Craft Gin      **Alcohol:** 46% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric      **Aging:** 1 year in tank  
**Ingredients:** Imo Honkaku Shochu and botanicals

Imo Shochu infused and distilled with: shimeji and maitake mushroom, kabosu, sweet potato peel, vanilla, juniper berry Reminds of Autumn (Aki) in Japan.

Imo Shochu infundiert und destilliert mit: Shimeji und Maitake-Pilz, Kabosu, Kartoffelschale, Vanille, Wacholder. Erinnert an den Herbst (Aki) in Japan.



AKAYANE **Gin Heart Fuyu**

700ml SA63-07

**Category:** Japanese Craft Gin      **Alcohol:** 46% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric      **Aging:** 1 year in tank  
**Ingredients:** Imo Honkaku Shochu and botanicals

Imo Shochu infused and distilled with: sakurajima- and tankan-orange, kumquat, yuzu, passion fruit, juniper berry. Reminds of Winter (Fuyu) in Japan.

Imo Shochu infundiert und destilliert mit: Sakurajima- und Tankan-Orange, Kumquat, Yuzu, Maracuja, Wacholder. Erinnert an den Winter (Fuyu) in Japan.





AKAYANE **LXX Shochu**

500ml SA57-05

**Category:** Imo (sweet potato) Honkaku Shochu    **Alcohol:** 39% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric    **Aging:** 1 year in tank  
**Ingredients:** Sweet Potato, Koji Rice

Very gentle and complex taste. Genius blended Imo Shochu from two custom-made pot still distillates.

Sehr sanfter und komplexer Shochu. Ein genialer Verschnitt von Imo Shochu aus zwei originalen Pot Still Destillaten.



AMABUKI **Mugi Shochu**

700ml SA20-07

**Category:** Mugi (barley) Honkaku Shochu    **Alcohol:** 25% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Vacuum    **Aging:** 5 years in tank  
**Ingredients:** Barley, Koji Rice

Distilled from barley and matured for 5 year. Fine and crisp barley notes contribute to the clear taste of this shochu. Mild finish - very elegant.

Aus Gerste schonend destilliert und 5 Jahre gereift. Milde Gerstennoten prägen diesen feinen Shochu. Weiche Textur und zarter Abgang - sehr elegant.



AMABUKI **Ginjo Trester**

700ml SA22-07

**Category:** Sakekasu (sake marc) Honkaku Shochu    **Alcohol:** 25% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Vacuum    **Aging:** 2 years in earthenware pot  
**Ingredients:** Sake Marc (from Rice)

Distilled from the lees of Junmai Ginjo Sake and matured for 2 years. Rich ginjo aroma and mild rice notes contribute to the elegance of this shochu.

Aus Junmai Ginjo Trester destilliert und 2 Jahr gereift. Reichhaltiges Ginjo Aroma und milde Reisnoten. Weich im Abgang.



AMABUKI **Marc of Daiginjo 5 Years**

500ml SA18-05

**Category:** Sakekasu (sake marc) Honkaku Shochu    **Alcohol:** 30% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Vacuum    **Aging:** 5 years in earthenware pot  
**Ingredients:** Sake Marc (from Rice)

Gently distilled from Daiginjo marc and matured for 5 years in a clay jar. Elegant fruity notes (melon, peach) as well and soft texture.

Aus Daiginjo-Trester schonend destilliert und 5 Jahre im Tonkrug gereift. Elegante Fruchtnoten und weiche Textur durch die Reifung.



NINKI **Imo Shochu**

700ml SN04-07

**Category:** Imo (sweet potato) Honkaku Shochu **Alcohol:** 25% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric **Aging:** 1 year in tank  
**Ingredients:** Sweet Potato, Koji Rice

Distillate from sweet potatoes. Typical unparalleled taste of a weet potato based shochu.

Aus Süßkartoffeln destilliert, entsteht ein Shochu mit einem markanten Profil. Typische und unvergleichliche Noten eines Süßkartoffel-Shochu.



NINKI **Mugi Shochu**

700ml SN06-07

**Category:** Mugi (barley) Honkaku Shochu **Alcohol:** 25% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Vacuum **Aging:** 1 year in tank  
**Ingredients:** Barley, Koji Rice

Distilled from barley. Typical and well balanced shochu. Mild character. Also good for mixing. Tender barley note; soft and mild.

Aus Gerste destilliert entsteht ein typischer, gut ausbalancierter Shochu. Sehr milder Charakter. Auch gut zum Mixen geeignet.



YAYOI **Ancient Rabbit**

700ml A03-1

**Category:** Kokuto (muscovado) Honkaku Shochu **Alcohol:** 25% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric **Aging:** 3-5 years in  
**Ingredients:** Kokuto (Muscovado), Koji Rice oak barrel

From the oldest distillery in Amami Oshima island. Maturation in oak giving it a perfect balance of aroma and roundness.

Shochu von der ältesten Brennerei der Insel Amami Oshima. Die Reifung im Eichenholz ergibt eine perfekte Balance zwischen Aroma und Fülle.



AMAMI OSHIMA **Jougo**

700ml A04-1

**Category:** Kokuto (muscovado) Honkaku Shochu **Alcohol:** 25% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Vacuum **Aging:** 2 years in tank  
**Ingredients:** Kokuto (Muscovado), Koji Rice

Distilled from Amami Kokuto (muscovado) under reduced pressure. A light body with a fruity aroma. perfect for beginners. Soft texture.

Aus Amami-Kokuto (Muscovado) bei vermindertem Druck destilliert. Ein leichter Körper mit fruchtigem Aroma, perfekt für Einsteiger.



## AMAMI SHURI **Amami Ageing**

700ml A06-2

**Category:** Kokuto (muscovado) Honkaku Shochu **Alcohol:** 25% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric **Aging:** over 3 years in oak barrel  
**Ingredients:** Kokuto (Muscovado), Koji Rice

Aged for over 3 years in oak. Great harmony of sweet aroma from brown sugar and mild taste from oak aging. Best enjoyed on the rocks.

3 Jahre Reifung im Eichenholz führen zu reichen, süßen Aromen und mildem Geschmack. Am besten auf Eis zu genießen.



## INENOTSUYU **White Lily**

700ml A07-1

**Category:** Kokuto (muscovado) Honkaku Shochu **Alcohol:** 40% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric **Aging:** over 5 years in tank and oak barrel  
**Ingredients:** Kokuto (Muscovado), Koji Rice

Undiluted shochu, partially matured in oak for 5 years. Light wood notes with a fresh component. Best enjoyed straight or on the rocks.

Shochu für 5 Jahre teilweise im Eichenholz gereift. Leichte Holznoten mit einer frischen Komponente. Am besten pur oder auf Eis zu genießen.



## SHORYU **Drops of Devil Cave**

700ml A08-1

**Category:** Kokuto (muscovado) Honkaku Shochu **Alcohol:** 38% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric **Aging:** 40 years partly in oak barrel  
**Ingredients:** Kokuto (Muscovado), Koji Rice

Very rare Kokuto Shochu. Limited to 1500 bottles. Distilled in 1977 and aged over 40 years, partly in oak. Amazingly rich and mellow. Complex and long finish.

Es wurden nur 1500 Flaschen dieser 1977 destillierten Rarität abgefüllt. Außergewöhnlich dichter und reicher Geschmack.



## SHORYU **Red Label**

700ml A08-3

**Category:** Kokuto (muscovado) Honkaku Shochu **Alcohol:** 40% vol.  
**Distillation:** Pot Still, Atmospheric **Aging:** over 5 years in enamelware, partly in oak barrel  
**Ingredients:** Kokuto (Muscovado), Koji Rice

A soft texture and sweet attack on the palate. Blending with 5 years oak-aged shochu leads to fruity & spicy aromas. Long nuanced finish.

Dieser Shochu zeigt eine weiche Textur und eine süße Note am Gaumen. Fruchtige und würzige Aromen. Nuancenreicher, langer Abgang.

# Japanese Wine

Viticulture in Japan has a long tradition. The cultivation of the indigenous Koshu grape, which is suitable for dry, fruity white wines goes back to the 12th century. The Koshu wines are typically of bright, greenish-yellow color, light, fresh and fruity. There is also a special red grape in Japan, which goes back to the 1920s – Muscat Bailey A. Wines from this grape are typically light and fruity, low in both tannins and acidity.

Rebbau in Japan hat eine lange Tradition. Traditionell ist der Anbau der für trockene, fruchtige Weißweine geeigneten Koshu-Rebe seit dem 12. Jahrhundert. Die Koshu-Weine sind typischerweise von heller, grünlich-gelber Farbe mit leichtem, frisch-fruchtigen Geschmack. Eine spezielle Rotweintraupe in Japan ist Muscat Bailey A. Sie bringt leichte und fruchtige Rotweine hervor, die wenig Tannine und Säure aufweisen.



## KURAMBON Sol Lucet Koshu

750ml WK01-07

**Variety:** Muscat Bailey A

**Style:** Dry

**Alcohol:** 12% vol.

White grape wine made from the autochthonous Koshu grape. Aroma of green apple and Japanese citrus.

Dieser frische Weißwein wird aus der autochthonen Rebsorte Koshu hergestellt. Er zeigt Aromen von grünem Apfel und japanischen Zitrusfrüchten wie Kabosu und Yuzu.



## KURAMBON Natur Koshu

750ml WK02-07

**Variety:** Koshu

**Style:** Dry

**Alcohol:** 12% vol.

Natural unfiltered white wine from koshu grapes. It impresses with a delicate scent of rosewood and fresh fruity aromas of yuzu and mikan.

Ungefilterter Naturwein aus der autochthonen Koshu-Rebe mit Aromen von Rosenholz und Noten von japanischen Zitrusfrüchten. Gut eingebundene Säure.



## SCHÖNLEBER-BLÜMLEIN Rheingau Koshu

750ml WS01-07

**Variety:** Koshu

**Style:** Dry

**Alcohol:** 12% vol.

Rheingau Koshu is a unique wine. Made from the white indigenous Japanese grape variety „Koshu“ and with the typical Rheingau terroir.

Dieser Rheingau-Koshu ist einzigartig. Hergestellt aus der weißen autochthonen japanischen Rebsorte „Koshu“ und mit dem unverwechselbaren Rheingau-Terroir.

# Japanese Seasonings

Soy sauce, sake/mirin, miso and dashi are „The Big Four“ of Japanese cuisine. They contain plenty of umami taste through fermentation and maturation. Japanese yuzu and sansho add fresh citrus notes to food.

Sojasauce, Sake/Mirin, Miso und Dashi-Brühe sind „Die Großen Vier“ der japanischen Gewürze und dürfen in der japanischen Küche nicht fehlen. Sie enthalten reichlich Umami-Geschmack durch Fermentation und Reifung. Yuzu und Sansho aus Japan verleiht Speisen eine frische Zitrusnote.

## RECIPE

### Teriyaki Salmon

for 2 persons:

- 2 salmon slices each about 180g
- 2 tablespoons soy sauce
- 2 tablespoons mirin
- 1 tablespoon freeze dried sansho  
or a tiny bit sansho powder

Mix soy sauce and mirin to teriyaki marinade. Put salmon for about 30 minutes in marinade (use a plastic bag to save marinade).

Heat oil in the pan, then fry the fish about 3 minutes on each side.

Pour off excess oil and add the remaining marinade into the pan. Heat up briefly and put the fish into the sauce for a short while. Crumble the sansho between fingers over the salmon or finish with a tiny bit of sansho powder.

## REZEPT

### Teriyaki-Lachs

für 2 Personen:

- 2 Lachsfilet je ca. 180g
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Mirin
- 1 TL Sansho gefriergetrocknet  
oder eine Prise Sansho gemahlen

Sojasauce und Mirin zur Teriyaki-Marinade vermischen. Lachs für ca. 30 Minuten darin marinieren (am besten im Plastikbeutel, um Marinade zu sparen).

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, dann den Fisch ca. 3 min von jeder Seite braten.

Überflüssiges Öl abgießen und die restliche Marinade in die Pfanne geben. Aufkochen lassen und den Fisch kurz in der Sauce gar ziehen lassen. Sansho zwischen den Fingern zerbröseln und über den Lachs geben oder alternativ ein paar Körner gemahlene Sansho darübergeben.

# Soy Sauce

Traditionally produced soy sauce is fermented from soy beans, wheat, salt and water. During this carefully executed process, which lasts several months, the fine taste develops by an enzyme reaction. Our soy sauces are brewed in traditional cedar wood barrels and are matured for up to 3 years.

Traditionell hergestellte japanische Sojasauce wird aus Sojabohnen, Weizen, Salz und Wasser fermentiert. Bei diesem sorgfältig durchgeführten Prozess, der sich über mehrere Monate erstreckt, vollzieht sich die geschmackprägende Enzymreaktion. Unsere Sojasaucen werden in traditionellen Zedernholzfassern gebraut und reifen bis zu 3 Jahren.



## SOY SAUCE Holzfassgeist

150ml DS10-01

**Ingredients:** Soybeans, Wheat, Salt

This soy sauce is double brewed without additives and matured for 3 years in cedar wood barrels. It is full bodied with a umami taste. Because of the intense aroma and taste only few drops suffice.

Die Sauce Holzfassgeist wird ohne Zusatzstoffe doppelt gebraut. Sie wird 3 Jahre im Zedernholzfass gereift und erhält dadurch einen intensiven Umami-Geschmack.



## SOY SAUCE Shimousa

200ml DS20-02

**Ingredients:** Soybeans, Wheat, Salt

The „Shimousa“ soy sauce is brewed from Japanese ingredients only without additives. It is brewed in a traditional way in cedar wood and matured for 1 year.

Für die Sauce „Shimousa“ werden ausschließlich japanische Zutaten und Meersalz verwendet. Sie ist traditionell gebraut und für 1 Jahr im Zedernholzfass gereift.



## SOY SAUCE Yuasa Tamari

180ml DS30-01

**Ingredients:** Soybeans, Wheat, Salt, Sugar

This soy sauce is brewed over 1 year in 150 year old Sugi barrel and has a complex aroma of caramel and vanilla, full umami taste and rich texture. Yuasa is known as the birthplace of soy sauce. Bottled in Tokkuri ceramic.

Diese Sojasauce, die im 150 Jahre alten Zedernfass gebraut wird, hat ein komplexes Aroma von Karamel und Vanille und vollen Umami-Geschmack. Yuasa ist bekannt als der Geburtsort von Sojasauce. Abgefüllt in Tokkuri-Keramik.

# Mirin

Real mirin consists of sweet rice, rice koji and rice distillate. It is being fermented and matured for more than one year. This mirin has a well balanced taste with mild sweetness and rich Umami-taste. Mirin is used to add sweetness, for marinades, for icings and to make teriyaki sauce.

Echter Mirin besteht aus Süßreis, Reis-Koji sowie Reis-Destillat; wird über 1 Jahr fermentiert und gereift. Alkoholgehalt um 14 %. Schmeckt sehr rund, besitzt eine vielschichtige Süße und ist reich an Umami. Mirin wird zum Süßen von Gerichten wie Nimono (gegarte Gerichte), zum Marinieren und Glasieren sowie in Teriyaki-Sauce verwendet.

## TIP:

### Teriyaki Sauce:

1 x Soy Sauce, 1 x Mirin

### Ponzu Sauce:

1 x Soy Sauce, 1 x Mirin, 0.5 x Yuzu Juice



## MIRIN Geheimrezept

600ml DM10-06

**Ingredients:** Rice, Koji Rice, Rice Shochu

This mirin is produced by a small family manufacture and is matured for 4 years. It has a rich taste and a spicy note. It features an intense umami taste. Also as tasty Liqueur.

Besonders hochwertiger und geschmackvoller Mirin aus kleinem Familienbetrieb. Durch lange Reifezeit (4 Jahre) sehr ausgewogen. Gibt Speisen einen intensiven Umami-Geschmack. Intensive Süße und würzige Noten. Auch als Likör zu genießen.



## MIRIN Mikawa Original

150ml DM20-01

**Ingredients:** Rice, Koji Rice, Rice Shochu

Mikawa Mirin Original is the top range product of this traditional producer. It features a rich sweetness and an intense umami taste.

Mikawa Mirin Original ist das Spitzenprodukt dieses traditionellen Herstellers. Intensive Süße und ausgeprägter Umami-Geschmack. Sehr feine Würzsauce.



# Sansho

Sansho pepper has a unique aroma and flavour that is not hot or pungent like black or white pepper, but has slight lemony overtones and creates a tingly numbness in the mouth.

Sansho-Pfeffer ist nicht mit schwarzem Pfeffer, sondern mit Zitruspflanzen verwandt. Kräftige Zitrusnoten, leicht betäubende Schärfe.

## SANSHO **Freeze dried**

7g DK2001



**Ingredients:** Sansho

Sansho (Japanese mountain pepper) from spring harvest. Freeze dried. Intense citrus aromas. Grind or cook with food.

Der Sansho aus Frühlingsernte wird aromaschonend gefriergetrocknet. Aroma und Schärfe sind zurückhaltender als bei der Herbsterte. Daher auch für feine Speisen zu verwenden. Zerreiben, zerstoßen oder mitkochen.

# Yuzu

Yuzu is a Japanese citrus fruit. It features a rich and intense citrus aroma. The aroma reminds of lime but has more bitter notes. Because of the intensity a few drops suffice to finish dishes and sauces elegantly.

Yuzu ist eine japanische Zitrusfrucht, die über ein besonders intensives und komplexes Zitrusaroma verfügt. Das Aroma erinnert an Limetten, wird aber durch eine leichte Bitternote verstärkt. Durch die Intensität genügen schon wenige Tropfen, um Speisen und Saucen hocharomatisch zu verfeinern.



## YUZU JUICE **Kitomura**

100ml DY10-01

**Ingredients:** Yuzu

Handpressed high quality juice. To produce 100ml of the juice 1kg of fruit is required. For this very high quality juice no additives are used and the fruits are pressed manually. This juice is being used by star chefs all over the world.

Exklusiver Direktsaft. Ohne jegliche Zusatzstoffe und Salz. 100ml Yuzu-Saft werden aus ca. 1kg Yuzu-Früchten (8-10 Stück) per Hand gepresst. Früchte aus pestizidfreiem Anbau. Dieser Saft wird in der Sternegastronomie verwendet.



# Wasanbon

Wasanbon is a very powdery sugar with mild sweet taste. It is used to prepare exclusive sweets and desserts. It is produced in a complex manual process. The sugar is melting in the mouth.

Wasanbon ist ein sehr feiner und milder Zucker mit leichten mineralischen Notenzum Zubereiten exklusiver Süßigkeiten und Nachspeisen. Er wird in sehr aufwendiger Handarbeit hergestellt. Der Zucker zerschmilzt auf der Zunge.



## WASANBON Blossom

50g DZ1101

**Ingredients:** Sugarcane, Coloring

Wasanbon sugar pressed in the small forms with blossom shaped decoration. Traditionally served with green tea.

Wasanbon-Zucker als Blüte geformt. Traditionelle Begleitung zum japanischen Grünen Tee. Als zarte Süßigkeit sehr dekorativ und ein feiner Genuss zu jeder Zeit.

# Sakura

Cherry blossom is Japan's national flower and symbolizes beauty and transience. Delicate pink and fragrance are reminiscent of spring.

Die Kirschblüte ist die Nationalblume Japans und symbolisiert die Schönheit und die Vergänglichkeit. Zarte rosafarben und Duft erinnert an Frühling.



## SAKURA Edible cherry blossom

25g DB11-00

**Ingredients:** Cherry Blossom, Plum Vinegar, Salt

For this edible blossom no chemicals are used. It is hand picked and carefully processed with plum vinegar and salt. Tender aroma of almond and spring blossom. Before using wash away the salt. Alternatively the salted blossoms can be chopped and used as aromatic salt.

Sakura (Kirschblüte) hat Aromen von Mandel und Frühlingsblüte. Von Hand gepflückt und mit Pflaumen-Essig und Salz haltbar gemacht. Blüten unter Wasser abspülen und wie Kräuter zum Aromatisieren oder direkt hacken und als Aromasalz verwenden.



UENO GOURMET

IMPORT/EXPORT  
TRAINING  
EVENT  
CONSULTING  
ONLINESHOP

## Offices:

### **UENO GOURMET GmbH (Germany)**

Bahnhofstraße 7a  
61476 Kronberg  
Germany  
+49 (0) 6173 940 686

### **UENO GOURMET AG (Switzerland)**

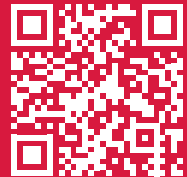
Seestrasse 110  
8610 Uster  
Switzerland  
+41 (0) 44 940 4888

### **JAPAN GOURMET (UK) LTD**

Suite E 1-3 Canfield Place  
London NW6 3BT  
United Kingdom  
+44 (0) 742 920 4157

## Online Shop:

[www.japan-gourmet.com](http://www.japan-gourmet.com)  
[info@japan-gourmet.com](mailto:info@japan-gourmet.com)



[www.japan-gourmet.com](http://www.japan-gourmet.com)