



C l a s s i c & E l e g a n t S A K E

URAKASUMI SAKE BREWERY

Established in 1724

À propos d'Urakasumi

Propriétaire de la brasserie de saké Urakasumi

Depuis qu'elle a été fondée en 1724, la brasserie de sake Urakasumi a été dirigée par la famille Saura. Koichi Saura en est aujourd'hui le 13e président.

La signification de «Urakasumi» ~Baie Brumeuse~

« Urakasumi », le nom attribué au sake, signifie « Baie Brumeuse » (*Ura* signifiant « Baie » et *Kasumi*, « Brume »). La brasserie principale est située à Shiogama, un endroit de toute beauté faisant face à l'océan Pacifique. « Urakasumi » provient d'un ancien poème décrivant les joies liées à l'arrivée du printemps et du paisible spectacle offert par la baie de Shiogama. Nous visons donc à produire un sake fidèle à l'image véhiculée par ce poème.



Les caractéristiques de notre sake ~Classique et Élégant~

Notre but est de produire un sake Urakasumi « classique et élégant », c'est-à-dire un sake doté d'un excellent umami, bien balancé au niveau des arômes, ainsi qu'une douce et élégante sensation en bouche. Vous profiterez ainsi d'un moment paisible et plaisant avec le sake Urakasumi et une variété de plats qui peuvent s'y agencer.



La Fabrication du Sake Urakasumi

Exprimer les particularités régionales

Très exigeants sur les particularités régionales, nous utilisons d'abord du riz provenant de la préfecture de Miyagi, une des principales régions productrices du Japon. De plus, nous nous efforçons de produire un sake qui s'agence parfaitement avec la culture culinaire locale, notamment les huîtres fraîches et le thon rouge.

En quête de qualité exceptionnelle

Sagoro Hirano, un *Toji* (maître brasseur de saké) légendaire issu du Nanbu Sake Brewing Guild, a grandement contribué à la réputation d' Urakasumi, renommée depuis les années 1940 et 1950. Lui, ainsi que son neveu, Juichi Hirano, qui a soutenu la production du saké Urakasumi depuis plus d' un demi-siècle, ont inscrit leurs noms dans l' histoire du saké. Ayant tous deux remporté de nombreux prix, ils ont toujours su rester fidèles aux principes fondamentaux de la fabrication de saké, tout en y apportant des touches innovantes et personnelles. Leurs successeurs Kunio Onodera et Isao Akama sont les héritiers de ce style et esprit dit « Hirano ». Le Chef Toji, Kunio Onodera, a remporté le prix de technicien exceptionnel « Contemporary Master Craftsman of Miyagi » délivré par le gouverneur de la préfecture de Miyagi en 2019. Depuis octobre 2022, Isao Akama est le responsable de la brasserie centrale, tandis que Keiji Takahashi se charge de la brasserie Yamoto. Ensemble, et avec la collaboration de leurs collègues brasseurs, ils poursuivent une quête ambitieuse : celle d' atteindre la meilleure des qualités.

- Notre levure maison, la levure Urakasumi, a été enregistrée comme Kyokai No.12 par la Brewing Society of Japan en 1986 pour sa qualité supérieure en saveur Ginjo (prémium). Une expérience gustative à saisir pleinement à travers les cinq sens.
- For Daiginjo (super-premium sake), we ferment finely polished Yamadanishiki Pour les Daiginjo-shu (saké super-prémium), nous utilisons du riz Yamadanishiki finement poli (le meilleur type de riz pour le saké) que nous fermentons avec notre levure maison à basses températures, durant de longues périodes.
- Grâce à plusieurs médailles d' or, attribuées lors des concours de la National Research Institute of Brewing, nous sommes classés parmi les meilleures brasseries du Japon.
- Nous privilégions une procédure de brassage authentique en se fiant à l' expérience et l' expertise des cinq sens de nos Toji et Brasseurs. Nous effectuons également une gestion rigoureuse ainsi que d' analyses détaillées afin de perfectionner la qualité de nos sakés de façon continue.



Le berceau d'Urakasumi, la ville portuaire de Shiogama Une longue histoire

Shiogama est situé à environ 300km au nord de Tokyo. L'entrée de la ville était appréciée des nobles et des intellectuels de la lointaine ville de Kyoto, l'ancienne capitale, et sa beauté a été louangée dans de nombreux poèmes. Le sanctuaire de Shiogama Jinja, récemment désigné comme Propriété Culturelle Nationale Importante, a une histoire de plus d'un millénaire. Depuis le début du XIXe siècle, Urakasumi y a dédié le sake sacré pour les divinités du sanctuaire.



Riche de ses ressources naturelles

Miyagi est une préfecture majeure en ce qui a trait à la culture du riz au Japon. Sasanishiki et Hitomebore sont des exemples typiques des riz de grande qualité qui sont produits dans la région. Avec la côte du Sanriku, internationalement reconnue pour son industrie halieutique, Shiogama abonde de fruits de mer frais et le port est réputé pour ses prises de thon rouge. La ville voisine, Matsushima, est reconnue comme étant l'un des trois endroits les plus pittoresques du Japon. Les huîtres de Matsushima sont d'ailleurs les plus connues au niveau national. Shiogama abonde aussi en restaurants de sushi dont plusieurs se délectent de la fraîcheur. C'est de cette culture historique et culinaire que provient le sake de qualité et raffiné Urakasumi.



Saura Co., Ltd.

URL <https://www.urakasumi.com/>
E-mail info_en@urakasumi.com
Facebook www.facebook.com/urakasumi
En France 01 45 21 46 99 (Société KIOKO) com@kioko.fr

Head office & main brewery
2-19 Motomachi, Shiogama, Miyagi, 985-0052 JAPAN
Phone : +81-22-362-4165