

Sake van Imanishi Seibei Shoten is kwaliteit!

Voor 500yen kan men 5 sake soorten proeven.

(Sake proeven is het proces waarbij de kwaliteit van sake wordt bepaald met behulp van de vijf zintuigen. Het aroma ruiken met de neus, de kleur van de sake bekijken met de ogen, de smaak bepalen met de tong, om de 'kleur', het 'aroma' en de 'smaak' van de sake te controleren. Deze resultaten worden vervolgens uitgebreid geëvalueerd om te bepalen of de kwaliteit van de sake goed of slecht is.)



"Imanishi Seibei Shoten" is een al lang bestaande sakebrouwerij die bekend staat om de beroemde "Harushika" sake. Het is aangenaam om de duidelijke verschillen te kunnen proeven tussen de standaard "Junmai Super Dry" en de fruitige limited edition soorten sake.

Koop een origineel glas en doe mee aan de Kikisake, sake proeven.

Nara's al lang bestaande sakebrouwerij "Imanishi Seibei Shoten" is landelijk bekend om zijn beroemde sake "Harushika". Opgericht in het Meiji tijdperk. De traditie van Nanto Morohaku sake, die in de Middeleeuwen bekend stond als hoogwaardige sake, wordt tot op de dag van vandaag voort gezet.



▲De Naramachi sake brouwerij van Imanishi Seibei Shoten (hierna "Harushika" genoemd) is een statig gebouw dat past bij een al lang bestaande winkel, en de aangrenzende "Imanishi Shoin" (Nationaal Belangrijk Cultureel Bezit) is een Shoin stijl structuur van de vroege Muromachi-periode.

Er is een "Sakegura SHOP" waar je alcohol kan kopen, en als je een origineel glas koopt, kun je 5 soorten sake proeven voor slechts 500 yen.



▲De proefruimte in de sakebrouwerijwinkel. De stoelen zijn rond en het personeel in het midden zal u van dienst zijn terwijl de sake wordt uitgelegd.

Er is een verscheidenheid aan klanten, waaronder toeristen uit het buitenland en terugkerende klanten die hier al vele malen waren geweest.



De sake opstelling. De vijf soorten sake die Harushika brouwt, worden gepresenteerd in een volgorde waarin u van de smaken kunt genieten. Bij het vergelijken van dranken is de volgorde belangrijk. Zelfs degenen die niet gewend zijn aan het drinken van sake zullen zich op hun gemak voelen.



▲ Bij elk drankje dat het personeel u serveert , zal uitleg gegeven worden over de drankjes. Op verzoek kunt u ook “Yawaragimizu” water ontvangen. Het zal het gehemelte tussen de proeverijen door resetten en ook het dronken worden onderdrukken.



▲ [Links] Het eerste is het kenmerkende merk van Harushika “Junmai Super Dry”. Het is een verfrissende en scherpe sake die goed past bij elk soort voedsel. Dit is een merk dat het meest gedronken wordt.

▲ [Rechts] Harushika's “Sake Brewery Festival 2022” Limited Sake A (Junmai Ginjo strikt bewaard op ijs temperatuur). Een sappig product met een fruitig aroma dat doet denken aan bananen en meloenen, en een lichte schuim. Een prachtige bloem die bloeit in je mond!



- ▲ [Links] Het volgende is het "Sake Brewery Festival 2022" Limited Sake B (Junmai Ginjo Raw Sake). Zomerbereide sake met 100% Yamada Nishiki sake rijst (beste sake rijst). Deze heeft ook een fruitige smaak, maar heeft een ananassmaak en is licht om te drinken.
- ▲ [Rechts] Het vierde is "Kanaki Omachi" (junmai ginjo sake). Dit is 100% Omachi sake rijst uit de prefectuur Okayama. Dit is een heel ander type sake dan de vorige twee soorten, omdat het een zachte rijstsmaak heeft en vochtig is. Je kunt de tijd nemen en genieten van de smaak van alcohol.



▲ Het moet zeer lekker zijn als men zo'n gezicht maakt!



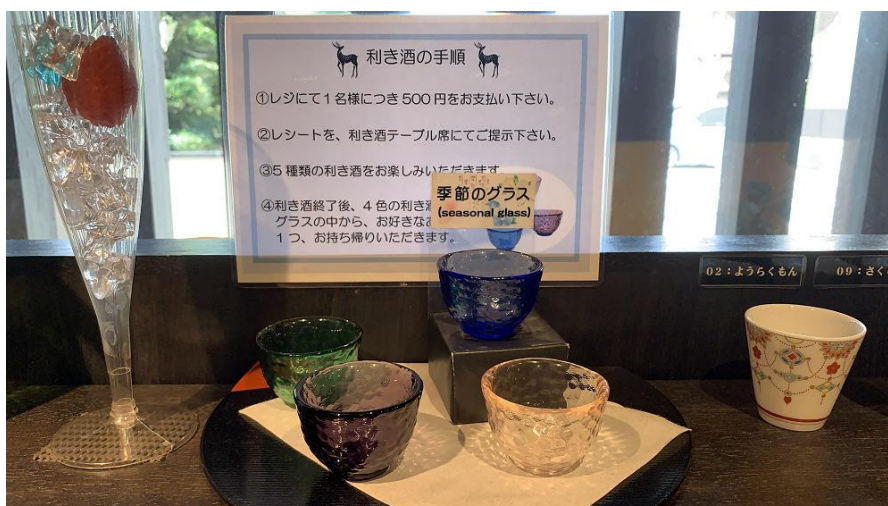
En als je bij het laatste kopje komt, verschijnt het beroemde Haruka's zelfgemaakte "Narazuke" Lekkere pickels bij de rijst!

Het vijfde en laatste drankje is Hiyaoroshi (Junmai Ginjo Namatsuzume), de eerste sake die in de herfst wordt uitgebracht. De elegante smaak verspreidt zich zacht en stevig.

Er is ook nog "Happōshu Tokimeki". Het alcoholgehalte bedraagt slechts 6,5 graden. Het is een lichte, sprankelende alcoholsoort met de perfecte hoeveelheid zoetheid van de rijst en precies de juiste hoeveelheid zuurgraad. Het heeft veel nuances en is echt heerlijk! Als je van lichte drankjes houdt, wat vaak voorkomt bij vrouwen, is het te proberen.



▲Als je klaar bent met het drinken van sake, kun je je favoriete kleur kiezen uit vier soorten glazen en er één mee naar huis nemen.



Je favoriete alcohol kun je ter plaatse kopen. ▲In de Harushika Sake Brewery Shop kun je niet alleen sake proeven, maar ook kopen.



▲Originele sakekopjes staan opgesteld. Je kunt natuurlijk ook de "Narazuke" kopen.





Imanishi Seibei Shoten (Haruka) Sake-brouwerij SHOP

HP	https://www.harushika.com/fs/harushika/c/kurashop/
SNS	Twitter Instagram Facebook
	24-1 Fukuchiincho, stad Nara, prefectuur Nara
Tel	0742-23-2255
Geloten	Obon, eindejaars- en nieuwjaarsvakantie, tijdens evenementen
Open	10:00~17:00
Parking	5 auto's (Chauffeurs gelieve geen sake te drinken)
Access	Ongeveer 15 minuten vanaf het Kintetsu Nara Station.