

# SAKÉ

## 日本の地酒



### Importation, stockage & distribution

#### ■ l'importation des produits

Foodex assure une logistique dédiée et très flexible pour garantir le transport des denrées dans les conditions les plus sûres depuis n'importe quel endroit du globe.

Un seul objectif : **préserv**er la **qualité, la fraîcheur et la conservation** des produits ainsi que l'optimisation des flux. Foodex utilise les moyens de transport les mieux adaptés : avions, bateaux, cargos réfrigérés,...

#### ■ le stockage

Nos 8 entrepôts de stockage en tri-températures, situés en Europe (France, Belgique, Suisse, Italie, Espagne, Pologne), ont été conçus pour adapter une réception et conservation spécifique pour chaque type de produits.

Afin d'assurer à notre clientèle des produits sûrs et en conformité avec les exigences réglementaires (et avec leurs exigences spécifiques), notre plateforme, située à Valenton en Ile-de-France, est certifiée **ISO 22000**.

**Rotations rapides** (moins de 6 semaines) des différentes gammes afin de privilégier leur fraîcheur et assurer une traçabilité totale.

#### **CGV**

Les prix des articles mentionnés dans ce catalogue peuvent être modifiés sans préavis et sont cités à titre indicatif, certains prix étant en fonction du cours des matières premières et des taux de change.

Tous les prix sont exprimés Hors Taxes (HT).

Les photos présentées dans ce catalogue ne peuvent nous engager et ne sont pas contractuelles. Les produits sont présentés à titre d'exemple.

#### ■ Sélection et origine

Des États-Unis au Japon en passant par l'Europe, les acheteurs Foodex sélectionnent **toutes les saveurs** et les meilleurs produits du bout du monde.

Notre **"Label qualité"** nous permet de représenter les plus grandes marques internationales et réputées. Tous nos produits sont évalués, testés et en parfaite conformité avec la législation européenne.

#### ■ la distribution

Nos bases logistiques européennes nous permettent **d'être au plus près de nos clients**, d'acheminer les marchandises dans les meilleures conditions possibles et d'assurer un service commercial le plus adapté.

La distribution s'effectue avec nos partenaires de transport en bi-température pour un délai moyen **de 24 à 72H**.

**Assurer le service à 100%**  
Afin de répondre au mieux à vos impératifs, nos équipes commerciales multilingues sont à votre **disposition du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30**.

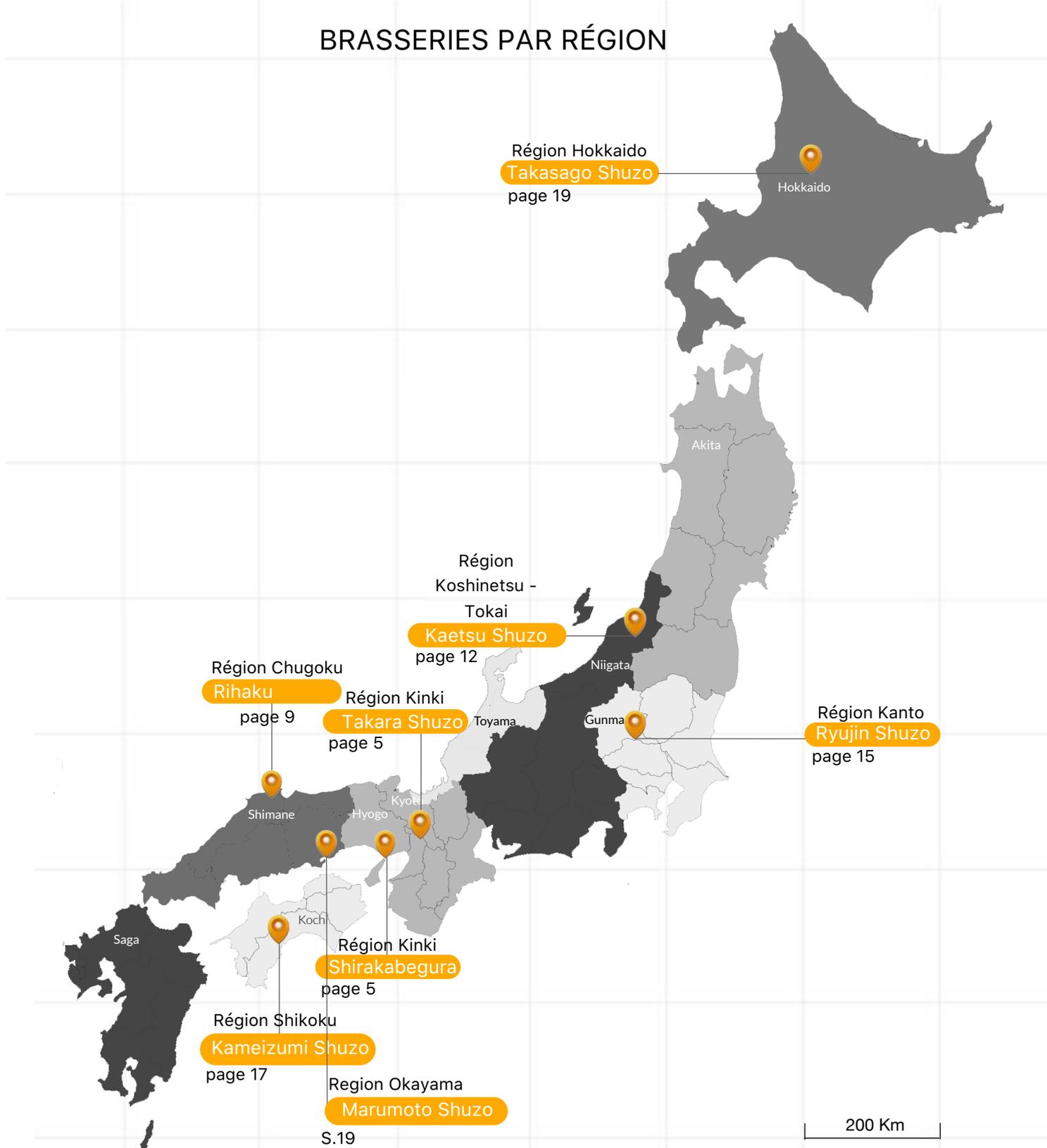


## HISTOIRE DU SAKÉ

Les origines du saké sont très anciennes et les premières traces écrites remontent au VIII<sup>ème</sup> siècle après JC. Cependant, certains historiens pensent que le saké était brassé depuis longtemps déjà par les japonais, avant même qu'il ne soit présenté à la cour impériale du Yamato au 4<sup>ème</sup> siècle après JC, à l'époque où la culture et les technologies chinoises se diffusaient à travers tout le pays. Lorsque le saké a finalement été commercialisé à partir de la période Edo (1603-1867), il était le résultat de la combinaison des multiples techniques de brassage développées à travers le pays et du procédé de fabrication du saké impérial.

C'est à cette époque que les nombreuses variétés et les différentes marques ont émergées préfigurant le monde moderne du saké.

## BRASSERIES PAR RÉGION





## CATÉGORIES DE SAKÉ

Il existe plusieurs dizaines de catégories de saké qui dépendent chacune du mode de fabrication et de sa composition mais on peut cependant diviser le monde du saké en 2 grandes classes :

- Futsushu « standard, de table » : C'est le saké le plus consommé, aucune contrainte de taux de polissage du riz, ni d'additif ne lui est appliqué. Il est le plus souvent consommé chaud.
- Tokutei-meishoshu : équivalent de notre « appellation contrôlée, de qualité supérieure ».

Les appellations contrôlées sont au nombre de 3 :

- Honjozo-shu : polissage du riz à au moins 30%, proportion de koji 15 %, et addition d'alcool distillé avant la filtration. C'est le plus vendu des sakés supérieurs.
- Junmai-shu (« pur riz, sans alcool ajouté ») : autrefois astreint à un polissage du riz de 30 % minimum, il est à présent libre (à condition de préciser le taux sur l'emballage).

Ginjo-shu, qui regroupe les appellations supérieures de saké : Ginjo saké et Daiginjo saké. Ils existent de nombreuses « sous catégories » qui se combinent les unes aux autres, telles que : Yamahai, Kimoto, Nigori, Koshu, Genshu, Muroka...

## DÉGUSTATION

Le saké peut être dégusté de différentes manières. Les Ginjo et autres sakés de qualité sont généralement consommés frais ou légèrement frappés. Les Junmai, parce qu'un peu plus acides, sont très agréables à température ou bien légèrement chauffés. Bien entendu, chaque Saké est unique et peut se déguster de différentes manières dont voici les principales :

- Hiya : Saké servi froid (8 à 12°C), surtout pour les grands crus Ginjo.
- Kan : Saké chauffé, traditionnellement au bain-marie.
- Atsukan : Saké chauffé à environ 50°C, généralement réservé au saké de table.
- Hitohada : Littéralement à « température du corps », c'est-à-dire 36-37°C.

## CONSERVATION

Le saké est un produit artisanal, fruit d'une subtile alchimie entre le travail du brasseur et la qualité de l'eau et du riz. Il est issu d'une fermentation lente et maîtrisée et reste fragile. Le saké gardera toutes ses propriétés gustatives s'il est gardé à l'abri de la lumière et de l'humidité, voire, si cela est possible, réfrigéré.

Cela est particulièrement vrai des Namazaké (sakés non pasteurisés) qui nécessitent encore plus d'attention. Après ouverture, ce saké est à consommer rapidement, dans les 2 ou 3 jours suivants. Enfin, il est à noter que le saké n'est pas un « vin de garde » et que, à part de très rares exceptions (Koshu), il n'existe pas de saké millésimés : un saké se consomme maximum un an après sa date de fabrication.

## SHIRAKABEGURA – LA BRASSERIE

La société Takara Shuzo, plus que centenaire, est très connue au Japon pour ses productions de mirin, de shochu ainsi que de saké. Elle produit tous ses sakés de qualité à Nada (Hyogo) dans une toute nouvelle brasserie, Shirakabegura, qui produit de façon entièrement artisanale.



### SAKÉ SHIRAKABEGURA PÉTILLANT

“MIO”  
SPARKLING JUNMAI

松竹梅「白壁蔵」  
「清」スパークリング

Naturellement sucré, ce saké pétillant et ses délicates bulles vous emmènent dans le monde subtile du saké ; saveurs douces et moelleuses, gourmand et fruité, le Mio est idéal à l'apéritif ou en dessert !

**Alcool 5%**

**Code 160590**  
300 ML



### SAKÉ SHO CHIKU BAI NIGORI JUNMAI

松竹梅「にごり酒」<純米>

Saké faiblement alcoolisé. Doux et soyeux au palais, corps robuste. Il s'agit d'un saké NIGORI, littéralement "trouble" et donc non filtré. À agiter avant de servir.

**Alcool 10,5%**

**Code 160140**  
240 ML

商品名	NOM	SHIRAKABEGURA SPARKLING (MIO)
特定名称	Type, classification	Junmai (Sparkling Sake)
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Shirakabegura, 2001
都道府県	Préfecture	Hyogo
蔵元	Kuramoto / Exploitant	-
杜氏	Toji / Maitre brasseur	-
酒造好適米	Riz, préfecture	-
精米歩合	Polissage	60 %
アルコール度数	Alcool	5 %
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-70 -10 -5 0 +5 +10 +15 Sucré Sec
酸度	Acidité	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 4
アミノ酸度	Acide aminé	-
色	Couleur	Transparent
飲み頃温度	Température de service	10°C
商品名	NOM	SHO CHIKU BAI (NIGORI) JUNMAI
特定名称	Type, classification	Nigori Junmai
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Fushimi Factory, 1842
都道府県	Préfecture	Fushimi, Kyoto
蔵元	Kuramoto / Exploitant	-
杜氏	Toji / Maitre brasseur	-
酒造好適米	Riz, préfecture	-
精米歩合	Polissage	72 %
麴米	Koji	-
酵母	Levure	-
アルコール度数	Alcool	5 %
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-30 -10 -5 0 +5 +10 +15 Sucré Sec
酸度	Acidité	1 1,3 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Acide aminé	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Couleur	Blanc
飲み頃温度	Température de service	10°C



### SAKÉ SHIRAKABEGURA TOKUBETSU JUNMAI

松竹梅「白壁蔵」<特別純米>

Équilibré et de saveurs riches et douces.

Accompagne parfaitement toutes les cuisines japonaises ; nabe, shabu-shabu et sushi.

**Alcool 14,5%**

**Code 160110**  
180 ML x 12



### SAKÉ SHIRAKABEGURA KIMOTO JUNMAI

松竹梅「白壁蔵」<生もと 純米>

Ce saké est fabriqué selon le procédé traditionnel "Kimoto-Zukuri" qui existe depuis l'ère Edo. Grâce à un brassage lent et rigoureux, celui-ci exprime un goût profond et des saveurs de riz douces et moelleuses.

**Alcool 15,5%**

**Code 160540**  
640 ML

**Code 160090**  
180 ML

商品名	NOM	SHIRAKABEGURA TOKUBETSU JUNMAI
特定名称	Type, classification	Tokubetsu Junmai
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Shirakabegura, 2001
都道府県	Préfecture	Hyogo
蔵元	Kuramoto / Exploitant	-
杜氏	Toji / Maitre brasseur	-
酒造好適米	Riz, préfecture	-
精米歩合	Polissage	60 %
麴米	Koji	-
酵母	Levure	-
アルコール度数	Alcool	14 %
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 <b>+2</b> +10 +15 Sucré Sec
酸度	Acidité	1 1,2 1,4 <b>1,5</b> 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Acide aminé	1 1,2 1,4 <b>1,5</b> 1,6 1,8 2
色	Couleur	-
飲み頃温度	Température de service	10°C
商品名	NOM	SHIRAKABEGURA KIMOTO JUNMAI
特定名称	Type, classification	Kimoto Junmai
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Shirakabegura, 2001
都道府県	Préfecture	Hyogo
蔵元	Kuramoto / Exploitant	-
杜氏	Toji / Maitre brasseur	-
酒造好適米	Riz, préfecture	Gohyakumangoku
精米歩合	Polissage	70 %
麴米	Koji	Gohyakumangoku
酵母	Levure	-
アルコール度数	Alcool	15 %
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 <b>+2</b> +10 +15 Sucré Sec
酸度	Acidité	1 <b>1,2</b> 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Acide aminé	1 <b>1,2</b> 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Couleur	transparent
飲み頃温度	Température de service	10°C



**SAKÉ SHIRAKABEGURA  
DAIGINJO <MUROKA-GENSHU>**

松竹梅「白壁蔵」<大吟醸>

無濾過原酒

La plus prestigieuse des appellations de saké. Le riz utilisé dans le brassage de ce saké est poli à plus de 50%. Saveurs subtiles et complexes, très parfumé, floral et racé.

**Alcool 17%**

**Code 160000**

640 ML



**SAKÉ SHIRAKABEGURA  
JUNMAI DAIGINJO**

松竹梅「白壁蔵」

<純米大吟醸>

**Alcool 15%**

**Code 200247**

640 ML

商品名	NOM	SHIRAKABEGURA DAIGINJO MUROKA GENSHU
特定名称	Type, classification	Daiginjo Muroka Genshu
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Shirakabegura, 2001
都道府県	Préfecture	Hyogo
蔵元	Kuramoto / Exploitant	-
杜氏	Toji / Maitre brasseur	-
酒造好適米	Riz, préfecture	Gohyakumangoku
精米歩合	Polissage	60 %
麴米	Koji	Gohyakumangoku
酵母	Levure	-
アルコール度数	Alcool	17 %
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 <b>+1</b> +5 +10 +15 Sucre Sec
酸度	Acidité	1 <b>1,3</b> 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Acide aminé	1 <b>1,2</b> 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Couleur	transparent
飲み頃温度	Température de service	10°C

商品名	NOM	SHIRAKABEGURA JUNMAI DAIGINJO
特定名称	Type, classification	Junmai Daiginjo
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Shirakabegura, 2001
都道府県	Préfecture	Hyogo
蔵元	Kuramoto / Exploitant	-
杜氏	Toji / Maitre brasseur	-
酒造好適米	Riz, préfecture	Yamadanishiki
精米歩合	Polissage	45 %
麴米	Koji	Yamadanishiki
酵母	Levure	-
アルコール度数	Alcool	15 %
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 <b>0</b> +5 +10 +15 Sucre Sec
酸度	Acidité	1 1,2 1,4 <b>1,5</b> 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Acide aminé	<b>1</b> 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Couleur	transparent
飲み頃温度	Température de service	10°C

## RIHAKU – LA BRASSERIE

La brasserie Rihaku Shuzo a été fondée en 1882 dans la ville de Matsue dans la préfecture de Shimane, bien que ce ne soit qu'en 1928 qu'elle ait adopté le nom de « Rihaku ».

Le saké produit par cette brasserie est en général moelleux et de saveurs rondes. Il laisse une merveilleuse sensation de persistance et l'ensemble procure un bon « umami », une des cinq saveurs fondamentales de la cuisine japonaise.

Rihaku brasse différents types de sakés, du Junmai frais et franc au Nigori doux et moelleux en passant par l'élégance du Junmai Ginjo. L'habileté des maîtres brasseurs de Rihaku a permis à cette brasserie de remporter plusieurs années de suite de nombreuses Médailles d'or.

Pour l'histoire, Rihaku, poète génial et fécond, résida pendant des années à la cour de l'empereur Hoang avant d'être victime d'une disgrâce et d'errer d'auberge en auberge à travers tout le pays. S'abandonnant sans réserve à sa passion pour le vin,

Li-Po explore alors les étourdissements que procure l'ivresse. « Je bois une bouteille et je peux écrire cent poèmes », aimait-il à dire.

Il meurt à soixante et un an, noyé, dit la légende, en voulant embrasser le reflet de la lune sur l'eau.



### SAKÉ RIHAKU «DANCE OF DISCOVERY»

#### JUNMAI

李白 純米

Saké moelleux et de saveurs rondes. Il laisse en bouche une merveilleuse sensation de persistance et l'ensemble procure un très bon umami, une des 5 saveurs fondamentales de l'art culinaire japonais.

**Alcool 14,8%**

**Code 161000**

720 ML

商品名	NOM	RIHAKU DANCE OF DISCOVERY
特定名称	Type, classification	Junmai
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Rihaku, 1882
都道府県	Préfecture	Shimane
蔵元	Kuramoto / Exploitant	President : Mr. Yuichiro Tanaka
杜氏	Toji / Maitre brasseur	-
酒造好適米	Riz, préfecture	Kannomai
精米歩合	Polissage	68 %
麴米	Koji	-
酵母	Levure	-
アルコール度数	Alcool	14.8 %
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	
酸度	Acidité	
アミノ酸度	Acide aminé	-
色	Couleur	Transparent
飲み頃温度	Température de service	-



### SAKÉ RIHAKU «DREAMY CLOUDS» NIGORI JUNMAI

李白 特別純米 <芳醇にごり>

Saké non filtré et présentant donc un dépôt naturel (lie de saké). Doux en bouche, soyeux et crémeux. Du corps, finale puissante.

**Alcool 15,5%**

**Code 161010**  
720 ML

商品名	NOM	RIHAKU DREAMY CLOUDS
特定名称	Type, classification	Tokubetsu Nigori Junmai
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Rihaku, 1882
都道府県	Préfecture	Shimane
蔵元	Kuramoto / Exploitant	Président : Mr. Yuichiro Tanaka
杜氏	Toji / Maitre brasseur	-
酒造好適米	Riz, préfecture	Gohyakumangoku
精米歩合	Polissage	58 %
麴米	Koji	Gohyakumangoku
酵母	Levure	-
アルコール度数	Alcool	15.5 %
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 <b>+3</b> +10 +15 Sucre ————— Sec
酸度	Acidité	1 1,2 1,4 1,5 <b>1,6</b> 1,8 2
アミノ酸度	Acide aminé	-
色	Couleur	Transparent
飲み頃温度	Température de service	Glacé, normal



### SAKÉ RIHAKU «ROSÉ CARO» NAMA CHOZO

李白 生貯蔵 <華露> 花酵母・黒米仕込

Minéral et légère astringence. Belle robe rose pâle, saveurs légèrement acidulées, vivant et enveloppant au palais. Magnifique à l'apéritif ou avec un fromage pointu.

Riz : Gohyakumangoku et kuromai

**Alcool 15%**

**Code 200133**  
720 ML

商品名	NOM	RIHAKU ROSE CARO
特定名称	Type, classification	Nama Shuzo
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Rihaku, 1882
都道府県	Préfecture	Shimane
蔵元	Kuramoto / Exploitant	Président : Mr. Yuichiro Tanaka
杜氏	Toji / Maitre brasseur	-
酒造好適米	Riz, préfecture	Gohyakumangoku (grains blancs et noirs)
精米歩合	Polissage	58 %
麴米	Koji	Gohyakumangoku
酵母	Levure	-
アルコール度数	Alcool	15 %
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 <b>0</b> +5 +10 +15 Sucre ————— Sec
酸度	Acidité	1 1,2 1,4 <b>1,5</b> 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Acide aminé	-
色	Couleur	Rosé
飲み頃温度	Température de service	Glacé, normal



**SAKÉ RIHAKU «WANDERING POET»  
JUNMAI GINJO**

李白 純米吟醸 <超特撰>

Ce saké reste plus d'un an en fût avant d'être embouteillé. Nez fleuri, en bouche frais et franc, finale longue et parfumée. Grande impression d'homogénéité et d'équilibre.

**Alcool 15%**

**Code 161020**  
300 ML

商品名	NOM	RIHAKU WANDERING POET
特定名称	Type, classification	Junmai Ginjo
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Rihaku, 1882
都道府県	Préfecture	Shimane
蔵元	Kuramoto / Exploitant	Président : Mr. Yuichiro Tanaka
杜氏	Toji / Maitre brasseur	-
酒造好適米	Riz, préfecture	Yamadanishiki
精米歩合	Polissage	55 %
麴米	Koji	Yamadanishiki
酵母	Levure	-
アルコール度数	Alcool	15 %
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 <b>+3</b> +10 +15 Sucré ————— Sec
酸度	Acidité	1 1,2 1,4 1,5 <b>1,6</b> 1,8 2
アミノ酸度	Acide aminé	-
色	Couleur	Transparent
飲み頃温度	Température de service	Glacé, normal, chauffé (- de 42°C)



## LA BRASSERIE KAETSU SHUZO

Kaetsu Sake Brewery a été fondée en 1880 dans la région Tsugawa-machi, préfecture de Niigata, à la jonction des rivières Agano et Tokonami et de la mer du Japon.

Cette région est célèbre pour ses paysages naturels et ses ruisseaux montagneux.

La période hivernale très froide, l'eau pure de la région conviennent aux exigences de la culture du riz et de la production de saké.

La principale marque de saké de la brasserie est appelée KIRIN.

Ce nom a été inspiré non seulement par la proximité avec le Mont Kirin, mais aussi par la créature mythique légendaire chinoise, symbole de sérénité et de prospérité.

Kaetsu brasse également depuis 2004 la marque Kanbara, du nom d'un lieu-dit voisin très ancien, déclinée en 2 crûs à base de Yamadanishiki (« Les ailes du succès ») et de Gohyakumangoku (« La mariée du renard »).

Médaille d'or du concours national de Saké Dégustation en : 1999, 2000, 2001, 2003 et 2004.

L'eau provient d'une source connue sous le nom "Yakushi Shimizu."

Shunichi Sato, et le président, son père Heihachi Sato, sont à la fois techniciens et spécialistes de saké, ayant le titre de Dégustateurs officiels de saké dans le pays.

En combinant des techniques traditionnelles et modernes la brasserie produit au maximum 3600 "koku" (unité traditionnelle japonaise de volume) chaque année, ce qui équivaut à environ 650 kilolitres par an, ce petit volume permet de garantir un savoir-faire minutieux conforme à l'attente de ses clients.



特別純米  
透明感のある  
飲み口と柔軟性

### SAKÉ HOMARE KIRIN TOKUBETSU JUNMAI

ほまれ麒麟 特別純米

Arôme très léger de riz, touches sucrées, moyennement charpenté, finale sèche.

Riz : Gohyakumangoku

Alcool 14,6%

Code 200137  
720 ML

商品名	NOM	HOMARE KIRIN TOKUBETSU JUNMAI
特定名称	Type, classification	Tokubetsu Junmai
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Kaetsu Sake Brewery Co, Ltd.
都道府県	Préfecture	Niigata
蔵元	Kuramoto / Exploitant	Mr. Shunichi Sato
杜氏	Toji / Maitre brasseur	Mr. Masatoshi Ito
酒造好適米	Riz, préfecture	Gohyakumangoku
精米歩合	Polissage	55 %
麴米	Koji	Gohyakumangoku
酵母	Levure	K 100 L
アルコール度数	Alcool	14.6 %
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 <b>+4</b> +10 +15 Sucré Sec
酸度	Acidité	1 1,2 1,4 <b>1,5</b> 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Acide aminé	1 1,2 <b>1,4</b> 1,5 1,6 1,8 2
色	Couleur	Transparent
飲み頃温度	Température de service	8-45°C / Chilled or warmed



純米吟醸《山田錦》  
華やかな芳香と  
ふくよかな深い味わい

## SAKÉ KAMBARA

YAMADANISHIKI JUNMAI GINJO

蒲原 純米吟醸 山田錦

Full body et débordant de saveur, surtout pour un Junmai Ginjo de Niigata.

Melon et notes de banane, complexe, à plusieurs niveaux, acidité modérée, idéal avec du jambon cru.

Riz : Yamadanishiki

**Alcool 16,5%**

BRASSERIE KAETSU

Code 200139

720 ML

商品名	NOM	KAMBARA YAMADANISHIKI
特定名称	Type, classification	Junmai Daiginjo
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Kaetsu Sake Brewery Co., Ltd.
都道府県	Préfecture	Niigata
蔵元	Kuramoto / Exploitant	Mr. Shunichi Sato
杜氏	Toji / Maitre brasseur	Mr. Masatoshi Ito
酒造好適米	Riz, préfecture	Yamadanishiki
精米歩合	Polissage	50 %
麴米	Koji	Yamadanishiki
酵母	Levure	Own (self)
アルコール度数	Alcool	16.5 %
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	
酸度	Acidité	
アミノ酸度	Acide aminé	
色	Couleur	Transparent
飲み頃温度	Température de service	8°C



## LA BRASSERIE RYUJIN SHUZO

Fabricant de la marque « Oze No Yukidoke », la brasserie Ryujin Shuzo se situe dans la préfecture de Gunma. Largement considéré comme l'une des plus belles marques de saké, elle propose des sakés aux arômes raffinés et élégants laissant transparaître l'âme artisanale de cette petite brasserie aux 6 employés pour une production de 400 Koku par an.



**SAKE OZE NO YUKIDOKE  
OHKARAKUCHI JUNMAI**  
尾瀬の雪どけ 大辛口純米  
Alcool 16%

Code 200752  
720 ML



**SAKE OZE NO YUKIDOKE  
JUNMAI GINJO OMACHI**  
尾瀬の雪どけ 純米吟醸 雄町  
Alcool 16%

Code 200753  
720 ML

商品名	NOM	OZE NO YUKIDOKE OHKARAKUCHI
特定名称	Type, classification	Junmai
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Ryujin Shuzo Co., Ltd., middle Edo Period
都道府県	Préfecture	Tatebayashi, Gunma
蔵元	Kuramoto / Exploitant	-
杜氏	Toji / Maitre brasseur	Mr. Hideki Horikoshi
酒造好適米	Riz, préfecture	Gohyakumangoku(Kake), Yamadanishiki(Koji)
精米歩合	Polissage	60 %
麴米	Koji	Yamadanishiki
酵母	Levure	-
アルコール度数	Alcool	16-17%
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 +5 <b>+10</b> +15 Sucré Sec
酸度	Acidité	1 1,2 1,4 1,5 1,6 <b>1,8</b> 2
アミノ酸度	Acide aminé	1 1,2 1,4 1,5 <b>1,6</b> 1,8 2
色	Couleur	-
飲み頃温度	Température de service	5-10°C

商品名	NOM	OZE NO YUKIDOKE JUNMAI GINJO
特定名称	Type, classification	Junmai Ginjo
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Ryujin Shuzo Co., Ltd., middle Edo Period
都道府県	Préfecture	Gunma
蔵元	Kuramoto / Exploitant	-
杜氏	Toji / Maitre brasseur	Mr. Hideki Horikoshi
酒造好適米	Riz, préfecture	Omachi
精米歩合	Polissage	55 %
麴米	Koji	Omachi
酵母	Levure	-
アルコール度数	Alcool	16-17%
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 <b>+3</b> +10 +15 Sucré Sec
酸度	Acidité	1 1,2 1,4 <b>1,5</b> 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Acide aminé	<b>1</b> 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Couleur	-
飲み頃温度	Température de service	5-10°C



**SAKE RYUJIN**  
**KAKUSHI GINJO NAMAGENSU**  
龍神 隠し吟醸 生詰原酒  
Alcool 16%

Code 200754  
720 ML

商品名	NOM	RYUJIN KAKUSHI GINJO NAMAGENSU
特定名称	Type, classification	Ginjo
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Ryujin Shuzo Co., Ltd., middle Edo Period
都道府県	Préfecture	Gunma
蔵元	Kuramoto / Exploitant	-
杜氏	Toji / Maitre brasseur	Mr. Hideki Horikoshi
酒造好適米	Riz, préfecture	Gohyakumangoku
精米歩合	Polissage	55 %
麴米	Koji	Gohyakumangoku
酵母	Levure	-
アルコール度数	Alcool	16-17%
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-15 -10 <b>-2</b> 0 +5 +10 +15 Sucré Sec
酸度	Acidité	1 <b>1,3</b> 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Acide aminé	<b>1</b> 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Couleur	-
飲み頃温度	Température de service	5-10°C



**SAKE RYUJIN**  
**JUNMAI DAIGINJO NAMAZUME**  
龍神 純米大吟醸 生詰  
Alcool 15%

Code 200755  
720 ML

商品名	NOM	RYUJIN JUNMAI DAIGINJO NAMAZUME
特定名称	Type, classification	Junmai Daiginjo
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Ryujin Shuzo Co., Ltd., middle Edo Period
都道府県	Préfecture	Gunma
蔵元	Kuramoto / Exploitant	-
杜氏	Toji / Maitre brasseur	Mr. Hideki Horikoshi
酒造好適米	Riz, préfecture	Yamadanishiki
精米歩合	Polissage	50 %
麴米	Koji	Yamadanishiki
酵母	Levure	-
アルコール度数	Alcool	15-16%
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 <b>+1</b> +5 +10 +15 Sucré Sec
酸度	Acidité	1 1,2 <b>1,4</b> 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Acide aminé	<b>1</b> 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Couleur	-
飲み頃温度	Température de service	5-10°C



## LA BRASSERIE KAMEIZUMI SHUZO

Fondée en l'an 30 de l'ère Meiji (1897), la brasserie Kameizumi se situe au centre de la préfecture Kôchi. Depuis l'époque Hansei, la source est appelée Kameizumi ou fontaine de 10 000 ans pour sa résistance à la sécheresse.

Littéralement, Kame Izumi signifie « la source de la tortue ». La brasserie est située dans les collines près de Tosa dans la baie de la région de Shikoku.

Cette brasserie traditionnelle accueille fièrement les visiteurs les plus curieux. Son propriétaire vous expliquera qu'il est difficile de fabriquer du saké dans une région aussi chaude et que cela demande donc une technique élevée pour maintenir une fermentation à basse température. Ses Junmai Ginjo sont secs, caractérisant le type de saké que l'on peut trouver sur l'île et ont l'avantage d'être servis frais ou chauds.



**SAKE KAMEIZUMI  
JUNMAI GINJO GENSHU KOIKU 63-GO,  
NAMAZAKE**

亀泉 純米吟醸原酒 高育63号 生酒

Alcool 16%

Code 200758

720 ML

Saké non pasteurisé au nez très frais avec de légères notes de levure. La bouche est soyeuse puis profonde, arômes pleins d'ananas et de fruit de la passion, finale fondante et gourmande.

商品名	NOM	KAMEIZUMI JUNMAI GINJO GENSHU NAMAZAKE
特定名称	Type, classification	Junmai Ginjo Genshu Namazake
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Kameizumi Sake Brewing Co.,Ltd.
都道府県	Préfecture	Kochi
蔵元	Kuramoto / Exploitant	Mr. Tohru Kawazawa
杜氏	Toji / Maitre brasseur	Mr. Kazuhito Saibara
酒造好適米	Riz, préfecture	Kazenaruko
精米歩合	Polissage	55 %
麴米	Koji	Kazenaruko
酵母	Levure	AA-41
アルコール度数	Alcool	16 % vol.
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 <b>+5</b> +10 +15 Sucre Sec
酸度	Acidité	<b>1</b> 1,2 1,4 1,5 <b>1,6</b> 1,8 2
アミノ酸度	Acide aminé	<b>1</b> 1,2 1,4 <b>1,5</b> 1,6 1,8 2
色	Couleur	Transparent
飲み頃温度	Température de service	5°C ~ 10°C (5-45°C available)



## SAKE KAMEIZUMI

### JUNMAI GINJO NAMAZAKE

亀泉 純米吟醸 兵庫山田錦 生酒

Alcool 16,5%

Code 200756

720ml

Saké non dilué (« brut de fût ») au nez tout en anis. Au palais il est puissant et poivré avec une belle astringence qui contraste avec la longue finale douce.

商品名	NOM	KAMEIZUMI JUNMAI GINJO NAMAZAKE - YAMADANISHIKI
特定名称	Type, classification	Junmai Ginjo Namazake
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Kameizumi Sake Brewing Co., Ltd.
都道府県	Préfecture	Kochi
蔵元	Kuramoto / Exploitant	Mr. Tohru Kawazawa
杜氏	Toji / Maitre brasseur	Mr. Kazuhito Saibara
酒造好適米	Riz, préfecture	Yamadanishiki
精米歩合	Polissage	50 %
麴米	Koji	Yamadanishiki
酵母	Levure	CEL-19
アルコール度数	Alcool	16.5 %
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 <b>+5</b> +10 +15 <b>Sec</b>
酸度	Acidité	1 1,2 1,4 <b>1,5</b> 1,6 <b>1,8</b> 2
アミノ酸度	Acide aminé	1 1,2 1,4 <b>1,5</b> 1,6 1,8 2
色	Couleur	Transparent
飲み頃温度	Température de service	5°C~10°C (5-45°C available)





## BRASSERIE TAKASAGO SHUZO

Takasago Shuzo a été créée en 1899 dans la ville de Asahikawa (Hokkaido) sous le nom Kohiyama Shuzo et était une des rares brasseries à continuer la production de sakés pendant la Seconde Guerre Mondiale.

Le Kura construit en 1909 est considéré comme l'un des bâtiments les plus anciens d'Asahikawa.

En 2000 la brasserie a réalisé qu'il ne serait plus possible de rivaliser avec les grands brasseurs de Nada et de Fushimi et s'est donc concentrée sur la fabrication de sakés Tokutei meishoushu (désignation spéciale pour les sakés hauts de gamme) dont les saveurs reflètent au mieux les spécialités culinaires locales, comme les wagashi (gâteaux japonais). Afin d'assurer une qualité constante, la brasserie se limite donc à ne produire que 4800 koku par an, ce qui équivaut à 900 kilolitres.

Chaque hiver lorsque la température descend en dessous de -10 ° C, Takasago édifie un dôme de glace à l'extérieur du kura, la température est si basse que les bactéries n'ont aucune chance de se développer, ce qui assure une parfaite maîtrise de la fermentation. Vient ensuite la méthode de filtration, Ichiya Shizuku « goutte à goutte durant la nuit », qui consiste à filtrer le moromi « moût de sake » dans des sacs de toile, laissant couler lentement et délicatement durant la nuit, un sake le plus translucide possible.



**SAKE KOKUSHI MUSO  
JUNMAI COCOO**  
国士無双(虚空)純米

Alcool 12,5%

Code 200741  
500 ML

商品名	NOM	KOKUSHI MUSO COCOO JUNMAI
特定名称	Type, classification	Junmai
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Takasago Shuzo Co. Ltd.
都道府県	Préfecture	Hokkaido
蔵元	Kuramoto / Exploitant	Mr. Tetsuyasu Sato
杜氏	Toji / Maitre brasseur	Mr. Yoshihisa Morimoto
酒造好適米	Riz, préfecture	Ginpu brown
精米歩合	Polissage	60 %
麴米	Koji	Ginpu
酵母	Levure	701
アルコール度数	Alcool	12.5 %
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-15 <b>-9</b> -5 0 +5 +10 +15 Sucre Sec
酸度	Acidité	1 1,2 1,4 1,5 <b>1,7</b> 1,8 2
アミノ酸度	Acide aminé	1 <b>1,2</b> 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Couleur	Transparent
飲み頃温度	Température de service	Frais



**SAKE KOKUSHI MUSO**  
JUNMAI DAIGINJO Hokkaido Limited  
国士無双 純米大吟醸(北海道)限定)

**Alcool 15,5%**

**Code 200740**  
720 ML

商品名	NOM	KOKUSHI MUSO JUNMAI DAIGINJO HOKKAIDO LIMITED
特定名称	Type, classification	Junmai Daiginjo
製造元 / 設立	Brasserie, fondée en / par	Takasago Shuzo Co. Ltd.
都道府県	Préfecture	Hokkaido
蔵元	Kuramoto / Exploitant	Mr. Tetsuyasu Sato
杜氏	Toji / Maitre brasseur	Mr. Yoshihisa Morimoto
酒造好適米	Riz, préfecture	Suisei grown
精米歩合	Polissage	45 %
麴米	Koji	Suisei
酵母	Levure	1801
アルコール度数	Alcool	15.5 %
日本酒度	Densité / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 <b>+5</b> +10 +15 Sucré ————— Sec
酸度	Acidité	1 1,2 <b>1,4</b> 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Acide aminé	1 <b>1,2</b> 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Couleur	Transparent
飲み頃温度	Température de service	Frais



## BRASSERIE MARUMOTO SHUZO

«Pour être bon, le saké doit être fait avec du riz de qualité».

Partant de ce principe, la brasserie agricole Chikurin cultive elle-même le riz destiné à la fabrication de son saké. Le riz utilisé est le Yamadanishiki,

Depuis sa création en 1867, les méthodes se sont perpétuées sans interruption pendant plus de 140 ans dans le terroir d'Okayama.



### SAKE CHIKURIN - TAOYAKA JUNMAI DAIGINJO

Son bouquet riche et puissant de même que sa saveur ronde et légèrement sucrée font penser au muscat bien mûr.

A déguster à l'apéritif, en accompagnement du fromage ou du dessert.

**Alcool 15%**

**Code 201771**  
720 ML



### SAKE CHIKURIN ORGANIC - KAROYAKA < Yuuki > JUNMAI GINJO

Certifié organique par le Japan Agricultural Standard.

Un saké de qualité, à la saveur complexe et dont les goûts puissamment terriens se superposent, malgré un fini en bouche particulièrement net.

**Alcool 15%**

**Code 201770**  
720 ML

**FOODEX (Headquarters)**

4, impasse des carrières  
75016 Paris

FOODEX (Warehouse)  
11, rue Alfred Kastler  
94460 Valenton

commande@foodex.fr  
+331 45 10 24 00  
www.foodex.fr

**FOODEX (Southern France)**

Zone Ecopole  
2, rue Joseph Fourier  
13310 Saint Martin de Crau

commande-sud@foodex.fr  
+334 90 96 07 01

www.foodex-sud.fr

**FOODEX (Belgium)**

Brixtonlaan  
UNIT 9B HALL 13  
1930 Zaventem

commande@foodex.be  
+32 2 721 14 21

www.foodex.be

**FOODEX (Switzerland)**

Main Office  
Grand-Rue 38 A  
1297 Founex / VD

Zürich Rep. Office  
Rietliaustrasse 2  
8804 Au / ZH

order@foodex.ch  
+41 22 960 80 80  
+41 43 833 00 15 (Zürich)  
www.foodex.ch

**FOODEX (Italy)**

Foodex Srl, Via Galileo Galilei  
12/14,  
I-20875 Burago di Molgora (MB)

info@foodex.it  
+ 39 039 626 08 66

www.foodex.it



Present on 5 continents, Foodex offers you the best and tastiest flavours from all over the world.

Directly imported from its original country, each product has gone through careful research.

Foodex guarantees the highest standard of quality for its products.

We invite you to come and discover the most diverse range of products that will enhance your Japanese, and Asian dishes.



**Import and  
distribution**



**Fast delivery  
in try-temperature**

FOODEX (Netherlands)  
www.foodex-holland.com  
order@foodex-holland.com

FOODEX TEX MEX (France)  
14-16 Boulevard Arago  
91320 Wissous

+331 64 47 54 74  
order@foodex.fr

foodex-bistronomy.com

Cominport Distribución  
(Spain Head Office)  
Marconi, 1 - 28021 Madrid

info@cominport.com  
+34 915 413 750

www.cominport.com

Cominport Distribución  
C/ Pintor Joan Miró, 22  
Pol. Can Humet Dalt  
Barcelona

info@cominport.com  
+34 93 713 35 41

www.cominport.com

Cominport Distribución  
Mercalicante  
03007 Alicante

info@cominport.com  
+34 966 146 846

www.cominport.com

Cominport (Poland)  
Raszynska 13,  
Warsaw

info@cominport.pl  
+48-22-7267-198

www.cominport.pl