

ÉDITION 2023



L'ATELIER  
— DU —  
SAKÉ

TASTING | MIXOLOGY | MASTERCLASS

Un saké floral et  
minéral à tout moment...



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# Qu'est ce que L'Atelier du Saké ?

L'Atelier du Saké est l'expert en saké japonais du groupe Foodex<sup>1</sup>.

Créé en 2015, l'Atelier du Saké est né de la synergie entre Foodex et Takara Shuzō, leader dans la production de saké au Japon et maison mère de la société Foodex. Il est représenté par Maryam Masure, diplômée par l'association *Sake Sommelier* et Ambassadrice Saké pour le groupe Foodex.

L'Atelier du Saké a pour but de faire découvrir et démocratiser le saké japonais. Cette boisson traditionnelle japonaise issue de la fermentation du riz séduit les chefs du monde entier par son goût subtil qui s'adapte à tous types de plats.

Nous collaborons aujourd'hui avec des maisons de saké traditionnelles du nord au sud du Japon ainsi qu'avec notre maison mère, Takara Shuzō. Nous proposons également plus d'une quarantaine de sakés japonais afin de représenter l'ensemble des palettes aromatiques existantes. Nous organisons des dégustations, formations, workshops et accompagnons nos clients dans la création de leur carte et l'organisation d'événements.

Nos showrooms à Paris, Lyon, Bruxelles, Lisbonne et Madrid accueillent les chefs, sommeliers, cavistes, barman et journalistes sur rendez-vous.



---

<sup>1</sup> Importateur et distributeur de produits alimentaires japonais à destination des professionnels de la restauration présent dans neuf pays d'Europe.

# Notre activité

Nous accompagnons les professionnels de la restauration et recevons les journalistes afin de faire découvrir le saké japonais, boisson aux mille et une possibilités.



## Dégustations

Nous proposons des dégustations de saké japonais dans nos différents showrooms en Europe où nous accueillons les professionnels de la restauration ainsi que les journalistes.



## Formations et workshops

Nous proposons des formations et workshops sur-mesure, dans nos showrooms ou à distance.



## Accompagnements et conseils

Nous vous accompagnons dans la conception de votre carte et l'organisation d'événements et proposons des idées cocktails ou des outils de vente pour promouvoir le saké dans votre établissement.

ÉTABLISSEMENT CERTIFIÉ PAR



EXPERT EN SAKÉ JAPONAIS

## Certification

À la suite de la formation, nous délivrons un certificat sous forme de sticker, que vous pouvez mettre en avant dans votre établissement.



# Notre marque

Nous avons créé la bouteille L'ATELIER DU SAKÉ afin de démocratiser le saké japonais et rendre cette boisson accessible au plus grand nombre.



## Particularités de L'ATELIER DU SAKÉ

- Saké produit dans le respect des traditions;
- Daiginjo floral et racé au goût apprécié par les consommateurs;
- Design épuré et minimaliste, au label européenisé;
- Volume de 500 mL, idéal pour servir à la bouteille, au verre ou à emporter;
- En accompagnement d'un plat ou en cocktail.



## Produit au Japon dans le respect des traditions

L'ATELIER DU SAKÉ est un saké traditionnel japonais de qualité pensé pour le goût et les besoins des consommateurs européens, créé en collaboration avec Takara Shuzō, leader dans la production de saké au Japon.



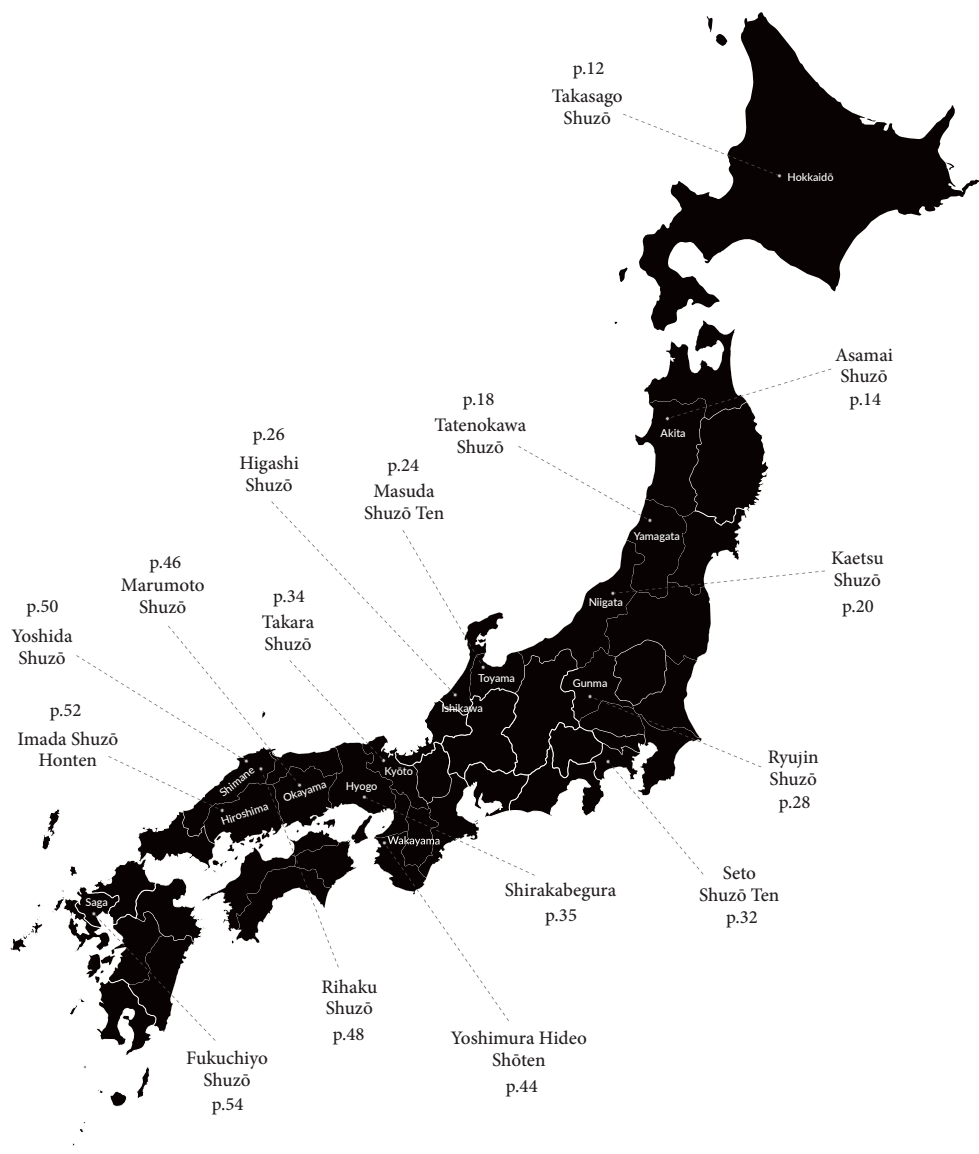
## Pensé pour le marché européen

La création de la bouteille L'ATELIER DU SAKÉ part d'un constat : le saké est encore mal compris par les consommateurs européens (lecture de la bouteille complexe, conditionnement trop élevé pour s'initier, etc. ). Ainsi, Maryam Masure, Saké Sommelière chez Foodex, a décidé de créer une bouteille adaptée au marché : L'ATELIER DU SAKÉ.



Saké pétillant Mio de la maison de saké TAKARA.

# La carte de nos sakés

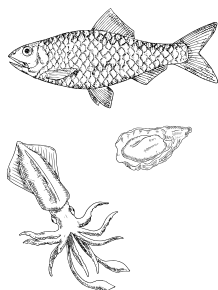


# Accords mets et sakés

" Le saké est un produit d'exception qui a la faculté de sublimer le goût des plats qu'il accompagne. Grâce aux divers échanges avec les chefs, retrouvez ci-dessous mes suggestions mets et sakés."

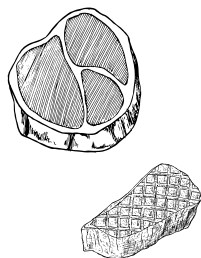
Maryam Masure

Ambassadrice Saké et Saké Sommelière



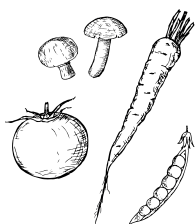
Poissons  
et  
fruits de mer

Kokushi Muso « Cocco » - Junmai	p.13
Tatenokawa « Shuryu (Vogue) Limited » - Junmai Daiginjo	p.19
Homare Kirin « Tokubetsu Junmai » - Tokubetsu Junmai	p.22
Homare Kirin « Junmai Daiginjo » - Junmai Daiginjo	p.21
Sinsen « Junmai Ginjo Umakuchi » - Junmai Ginjo	p.27
Ryujin « Kakushi Ginjo » - Junmai Ginjo Namazume Genshu	p.29
Ryujin « Junmai Daiginjo » - Junmai Daiginjo Namazume	p.29
Shirakabegura « Tokubetsu Junmai » - Tokubetsu Junmai	p.35
Shirakabegura « Kimoto Ginjo » - Kimoto Ginjo	p.37
Shirakabegura « Kimoto Junmai » - Kimoto Junmai	p.37
Shirakabegura « Junmai Daiginjo » - Junmai Daiginjo	p.36
Sho Chiku Bai « Taruzake »	p.41
Sho Chiku Bai « Nigorizake » - Junmai Nigori	p.41
Sho Chiku Bai « Classic Junmai » - Junmai	p.43
Sho Chiku Bai « Sierra Cold » - Junmai Ginjo	p.42
Sho Chiku Bai « Junmai Ginjo » - Junmai Ginjo	p.42
Chikurin « Karoyaka » - Junmai Daiginjo	p.47
Rihaku « Dreamy Clouds » - Tokubetsu Junmai Nigori	p.49
Fukucho « Seafood » - Junmai Genshu	p.53
Fukucho « Hattanso » - Junmai Ginjo	p.53
Nabeshima « Tokubetsu Junmai » - Tokubetsu Junmai	p.56
Nabeshima « Junmai Ginjo » - Junmai Ginjo	p.55
Nabeshima « Daiginjo » - Daiginjo	p.55
Setoichi « Otomonaku » - Junmai Ginjo	p.33
Gassan « Cloud » - Junmai Ginjo Pétillant	p.51
« L'Atelier du Saké » - Daiginjo	p.35
Wakaze « The Classic » - Junmai	p.59
Wakaze « Yuzu » - Aromatisé	p.59



## Viandes

Amanoto « Kuro » - <i>Junmai Kurokoji Jikomi</i>	p.15
Tatenokawa « Shuryu (Vogue) Limited » - <i>Junmai Daiginjo</i>	p.19
Kirin « Jijoshu Vintage » - <i>Junmai Jukusei Genshu</i>	p.22
Kambara « Wings of Fortune » - <i>Junmai Ginjo</i>	p.21
Masuzumi « Junmai Daiginjo Special » - <i>Junmai Daiginjo</i>	p.25
Sinsen « Junmai Ginjo Umakuchi » - <i>Junmai Ginjo</i>	p.27
Ryujin « Kakushi Ginjo » - <i>Junmai Ginjo Namazume Genshu</i>	p.29
Ryujin « Junmai Daiginjo » - <i>Junmai Daiginjo Namazume</i>	p.29
Shirakabegura « Tokubetsu Junmai » - <i>Tokubetsu Junmai</i>	p.35
Shirakabegura « Kimoto Junmai » - <i>Kimoto Junmai</i>	p.37
Shirakabegura « Kimoto Ginjo » - <i>Kimoto Ginjo</i>	p.37
Shirakabegura « Daiginjo Muroka Genshu » - <i>Daiginjo Muroka Genshu</i>	p.36
Sho Chiku Bai « Taruzake »	p.41
Sho Chiku Bai « Classic Junmai » - <i>Junmai</i>	p.43
Sho Chiku Bai « Tokubetsu Junmai » - <i>Tokubetsu Junmai</i>	p.43
Sho Chiku Bai « Sierra Cold » - <i>Junmai Ginjo</i>	p.42
Kurumazaka « Yamahai Junmai Daiginjo » - <i>Yamahai Junmai Daiginjo</i>	p.45
Chikurin « Karoyaka » - <i>Junmai Daiginjo</i>	p.47
Rihaku « Dreamy Clouds » - <i>Tokubetsu Junmai Nigori</i>	p.49
Setoichi « Otomonaku » - <i>Junmai Ginjo</i>	p.33
« L'Atelier du Saké » - <i>Daiginjo</i>	p.35
Wakaze « The Classic » - <i>Junmai</i>	p.59



## Légumes

Kokushi Muso « Cocco » - <i>Junmai</i>	p.13
Tatenokawa « Shuryu (Vogue) Limited » - <i>Junmai Daiginjo</i>	p.19
Homare Kirin « Tokubetsu Junmai » - <i>Tokubetsu Junmai</i>	p.22
Sinsen « Junmai Ginjo Umakuchi » - <i>Junmai Ginjo</i>	p.27
Ryujin « Kakushi Ginjo » - <i>Junmai Ginjo Namazume Genshu</i>	p.29
Oze no Yukidoke « Okarakuchi Junmai » - <i>Junmai</i>	p.30
Shirakabegura « Kimoto Junmai » - <i>Kimoto Junmai</i>	p.37
Shirakabegura « Junmai Daiginjo » - <i>Junmai Daiginjo</i>	p.36
Sho Chiku Bai « Taruzake »	p.41
Kurumazaka « Yamahai Junmai Daiginjo » - <i>Yamahai Junmai Daiginjo</i>	p.45
Setoichi « Otomonaku » - <i>Junmai Ginjo</i>	p.33





## Apéritifs

Kokushi Muso « Cocco » - <i>Junmai</i>	p.13
Homare Kirin « Junmai Daiginjo » - <i>Junmai Daiginjo</i>	p.21
Masuzumi « Junmai Daiginjo Special » - <i>Junmai Daiginjo</i>	p.25
Ryujin « Junmai Daiginjo » - <i>Junmai Daiginjo Namazume</i>	p.29
Shirakabegura « Mio » - <i>Pétillant</i>	p.40
Shirakabegura « Mio Dry » - <i>Pétillant</i>	p.40
Sho Chiku Bai « Sierra Cold » - <i>Junmai Ginjo</i>	p.42
Gassan « Cloud » - <i>Junmai Ginjo Pétillant</i>	p.51
Fukucho « Hattanso » - <i>Junmai Ginjo</i>	p.53
Wakaze « Yuzu » - <i>Aromatisé</i>	p.59
Wakaze x L'Atelier du saké « Ispahan Rose » - <i>Aromatisé</i>	p.60



## Fromages

Amanoto « Kuro » - <i>Junmai Kurokoji Jikomi</i>	p.15
Kirin « Jijoshu Vintage » - <i>Junmai Jukusei Genshu</i>	p.22
Kambara « Wings of Fortune » - <i>Junmai Ginjo</i>	p.21
Chikurin « Karoyaka Organic » - <i>Junmai Ginjo</i>	p.47
Rihaku « Dreamy Clouds » - <i>Tokubetsu Junmai Nigori</i>	p.49
Rihaku « Caro » Rosé - <i>Junmai Nama Chôzô</i>	p.49
Fukucho « Seafood » - <i>Junmai Genshu</i>	p.53
Nabeshima « Tokubetsu Junmai » - <i>Tokubetsu Junmai</i>	p.56
Wakaze « The Classic » - <i>Junmai</i>	p.59



## Desserts

Homare Kirin « Junmai Daiginjo » - <i>Junmai Daiginjo</i>	p.21
Kirin « Jijoshu Vintage » - <i>Junmai Jukusei Genshu</i>	p.22
Sinsen « Junmai Ginjo Umakuchi » - <i>Junmai Ginjo</i>	p.27
Ryujin « Junmai Daiginjo » - <i>Junmai Daiginjo Namazume</i>	p.29
Shirakabegura « Mio » - <i>Pétillant</i>	p.40
Shirakabegura « Mio Dry » - <i>Pétillant</i>	p.40
Sho Chiku Bai « Nigorizake » - <i>Junmai Nigori</i>	p.41
Chikurin « Karoyaka Organic » - <i>Junmai Ginjo</i>	p.47
Rihaku « Caro » Rosé - <i>Junmai Nama Chôzô</i>	p.49
Fukucho « Seafood » - <i>Junmai Genshu</i>	p.53
Gassan « Cloud » - <i>Junmai Ginjo Pétillant</i>	p.51
Wakaze « Yuzu » - <i>Aromatisé</i>	p.59
Wakaze x L'Atelier du saké « Ispahan Rose » - <i>Aromatisé</i>	p.60



# Takasago Shuzō

高砂酒造

La maison Takasago est située au centre de l'île de Hokkaidō, au nord du Japon.

Elle produit des sakés purs et frais, inspirés des paysages enneigés caractéristiques de la région.

La maison filtre son saké sous des dômes de glace qu'elle reconstruit chaque hiver. L'eau utilisée provient de la fonte des neiges.

Takasago Shuzō produit uniquement des sakés tokutei meishoshu.



Région Hokkaidō

Hokkaidō

# Saké Kokushi Muso - «Cocoo»

国土無双 虚空 純米

Réf: 200741

Saké fin, avec des notes de pêche blanche.

Saké d'exception, filtré sous un dôme de glace à - 2°C.

Junmai

Service frais



Raffiné • Fruité • Pêche

Apéritifs, poissons (crus),  
légumes, fruits

Polissage	<b>60 % (du grain de riz restant)</b>
Riz	<b>Ginpu brown</b>
Alcool	<b>12,5 %</b>
Volume	<b>500 mL</b>



# Asamai Shuzō

浅  
舞  
酒  
造

La maison Asamai Shuzō est créée par deux amis dans la petite ville de Asamai Hiragachō en 1917.

Garant d'un savoir-faire et d'un goût pour la précision, la maison ne produit que 700 koku (soit 125 kilolitres) de saké par an, sous le nom de marque *Amanoto*.

Le toji actuel, Koichi Moriya, a pris ses fonctions en 1992 et a su faire preuve de son expertise en remportant 5 médailles d'or pour ses sakés.



Région Tōhoku

Akita



# Saké Amanoto - « Kuro »

天の戸 黒 純米 黒麴仕込み

Réf: 200143

Saké agréable en bouche avec les arômes grillés et terreux du koji noir.

Junmai	Service frais / Service chaud ❄️      💧
Riz grillé • Terreux • Aromatique	Viandes, fromages (à pâte dure)

Polissage	<b>50 % (du grain de riz restant)</b>
Riz	<b>Hoshiakari</b>
Alcool	<b>15 %</b>
Volume	<b>500 mL</b>





高砂

高砂明治酒蔵  
無敵士

國子





高砂明治酒蔵直売

酒 酒  
抱川の地蔵

# Tatenokawa Shuzō

楯  
の  
川  
酒  
造

La maison Tatenokawa trouve ses origines en 1832. La bonne qualité de l'eau a contribué à la fabrication du shubo (levain de saké) par Heishirō, un notable local.

C'est en 1854 qu'il commence à produire du saké. Heishirō offrit son saké au seigneur local, qui l'apprécia et lui donna le nom de Tatenokawa.

Aujourd'hui, la maison Tatenokawa est une petite kura, composée de cinq personnes, qui perdure la tradition en produisant artisanalement un saké de qualité.



Région Tōhoku

Yamagata

# Saké Tatenokawa - « Shuryu (Vogue) Limited »

楯野川 主流 純米大吟醸 限定流通品

Réf: 202123 (720 mL) / 202175 (1,8 L)

Saké équilibré, au nez fleuri. Récompensé en 2015 et 2016 par une médaille d'argent à l'*International Wine Challenge*.

Junmai Daiginjo

Service frais



Équilibré • Fruité • Floral

Poissons (thon), légumes,  
viandes (blanches)

Polissage	50 % (du grain de riz restant)
Riz	Yamadanishiki
Alcool	15,5 %
Volume	720 mL / 1,8 L





# Kaetsu Shuzō

下  
越  
酒  
造

La maison Kaetsu a été fondée en 1880 dans la préfecture de Niigata, célèbre pour ses paysages naturels et ruisseaux montagneux.

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

Leur marque *Kirin* fait référence au Mont Kirin situé à proximité de la kura mais aussi à l'animal légendaire Kirin, symbole de sérénité et de prospérité.

La marque *Kambara* est lancée en 2004 et fait référence à un village voisin, symbole de la culture et de la tradition locale.



Région Hokuriku

Niigata

## Saké Homare Kirin - « Junmai Daiginjo »

ほまれ麒麟 純米大吟醸

Réf: 200135 (720 mL)

Saké aux arômes de melon, sec et délicat  
à la fois aux parfums de riz et de fruits.

Junmai Daiginjo	Service frais / Service chaud ❄️ 🍷
Sec • Melon • Délicat	Apéritifs, poissons (grillés), desserts

Polissage	50 % (du grain de riz restant)
Riz	Yamadanishiki, Gohyakumangoku
Alcool	15,6 %
Volume	720 mL



## Saké Kambara - « Wings of Fortune »

蒲原 純米吟醸

Réf: 200139 (720 mL) / 200138 (1,8 L)

Saké très aromatique avec des notes de banane,  
de melon et une pointe d'acidité.

Junmai Ginjo	Service frais ❄️
Aromatique • Banane • Acide	Viandes (maturées, jambon cru), fromages

Polissage	50 % (du grain de riz restant)
Riz	Yamadanishiki
Alcool	16,5 %
Volume	720 mL / 1,8 L



## Saké Homare Kirin - « Tokubetsu Junmai »

ほまれ麒麟 特別純米

Réf: 200137 (720 mL) / 200136 (1,8 L)

Saké aux arômes légers de riz.

Minéral et iodé avec une finale sèche.

Tokubetsu Junmai

Service frais / Service chaud



Léger • Minéral • Long

Poissons (crus), légumes, tofu

Polissage 55 % (du grain de riz restant)

Riz Gohyakumangoku

Alcool 14,6 %

Volume 720 mL / 1,8 L



## Saké Kirin - « Jijoshu Vintage »

麒麟 時醸酒 純米熟成原酒

Réf: 200140

Saké moelleux de couleur or avec une texture crémeuse et des arômes de caramel et de fruits mûrs (abricot, prune).

Junmai  
Genshu

Service frais / Service chaud



Moelleux • Caramelisé  
• Fruits mûrs

Viandes, foie gras, fromages (à  
pâte dure), desserts (chocolat)

Polissage 70 % (du grain de riz restant)

Riz Koshitanrei

Alcool 17,2 %

Volume 720 mL






# Masuda Shuzō Ten

榊田酒造店

Créée dans le nord du Japon, la maison Masuda est aujourd'hui située dans la région de Toyama, entre mer et montagnes.

Précurseur dans l'art du saké, la maison se lance il y a quarante ans dans la fabrication de « Ginjo », une appellation alors peu connue.

Le toji actuel, Monsieur Hatanaka, issu d'une famille de cinq générations de maîtres brasseurs, a su montrer un talent remarquable dès ses débuts et obtient rapidement des résultats concluants auprès des plus passionnés.



Région Hokuriku

Toyama



# Saké Masuizumi - « Junmai Daiginjo Special »

満寿泉 純米大吟醸 SPECIAL

Réf: 200768

Saké aux notes boisées et à l'acidité du raisin grâce à un vieillissement en tonneaux de vin du Domaine Ramonet.

Junmai Daiginjo

Service frais



Boisé • Vieilli • Aromatique

Apéritifs, viandes (maigres)

Polissage	<b>50 % (du grain de riz restant)</b>
Riz	<b>Yamadanishiki</b>
Alcool	<b>15 %</b>
Volume	<b>720 mL</b>



# Higashi Shuzō

東  
酒  
造

Maison de saké fondée en 1860 dans la préfecture de Ishikawa. Entourée par les montagnes, la maison Hagashi utilise l'eau du Mont Hakusan pour la production de ses sakés.

Le propriétaire actuel est de la septième génération et à l'époque Taishō, il y avait près de 300 maisons de saké dans la préfecture. Higashi Shuzō était l'une des dix premières.



Région Hōkūriku

Ishikawa

# Saké Sinsen - « Junmai Ginjo Umakuchi »

神泉 純米吟醸 旨口

Réf: 203665

Saké doux, aux arômes riches du riz Yamadanishiki.  
Finale sèche et rafraîchissante.

Junmai Ginjo

Service frais



Doux • Long • Minéral

Poissons, viandes (blanches),  
légumes, desserts

Polissage	<b>60 % (du grain de riz restant)</b>
Riz	<b>Yamadanishiki</b>
Alcool	<b>14,5 %</b>
Volume	<b>1,8 L</b>



# Ryujin Shuzō

龍  
神  
酒  
造

La maison Ryujin propose des sakés aux arômes raffinés et élégants, laissant transparaître l'âme artisanale de cette petite brasserie.

Elle est largement considérée comme l'une des plus belles marques de saké.



Région Kantō

Gunma

## Saké Ryujin - « Junmai Daiginjo »

龍神 純米大吟醸 生詰

Réf: 200755

Saké non pasteurisé aux notes de fenouil et d'amandes fraîches. Élégant et raffiné.

Junmai Daiginjo Namazume	Service frais ✱
Doux • Aromatique • Raffiné	Apéritifs, poissons, viandes (blanches), desserts (fruits)

Polissage	50 % (du grain de riz restant)
Riz	Yamadanishiki
Alcool	15,5 %
Volume	720 mL



## Saké Ryujin - « Kakushi Ginjo »

龍神 隠し吟醸 生詰原酒

Réf: 200754

Saké soyeux frais et fruité. Légère acidité et une belle amertume, corsé et crémeux en bouche.

Junmai Ginjo Namazume Genshu	Service frais ✱
Soyeux • Frais • Velouté	Poissons, légumes (poêlés, champignons), viandes

Polissage	55 % (du grain de riz restant)
Riz	Gohyakumangoku
Alcool	16 %
Volume	720 mL





# Saké Oze No Yukidoke - « Okarakuchi Junmai »

尾瀬の雪どけ 大辛口純米

Réf: 200752

Saké sec, avec une belle longueur en bouche et une finale légèrement poivrée. Fabriqué dans l'une des plus vieilles kura du Japon.

Junmai

Service frais / Service chaud



Sec • Poivré • Floral

Plats frits, légumes (sautés)

Polissage **60 % (du grain de riz restant)**

Riz **Yamadanishiki**

Alcool **16 %**

Volume **720 mL**





# Seto Shuzō Ten

瀬戸酒造店

La maison Seto a été fondée en 1865 dans la préfecture de Kanagawa à Kaïsei-Machi. Après un arrêt du brassage en 1980, elle a repris la fabrication de saké en 2018.

Le paysage, marqué par les rizières qui changent au cours des saisons, le murmure de l'eau et les vieilles maisons de chaume, a levé cette interrogation : quel goût aurait le saké produit dans cet environnement apaisant ? De là est né la volonté de relancer l'activité. Trois personnes travaillent aujourd'hui dans la kura.

Le saké *Otomonaku* signifiant « sans aucun bruit », de la marque Setoichi, a obtenu le prix Platinum dans la catégorie Junmai au concours *Kura Master* en 2019. Son design épuré fait référence à un paysage enneigé que l'on peut entrevoir à travers la fenêtre.

Région Kantō

Kanagawa

## Saké Setoichi - « Otomonaku »

セトイチ 音も無く純米吟醸

Réf: 203078 ●

Saké aux arômes de pomme mûre. Il révèle un goût riche et une finale propre et précise.

Junmai Ginjo

Service frais



Doux • Aromatique • Soyeux

Viandes, légumes (grillés),  
poissons (grillés)

Polissage **60 % (du grain de riz restant)**

Riz **Yamadanishiki**

Alcool **16 %**

Volume **720 mL**




# Takara Shuzō

宝  
酒  
造

La société Takara Shuzō est célèbre au Japon pour ses productions de mirin, de shochu et de saké depuis plus d'une centaine d'années.

Sa première maison de saké, *Fushimi*, voit le jour en 1842 à Kyôto, berceau de la culture traditionnelle japonaise.

En 2001, la société Takara ouvre une nouvelle maison, *Shirakabegura*, à Nada (Hyôgo), où sont fabriqués ses sakés prestigieux. L'entreprise fabrique également des sakés aux États-Unis.



Région Kinki

Hyôgo | Kyôto



# Saké L'Atelier du Saké

L'Atelier du Saké 大吟醸

Réf: 202722

Ce saké Daiginjo aux notes florales a été élaboré au Japon. Généreux et parfumé, il est l'aboutissement d'un mariage entre deux cultures.

Daiginjo	Service frais ❄️
Subtil • Aromatique • Parfumé	Cocktails, plats frits, viandes, poissons (grillés)

Polissage	50 % (du grain de riz restant)
Riz	Gohyakumangoku
Alcool	17,5 %
Volume	500 mL



# Saké Shirakabegura - « Tokubetsu Junmai »

白壁蔵 特別純米

Réf: 160110

Saké équilibré, produit avec l'eau de Miyamizu, une des plus célèbre pour la production de saké.

Tokubetsu Junmai	Service frais / Service chaud ❄️ 🌡️
Riche • Doux • Équilibré	Viandes, poissons, fruits de mer

Polissage	60 % (du grain de riz restant)
Riz	-
Alcool	14,5 %
Volume	180 mL



## Saké Shirakabegura - « Daiginjo Muroka Genshu »

白壁蔵 大吟醸無濾過原酒

Réf: 160000

Saké d'appellation prestigieuse, très parfumé, floral et racé, aux saveurs subtiles et complexes.

Daiginjo

Service frais



Floral • Racé • Parfumé

Viandes, plats frits,  
cocktails

Polissage 50 % (du grain de riz restant)

Riz Gohyakumangoku

Alcool 17,5 %

Volume 640 mL



## Saké Shirakabegura - « Junmai Daiginjo »

白壁蔵 純米大吟醸

Réf: 200247

Saké haut de gamme par la qualité de riz utilisé. Parfumé et fruité, il dégage des arômes subtils de poire, de melon et de banane.

Junmai Daiginjo

Service frais



Fruité • Anisé • Raffiné

Poissons, légumes

Polissage 45 % (du grain de riz restant)

Riz Yamadanishiki

Alcool 15 %

Volume 640 mL



## Saké Shirakabegura - « Kimoto Ginjo »

白壁蔵 生酏吟醸

Réf: 201008

Saké doux, tout en rondeur, fabriqué selon le procédé traditionnel « Kimoto-Zukuri » (processus de brassage lent et rigoureux).

Kimoto Ginjo	Service frais ✱
Rond • Soyeux • Traditionnel	Viandes (blanches), poissons

Polissage	<b>60 % (du grain de riz restant)</b>
Riz	<b>Gohyakumangoku</b>
Alcool	<b>15,5 %</b>
Volume	<b>640 mL</b>



## Saké Shirakabegura - « Kimoto Junmai »

白壁蔵 生酏純米

Réf: 160090 (180 mL) / 160540 (640 mL) / 160530 (1,8 L)

Saké fabriqué selon le procédé « Kimoto-Zukuri » (processus de brassage lent et rigoureux) avec un goût profond et des saveurs de riz douces et moelleuses.

Kimoto Junmai	Service frais / Service chaud ✱ ☉
Traditionnel • Doux • Équilibré	Poissons, viandes (poulet), légumes (vapeur)

Polissage	<b>70 % (du grain de riz restant)</b>
Riz	<b>Gohyakumangoku</b>
Alcool	<b>15,5 %</b>
Volume	<b>180 mL / 640 mL / 1,8 L</b>



SHOCHIKUBAI

生き酏も純と米

白松  
壁中  
蔵木

生蔵



白米

松竹梅

SHIRAKABEGURA

尾道の御米  
尾道の御米  
尾道の御米



## Saké Shirakabegura - « Mio »

白壁蔵 澁 スパークリング

Réf: 200612 (150 mL) / 160590 (300 mL)

Saké naturellement sucré et finement pétillant  
aux saveurs douces et moelleuses.

Pétillant

Service frais



Doux • Fruité • Pétillant

Apéritifs, cocktails, desserts

Polissage **60 % (du grain de riz restant)**

Riz -

Alcool 5 %

Volume **150 mL / 300 mL**



## Saké Shirakabegura - « Mio Dry »

白壁蔵 澁 ドライ スパークリング

Réf: 201007

Saké naturellement demi-sec et finement pétillant  
aux arômes fruités de poire et de raisin.

Pétillant

Service frais



Demi-sec • Poire • Raisin

Apéritifs, cocktails,  
fruits, desserts

Polissage **60 % (du grain de riz restant)**

Riz -

Alcool 5 %

Volume **300 mL**



## Saké Sho Chiku Bai - « Nigorizake »

松竹梅 にごり酒 純米

Réf: 160140

Saké doux et soyeux au palais, corps robuste.  
Il s'agit d'un saké nigori, littéralement «trouble»  
et donc peu filtré.

Junmai Nigori	Service frais ❄️
Doux • Nuageux • Soyeux	Cocktails, plats épicés, poissons, desserts (agrumes), granités

Polissage	72 % (du grain de riz restant)
Riz	-
Alcool	10,5 %
Volume	240 mL



## Saké Sho Chiku Bai - « Taruzake »

松竹梅 樽酒

Réf: 200613 ●

Saké caractérisé par son goût boisé dû à  
sa maturation en fût de cèdre (trois jours).

Taruzake	Service frais / Service chaud ❄️ 🍷
Doux • Boisé • Maturé	Cocktails, légumes, viandes (blanches), poissons (anguilles grillées)

Polissage	- % (du grain de riz restant)
Riz	-
Alcool	15 %
Volume	300 mL



## Saké Sho Chiku Bai - « Junmai Ginjo » (made in U.S.A.)

松竹梅 純米吟醸

Réf: 160280

Saké sec, délicat et fruité à la texture douce et soyeuse. Saveurs de poire, de melon, de chèvrefeuille, de crème anglaise et de muscade. Finale nette et rafraîchissante.

Junmai Ginjo

Service frais



Sec • Délicat • Soyeux

Apéritifs, poissons,  
fruits de mer, sushis

Polissage 50 % (du grain de riz restant)

Riz Calrose

Alcool 15 %

Volume 300 mL



## Saké Sho Chiku Bai - « Sierra Cold » (made in U.S.A.)

松竹梅 シエラコールド 純米吟醸

Réf: 160250

Offre des saveurs rondes de melon, de poire et un soupçon de cerise. À seulement 12% d'alcool, il a un corps lisse et moyen avec une finale nette et fruitée.

Junmai Ginjo

Service frais



Léger • Fruité • Rafraîchissant

Apéritifs, viandes (poulet),  
fruits de mer

Polissage 50 % (du grain de riz restant)

Riz Calrose

Alcool 12 %

Volume 300 mL



## Saké Sho Chiku Bai - « Tokubetsu Junmai » (made in U.S.A.)

松竹梅 特別純米

Réf: 160980 ●

Un saké demi-sec et léger, offrant des saveurs de champignon et de bois humide. Un junmai équilibré.

Tokubetsu Junmai	Service frais / Service chaud ❄️ 🍷
Demi-sec • Fruité • Charnu	Soupe miso, viandes (grillées)

Polissage	<b>60 % (du grain de riz restant)</b>
Riz	<b>Calrose</b>
Alcool	<b>15 %</b>
Volume	<b>720 mL</b>



## Saké Sho Chiku Bai - « Classic Junmai » (made in U.S.A.)

松竹梅 クラシック純米

Réf: 160210 (180 mL) / 160200 (750 mL) / 200396 (1,5 L)

Doux, rafraîchissant et élégant avec des notes florales, de terre et de céréales. Une longue finale avec une touche de douceur.

Junmai	Service frais / Service chaud ❄️ 🍷
Sec • Minéral • Équilibré	Poissons, viandes (grillées), plats frits, teriyaki

Polissage	<b>70 % (du grain de riz restant)</b>
Riz	<b>Calrose</b>
Alcool	<b>15 %</b>
Volume	<b>180 mL / 750 mL / 1,5 L</b>



# Yoshimura Hideo Shōten

吉村秀雄商店

Maison de saké fondée en 1915 dans la préfecture de Wakayama. Une dizaine d'artisans travaillent à la création de sakés haut de gamme à base d'eau de la rivière Kinokawa.



Région Kinki

Wakayama

# Saké Kurumazaka - « Yamahai Junmai Daiginjo »

車坂 山麩純米大吟醸

Réf: 203545

Saké soyeux en bouche, avec des saveurs complexes et une agréable pointe d'acidité. Au nez, il dégage des notes fruitées, d'herbes et de noix.

Yamahai Junmai Daiginjo

Service frais / Service chaud



Minéral • Traditionnel • Umami

Viandes (porc),  
légumes (grillés)

Polissage 50 % (du grain de riz restant)

Riz Yamadanishiki

Alcool 16 %

Volume 720 mL



SAKÉ  
THE REFINED JAPANESE SAKÉ





# Marumoto Shuzō

丸  
本  
酒  
造

La maison Marumoto existe depuis plus de 150 ans.

Située dans une réserve naturelle préservée de la préfecture d'Okayama, elle dispose de ses propres rizières de riz Yamadanishiki.

Le nom *Chikurin* vient du temple situé au nord-est de la maison de saké, près de la nappe phréatique dont provient l'eau utilisée pour la production de leurs sakés.



Région Sanyō  
Okayama

## Saké Chikurin - « Karoyaka »

竹林 かるやか 純米大吟醸

Réf: 201771

Saké aux arômes agréablement fleuris et une finale demi-sèche qui laisse un palais propre, rappelant l'eau de source.

Junmai Daiginjo

Service frais



Demi-sec • Floral • Pur

Bouillons, poissons, viandes

Polissage 50 % (du grain de riz restant)

Riz Yamadanishiki

Alcool 15 %

Volume 720 mL



## Saké Chikurin - « Karoyaka Organic »

竹林 かるやか オーガニック純米吟醸

Réf: 201770

Saké aux arômes denses et terreux. Finale particulièrement nette avec une bonne longueur.

Junmai Ginjo

Service frais



Dense • Terreux • Herbacé

Fromages (crémeux),  
desserts, fruits

Polissage 50 % (du grain de riz restant)

Riz Yamadanishiki

Alcool 15 %

Volume 720 mL



# Rihaku Shuzō

李白酒造

La maison Rihaku Shuzō a été fondée en 1882 dans la ville de Matsue dans la préfecture de Shimane. L'habileté de ses maîtres brasseurs a permis à Rihaku de remporter des médailles d'or plusieurs années d'affilées.

Pour l'histoire, Rihaku, poète génial et fécond, résida pendant des années à la Cour de l'Empereur avant de tomber en disgrâce et d'errer d'auberge en auberge. Il explore alors les étourdissements que procure l'ivresse : « Je bois une bouteille et j'écris 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.

Région Chūgoku

Shimane

## Saké Rihaku - « Caro » Rosé

李白 生貯蔵 華露 花酵母・黒米仕込み

Réf: 200133 ●

Saké minéral avec une légère astringence.  
Saveurs acidulées. Belle robe rose pâle avec  
l'utilisation de riz noir.

Junmai	Service frais ❄️
Minéral • Acidulé • Riz noir	Fromages, fruits (rouges)

Polissage	58 % (du grain de riz restant)
Riz	Gohyakumangoku
Alcool	15,5 %
Volume	720 mL



## Saké Rihaku - « Dreamy Clouds »

李白 特別純米 芳醇にごり

Réf: 161010

Saké non filtré avec un dépôt naturel (lie de saké).  
Doux, soyeux et crémeux en bouche avec une finale  
puissante.

Tokubetsu Junmai	Service frais ❄️
Naturel • Doux • Crémeux	Viandes (brochettes), poissons (fumés), fromages

Polissage	58 % (du grain de riz restant)
Riz	Gohyakumangoku
Alcool	15,5 %
Volume	720 mL



# Yoshida Shuzō

吉  
田  
酒  
造

La maison Yoshida, située dans le département de Shimane a commencé à brasser du saké en 1743 pour le clan Hirose, à l'époque d'Edo.

La marque *Gassan* qui signifie « entre la montagne et la lune » fait référence au château de montagne Gassan Tomita. Tous les ans, le meilleur saké « Gassan » était présenté au seigneur Hirose.

La région est réputée pour la pureté de son eau de source directement prélevée du puits, qui est la moins minéralisée au Japon.



Région Chūgoku  
Shimane

# Saké Gassan - « Cloud »

月山クラウド 純米吟醸 スパークリング

Réf: 203192 (360 mL) / 203193 (720 mL)

Saké naturellement pétillant suite à une fermentation continue en bouteille, à l'arôme rafraîchissant du Ginjo.

Junmai Ginjo

Service frais



Demi-sec • Rafraîchissant •  
Fines bulles

Apéritifs, fruits de mer, desserts

Polissage **60 % (du grain de riz restant)**

Riz **Gohyakumangoku**

Alcool **12 %**

Volume **360 mL / 720 mL**





# Imada Shuzō Honten

今田酒造本店

Fondée en 1868, la maison Imada est située face à la mer, dans la préfecture de Hiroshima, connue pour son eau très douce. La maison est dirigée par une femme toji qui favorise les techniques anciennes et traditionnelles.

Cette maison est la seule à utiliser une souche ancienne de riz: le Hattanso, qui est un riz plus grand et donc plus difficile à cultiver.

Tous les sakés de la maison sont inspirés par la région: ses fruits de mer, ses spécialités agricoles...

A dark silhouette of Japan with a lighter gray map overlay. The Hiroshima region is highlighted in white. The map shows the outline of the country and some internal regional boundaries.

Région Chūgoku  
Hiroshima

## Saké Fukucho - « Hattanso »

富久長 八反草 純米吟醸

Réf: 202203

Saké riche et corsé avec une finale simple et rafraîchissante. Un Junmai Ginjo frais aux saveurs d'ananas.

Junmai Ginjo	Service frais ❄️
Raffiné • Ananas • Frais	Apéritifs, fruits de mer, viandes (blanches), légumes

Polissage	<b>60 % (du grain de riz restant)</b>
Riz	<b>Hattanso</b>
Alcool	<b>16 %</b>
Volume	<b>720 mL</b>



## Saké Fukucho - « Seafood »

富久長 海風土 白麴純米原酒

Réf: 202204

Saké léger et frais aux notes citronnées grâce à l'utilisation d'un koji blanc et de l'eau douce de la région de Hiroshima.

Junmai Genshu	Service frais ❄️
Innovant • Aromatique • Frais	Fruits de mer, fromages (crémeux), desserts (fruits)

Polissage	<b>70 % (du grain de riz restant)</b>
Riz	<b>Hattanso</b>
Alcool	<b>13 %</b>
Volume	<b>720 mL</b>



# Fukuchiyo Shuzō

富久千代酒造

Producteur de saké parmi les plus fins du Japon, la brasserie Fukuchiyo utilise uniquement des techniques anciennes et très artisanales pour ses productions qui sont toutes de types « Ginjo » .

Son saké *Nabeshima*, a gagné le prix du « Champion Sake » à l'*International Wine Challenge* (IWC) de 2011, le concours de vin le plus prestigieux au monde.



Région Kyūshū

Saga

## Saké Nabeshima - « Daiginjo »

鍋島 大吟醸

Réf: 200761

Saké d'élite doux et subtilement floral aux arômes d'agrumes et de pomme. Saké produit en édition limitée.

Daiginjo	Service frais ✻
Doux • Agrumes • Floral	Fruits de mer

Polissage	35 % (du grain de riz restant)
Riz	Yamadanishiki
Alcool	17 %
Volume	720 mL



## Saké Nabeshima - « Junmai Ginjo »

鍋島 純米吟醸

Réf: 200763 (720 mL) / 200764 (1,8 L)

Saké aux nuances florales avec une finale tout en rondeur, un très bel ensemble homogène et subtil.

Junmai Ginjo	Service frais ✻
Rond • Subtil • Nuancé	Viandes, foie gras

Polissage	50 % (du grain de riz restant)
Riz	Yamadanishiki
Alcool	16 %
Volume	720 mL / 1,8 L



# Saké Nabeshima - « Tokubetsu Junmai »

鍋島 特別純米

Réf: 200765 (720 mL) / 200902 (1,8 L)

Saké aux arômes de pomme, de fruit de la passion et de mangue. Léger et parfumé en bouche, bien équilibré et moelleux avec une finale tonique.

Tokubetsu Junmai

Service frais / Service chaud



Parfumé • Pomme • Équilibré

Poissons, fromages, risotto,  
desserts (salade de fruits)

Polissage	55 % (du grain de riz restant)
Riz	Yamadanishiki et Saga no Hana
Alcool	15 %
Volume	720 mL / 1,8 L









# Wakaze Sakagura

En 2019, Takuma et Shoya fondent leur brasserie parisienne alliant techniques traditionnelles, ingrédients français et techniques innovantes.

Wakaze est le résultat de plusieurs paires: intuition et précision, expérimentation et maîtrise, histoire et coeur.



Île-de-France

Fresnes

## Saké Wakaze - « The Classic »

Wakaze ザ・クラシック

Réf: 203840

Saké junmai brassé avec de l'eau française et du riz de Camargue. Rafraîchissant, léger et versatile, aux notes d'agrumes, de fleurs blanches et de miel.

Junmai	Service frais / Service chaud ❄️ 🍷
Miel • Agrumes • Floral	Poissons, fromages, viandes (blanches)

Polissage	90 % (du grain de riz restant)
Riz	de Camargue
Alcool	13 %
Volume	750 mL



## Saké Wakaze - « Yuzu »

Wakaze ヨズ

Réf: 203841

Saké aromatisé brassé avec de l'eau française, du riz de Camargue et du yuzu d'Eus dans les Pyrénées Orientales. Goût net et clair accentué par une acidité et une amertume subtile.

Aromatisé	Service frais ❄️
Yuzu • Fraîcheur • Acidité	Apéritifs, fruits de mer, desserts

Polissage	90 % (du grain de riz restant)
Riz	de Camargue
Alcool	13 %
Volume	750 mL



# Saké Wakaze x L'Atelier du saké - « Ispahan Rose »

Wakaze x L'Atelier du saké イスパハン

Réf: 203842

Saké aromatisé brassé avec de l'eau française, du riz de Camargue, du litchi de Madagascar, des framboises françaises et de la rose d'Ispahan. Robe légèrement rosée.

Aromatisé

Service frais



Doux • Fruité • Léger

Apéritifs, desserts, cocktails



Polissage	<b>90 % (du grain de riz restant)</b>
Riz	<b>de Camargue</b>
Alcool	<b>13 %</b>
Volume	<b>750 mL</b>



L'ATELIER  
— DU —  
SAKÉ

ISPHAN ROSE  
PRODUCT OF FRANCE



Cocktail réalisé avec l'alcool de Yuzu TAKARA.



# Nos autres alcools japonais

## Shochu « Ikkomon » - Patate Douce

全量芋焼酎 一刻者

Réf: 160490

Distillation de patates douces, aux arômes complexes, doux et soyeux en bouche. À apprécier pur ou avec des glaçons.

Producteur	Takara Shuzō
Alcool	25 %
Volume	500 mL



## Shochu « Ikkomon » - Patate Douce Rouge

全量芋焼酎 一刻者 赤

Réf: 200614

Distillation de patates douces rouges sucrées, aux arômes complexes et riches, soyeux en bouche. À apprécier pur ou avec des glaçons.

Producteur	Takara Shuzō
Alcool	25 %
Volume	500 mL



## Shochu « Towari » - Sarrasin

全量そば焼酎 十割

Réf: 160830

Distillation de sarrasin. Fumé et tourbé comme un single malt, aux arômes profonds.

Producteur	Takara Shuzō
Alcool	25 %
Volume	500 mL



## Shochu « Japan »

焼酎 JAPAN

Réf: 160440

Le shochu Japan est un alcool à base d'orge et de sucre, fruit d'un processus de distillation multiple qui fait ressortir la douceur naturelle des ingrédients. Aussi connu sous le nom de « vodka japonaise », le shochu se déguste pur ou s'apprécie en cocktail.

Producteur	<b>Takara Shuzō</b>
Alcool	<b>25 %</b>
Volume	<b>700 mL</b>



## Whisky Akashi - « Meisei Blend »

あかし名聲ブレンド

Réf: 202903

Whisky réalisé à base de 45% d'orge malté et vieilli en fût de chêne américain. Au nez, il dégage des notes riches et profondes de chêne et de vanille. En bouche, il révèle des saveurs rondes et épicées, avec une finale douce et boisée.

Producteur	<b>White Oak</b>
Alcool	<b>40 %</b>
Volume	<b>500 mL</b>



## Whisky Akashi - « Single Malt »

あかしシングルモルト

Réf: 202326

Au nez, le Akashi single malt dégage des notes de camomille, de sherry et de malt. En bouche, rond et subtil, il révèle des saveurs beurrées et vanillées avec une finale boisée. Elaboré à partir d'orge 100% d'Écosse, il est vieilli deux ans en fût de sherry et trois ans en fût de bourbon.

Producteur	<b>White Oak</b>
Alcool	<b>46 %</b>
Volume	<b>500 mL</b>





## Whisky Akashi - « Single Malt 5 ans Sherry »

あかし シングルモルト 5年シェリーカスク

Réf: 202904

Whisky vieilli cinq ans en fût de sherry. Non coloré, ni filtré à froid, il est à déguster pur ou très légèrement allongé avec quelques gouttes d'eau. Au nez, il dégage des notes fruitées puis épicées et florales. En bouche, il dévoile des saveurs réglissées et épicées et une finale longue et élégante rappelant les baies de genièvre, poivre blanc, puis sous-bois et fruits (orange, pêche, abricot).

Producteur	<b>White Oak</b>
Alcool	<b>50 %</b>
Volume	<b>500 mL</b>



## Whisky Yamazakura - « Blend »

山桜ブレンド

Réf: 202906

Whisky de Koriyama vieilli en fût de bourbon, au nez doux et délicat rappelant la fleur de sureau, le malt, le caramel et l'iode. En bouche, il est léger et soyeux, avec des notes de poire, de céréales, de vanille et d'agrumes. Finale ronde, iodée et vanillée.

Producteur	<b>Sasanokawa Shuzō</b>
Alcool	<b>40 %</b>
Volume	<b>500 mL</b>



## Whisky Togouchi - « Kiwami Blend »

戸河内 KIWAMIブレンド

Réf: 202907

Blended whisky vieilli en fût de chêne de Hiroshima. En japonais «Kiwami» signifie «suprême». Il révèle des notes douces de noix, noisettes, chocolat et miel avec une touche épicée.

Producteur	<b>Chûgoku Jôzô</b>
Alcool	<b>40 %</b>
Volume	<b>700 mL</b>



## Whisky Togouchi - « 9 ans »

戸河内 9年

Réf: 202135

Whisky blended vieilli en fût de chêne, de Hiroshima. Il contient 40% d'orge maltée et dégage des notes de chocolat et d'agrumes avec une finale fumée tourbée.

Producteur	<b>Chûgoku Jôzô</b>
Alcool	<b>40 %</b>
Volume	<b>700 mL</b>



## Eikun - « Ginjo Yuzu Shu »

吟醸柚子酒 英勲

Réf: 200954

Plus léger et subtil qu'un yuzu shu classique (généralement à base de shochu), cet alcool de yuzu (à base de saké) est excellent nature ou en cocktail.

Producteur	<b>Saito Shuzô</b>
Alcool	<b>12 %</b>
Volume	<b>500 mL</b>



## Alcool aromatisé au yuzu

京都産 柚子のお酒

Réf: 203554

Cette boisson associe la force du shochu aux saveurs douces et acidulées du yuzu de la ville de Mizuo, connue pour être le berceau de ce fruit japonais. Cet alcool frais, léger et original est idéal pur ou en cocktail pour l'apéritif.

Producteur	<b>Takara Shuzô</b>
Alcool	<b>12,4 %</b>
Volume	<b>700 mL</b>



## Alcool aromatisé à la pêche blanche

山梨産 ホワイトピーチのお酒

Réf: 203553

La préfecture de Yamanashi, plus grand producteur de pêches du Japon, est connue pour ses délicieuses pêches blanches. Cet alcool de type liqueur tire le meilleur de ce fruit de Yamanashi pour des saveurs fraîches et sucrées, très douces au palais. Élégante et très parfumée, son mélange de fruits et d'alcool, en fait une boisson crémeuse, parfaite pour l'apéritif.

Producteur **Takara Shuzō**

Alcool **12,4 %**

Volume **700 mL**



## Alcool aromatisé à la fraise

福岡産 あまおうのお酒

Réf: 203555

Fabriquée à partir de fraises très rares produites uniquement dans la préfecture de Fukuoka, cet alcool a un arôme doux et frais, relevé d'une note fruitée et d'une pointe d'acidité. Un équilibre parfait où se mêlent les saveurs tout en douceur.

Producteur **Takara Shuzō**

Alcool **12,4 %**

Volume **700 mL**



## Alcool aromatisé au matcha

京都産 宇治抹茶のお酒

Réf: 203556

Fabrique avec du wasanbon, l'un des sucres de la plus haute qualité produit au Japon, cette boisson délivre toute la douceur du thé matcha de la ville d'Uji. L'utilisation de techniques originales ont permis de préserver la saveur et la couleur du thé matcha fraîchement préparé pour donner à cet alcool ses notes fraîches et sucrées. Idéal pur ou en cocktail.

Producteur **Takara Shuzō**

Alcool **12,4 %**

Volume **700 mL**



## Vin de prune Umeshu - « Takara Plum »

梅酒 タカラプラム

Réf: 160230 (750 mL) / 160240 (5 L)

Alcool à base de vin blanc et de prunes japonaises (abricotier du Japon) doux et sucré. Idéal en apéritif, cocktail ou fin de repas. À boire pur, avec des glaçons ou coupé à l'eau gazeuse.

Producteur	<b>Takara Shuzō</b>
Alcool	<b>10 %</b>
Volume	<b>750 mL / 5 L</b>



## Vin Koshu - « Sol Lucet »

甲州白ワイン ソルルケト

Réf: 200767

Ce vin blanc de Yamanashi (Japon) a des saveurs pures, naturelles et authentiques. On y retrouve des petites touches citronnées, semblables au kabosu, mikan (orange japonaise) et yuzu. Il y a un bon équilibre entre goût fruité et acidité, ce qui donne des saveurs fraîches.

Producteur	<b>Kurambon</b>
Alcool	<b>12 %</b>
Volume	<b>750 mL</b>



## Vin - « Oroya »

寿司白ワイン オロヤ

Réf: 160290

Parfait avec des sushis. Oroya est le fruit du travail de l'œnologue japonaise Yoko Sato et du coupage de trois cépages: l'Airne, le Macabéo et le Moscatel. La robe est jaune citron, lumineuse. En bouche, on retrouve des touches de pomme et de pêche sur le bouquet parfumé du Moscatel.

Producteur	<b>Yoko Sato</b>
Alcool	<b>12 %</b>
Volume	<b>750 mL</b>



## Gin Craft - « Kozue »

クラフトジン 梢

Réf: 202519

Le gin Kozue associe les différentes saveurs caractéristiques de la région de Wakayama: feuilles de koyamaki, écorces de mandarines, zestes de citron, graines de poivre sansho et baies de genévrier japonais. Au nez, il délivre des notes de pin floral, de baies sauvages et de sansho. En bouche, les arômes d'agrumes apportent fraîcheur et légèreté aux notes plus terreuses et profondes du sansho et du pin.

Producteur	<b>Nakano BC</b>
Alcool	<b>47 %</b>
Volume	<b>700 mL</b>



## Rhum Craft - « Ryoma »

黒糖ラム 龍馬

Réf: 203611

Ce rhum est élaboré à partir de jus de cannes fraîchement pressées. Il est ensuite élevé en fût de chêne. Texture riche et onctueuse, arômes de vanille et de caramel. Note finale longue et aromatique.

Producteur	<b>Kikusui</b>
Alcool	<b>40 %</b>
Volume	<b>700 mL</b>







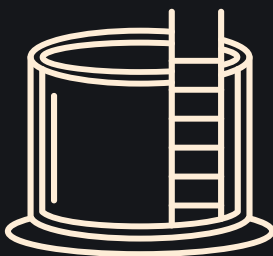
L'ATELIER  
DU  
SAKÉ

JAPANESE ROSE  
IMPORTED ORGANICALLY

SAKÉ

# Initiez-vous au saké japonais

日本酒について学ぶ





## Le saké

Le saké est un alcool traditionnel japonais issu de la fermentation du riz, titrant généralement entre 5% et 20% d'alcool.

En japonais, saké signifie littéralement alcool : l'alcool de riz étant la plus ancienne forme d'alcool présente au Japon.

Le saké japonais se distingue du « saké » chinois, qui est un alcool distillé très fort (45% d'alcool) servi en tant que digestif.

技 – Savoir-faire (waza)

水 – Eau (mizu)

米 – Riz (kome)

## L'eau

Le saké est composé à environ 80% d'eau, 30 à 40 litres d'eau sont nécessaires pour produire un litre de saké. Une **bonne eau** est **faible en fer**, **manganèse** et **riche en potassium**, **magnésium** et **acide phosphorique**.

EAU DURE	EAU DOUCE
Riche en sels minéraux. Epaisseur et sensation anguleuse en bouche.	Rafrâichissante, presque sucrée.
Saké possédant des textures et mâches aux saveurs riches et denses.	Saké fin et rafraîchissant, doux et aromatique.

## Le riz



Le riz est récolté généralement en septembre.

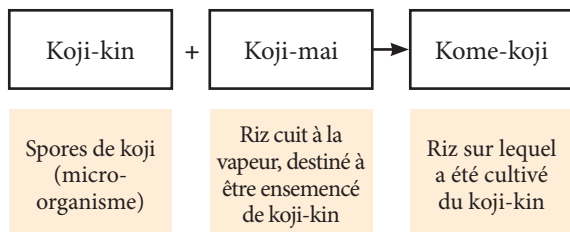
50 heures pour polir un grain à 50%.

Le grain de riz est rincé pour enlever ses impuretés.

Le riz est mis à tremper entre une minute et plusieurs heures.

Le riz est cuit durant 45 à 60 minutes.

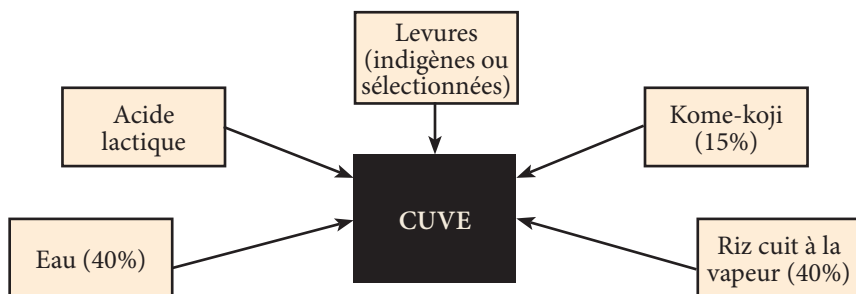
## Le koji



Le koji (lit. « Fleur de moisissure ») est un champignon qui provoque la saccharification de l'amidon du riz. Il influence directement le goût du saké. Il est aussi utilisé dans un grand nombre de produits alimentaires (miso, sauce soja, etc).

Le kome-koji est produit dans une salle chauffée à 35°C et le processus prend environ 48 heures. 20% du riz cuit à la vapeur est destiné à être ensemencé de koji.

## L'étape essentielle : la fermentation



Afin de lancer la fermentation principale, le pied de cuve comporte les levures, les acides lactiques, l'eau, le kome-koji et le riz pour une durée de six semaines.

## La classification

\*Taux de polissage du riz

JUNMAI = Riz / Eau / Koji	NON JUNMAI = Riz / Eau / Koji / Alcool distillé
Junmai et Tokubetsu Junmai	Honjozo et Tokubetsu Honjozo
Junmai Ginjo	Ginjo
Junmai Daiginjo	Daiginjo

Between the rows, there are circular icons indicating rice polishing rates: ≤ 70%\* between Junmai and Honjozo, ≤ 60%\* between Junmai Ginjo and Ginjo, and ≤ 50%\* between Junmai Daiginjo and Daiginjo.

Ces six catégories sont des sakés de qualité supérieure appelés **Tokutei meishoshu**. Ils représentent environ 26% du marché. Les sakés ne rentrant pas dans ces six catégories sont les **Futsushu**, ils représentent 74% du marché.

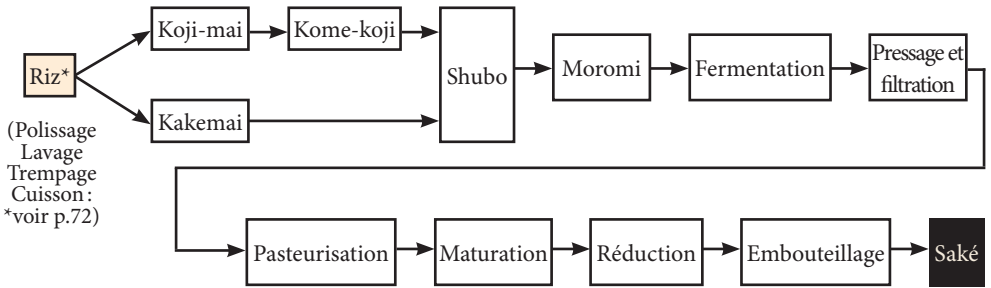
## Les types de sakés

Nigorizake (にごり酒)	Saké peu ou non filtré à l'aspect plus ou moins trouble.
Kijoshu (貴醸酒)	Saké produit par ajout de saké en remplacement de l'eau lors d'une étape du processus de fabrication.
Kimoto (生酛)	Saké aux arômes complexes et puissants dû à une méthode de fermentation naturelle.
Koshu (古酒)	Saké vieilli en cuve pendant au moins trois ans.
Nama (生)	Saké non pasteurisé (une seconde fois).
Muroka (無濾過)	Saké n'ayant pas été finement filtré à la poudre de charbon actif.
Genshu (原酒)	Saké sans ajout d'eau après filtration.

## La conservation et la dégustation

CONSERVATION	DÉGUSTATION
Le saké se conserve à l'abri de la lumière.	Le saké est un excellent exhausteur de goût et s'allie parfaitement avec tous types de nourriture.
Le saké se conserve au frais ou à température ambiante.	Il se consomme lors de l'apéritif, avec un plat ou en dessert.
Le saké se consomme dans l'année après sa mise en bouteille.	Il se boit pur mais également en cocktail.
Après ouverture, le saké se conserve à la verticale au réfrigérateur et se consomme dans la semaine (pour les sakés légers et aromatiques) ou dans les deux mois (pour les sakés de caractère).	Servi froid, il apporte délicatesse et subtilité. Servi chaud, il apporte rondeur et profondeur.
Le saké craint moins l'humidité que le vin.	Les Ginjo et sakés de qualité sont à consommer frais ou légèrement frappés. Les Junmai sont à consommer à température ambiante ou légèrement chauffés et les Futsushu légèrement chauffés ou très chauds.

# La fabrication



## Les mots clés

### **Kakemai :**

Riz cuit, ajouté tel quel dans le moût.

### **Koji :**

Le riz, dans son état naturel, contient de l'amidon qui ne peut fermenter seul. Les maîtres brasseurs utilisent un champignon, le koji-kin dont les enzymes détériorent l'amidon en glucose. C'est à partir de ce glucose que les fermentations alcooliques peuvent avoir lieu.

### **Koji-mai :**

Riz destiné à la production du kome-koji.

### **Kome-koji :**

Riz sur lequel s'est développé le koji, permettant la transformation de l'amidon du riz en sucre.

### **Kura/Shuzō :**

Maison de saké.

### **Masu :**

Boîte en bois carrée japonaise utilisée comme gobelet pour boire du saké.

### **Moromi :**

C'est l'ajout progressif eau/koji/shubo/riz cuit pour atteindre le volume nécessaire. Ce processus se déroule en trois étapes sur quatre jours.

### **Shubo :**

Mélange de riz cuit, d'eau et parfois d'acide lactique et de levures sélectionnées. Les levures vont se développer dans ce mélange ultra concentré.

### **Toji :**

Il est le responsable, « maître brasseur », de la production d'une maison de saké et en détient le savoir-faire.

### **Taru :**

Fût de saké.

# Les prix



L'**International Wine Challenge (IWC)** a été créé en 1984. Il est reconnu comme étant le concours de vins annuel le plus rigoureux, le plus impartial et le plus influent au monde. Le concours de saké IWC a été introduit en 2007.



Le **Kura Master** est le premier concours de saké en France, pour les français par les français, créé en 2017. Le concours de honkaku-shochu et awamori a été introduit en 2021.



Le **Saké Sélection** est organisé par le Concours Mondial de Bruxelles, compétition internationale de vins. Ving-cinq nationalités de brasseurs, maîtres de saké, sommeliers, distributeurs, journalistes... évaluent les sakés.



Concours Mondial des  
FÉMINALISE  
- PARIS -

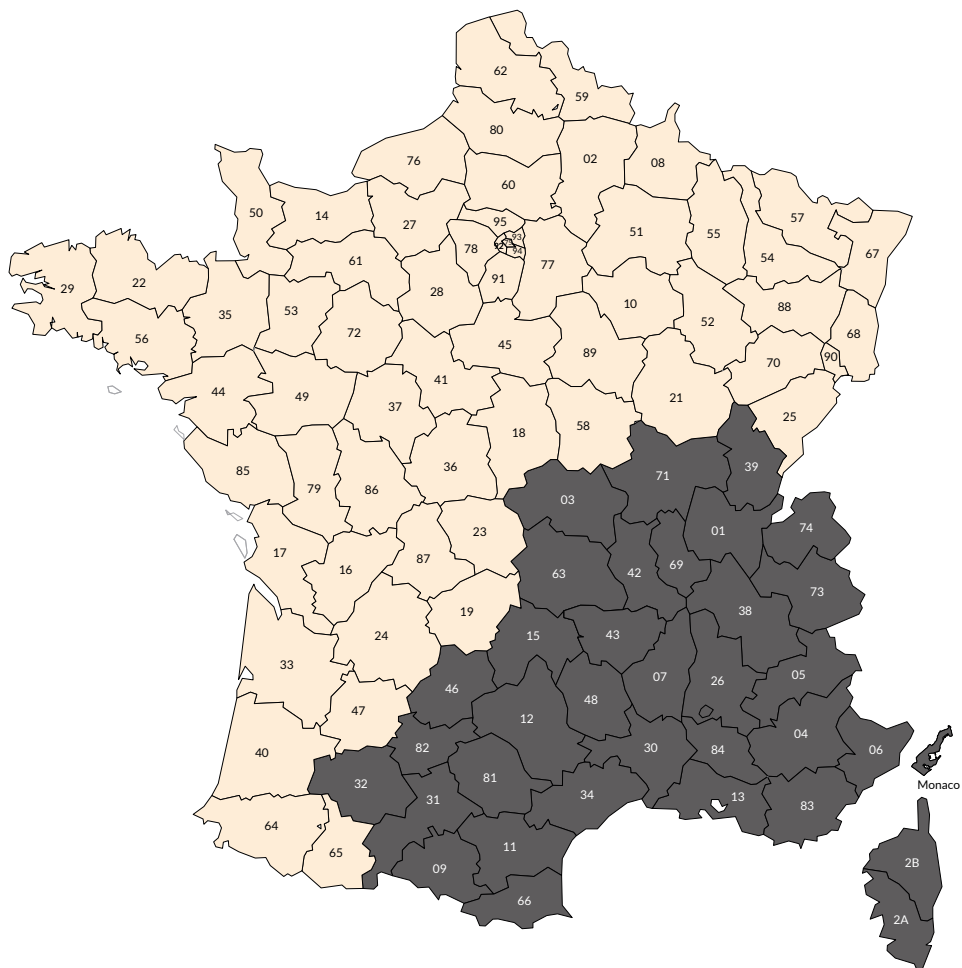
Le **Concours Mondial des Féminalises** est un concours de vins, sakés, spiritueux, dégustés uniquement par des femmes du monde entier, créé en 2006.



Le **Bordeaux Saké Challenge** est une compétition dédiée à la promotion du saké, impulsé par le *Saké Sommelier Association*.

# La disponibilité de nos sakés

Nous avons un stock limité de sakés selon la zone. Pour les sakés avec pastilles, contactez Maryam Masure (voir page 78) pour les disponibilités.



- Zone sud
- Zone nord

## NOS ATELIERS EN EUROPE

### L'ATELIER DU SAKÉ PARIS

2 impasse des Carrières  
75016 Paris

### L'ATELIER DU SAKÉ LYON

13 avenue Jean Jaurès  
69007 Lyon

### L'ATELIER DU SAKÉ LISBOA

Urb. Quinta do Olival das Minas  
Quinta do Duque no° 26  
2625-573 Vialonga

### L'ATELIER DU SAKÉ MADRID

Av. Marconi, 1-PAE Neisa Sur  
28021 Madrid

### L'ATELIER DU SAKÉ BRUXELLES

Brixtonlaan Unit 9B Hall 13,  
1930 Zaventem

## CONTACT

### Maryam MASURE

Brand Ambassador & Sake Sommelier  
+33 7 61 83 35 33  
maryam.masure@foodex.fr

---

Suivez-nous sur les réseaux :  
[@atelierdusake](#)



[www.atelierdusake.com](http://www.atelierdusake.com)



## CRÉDITS

### Direction de la publication :

Service communication et  
marketing, Foodex Group

### Attribution des illustrations pour la page "mets et sakés" :

Maria Zamchy et Alex Muravev  
pour *Noun project*



L'Atelier du Saké appartient au groupe **FOODEX**.

    | [www.foodex-group.eu](http://www.foodex-group.eu)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



[www.atelierdusake.com](http://www.atelierdusake.com)

