

Listado de Bodegas/Marcas de Sake en Exposición

(*) Tipos de Sake:

- Ginjo: Sake a base de granos de arroz que se pulen hasta que quedan en un 60% del tamaño original.
- Dai Ginjo: Sake a base de granos de arroz que se pulen hasta que quedan en un 50% del tamaño original.
- Junmai: Sake cuyos únicos ingredientes son el arroz, el agua y el "koji" (arroz inoculado con hongo de koji). Sin alcohol añadido.

1. NIIGATA MEIJO Co., Ltd. (prefectura Niigata)

	Nombre: Koshino-Kanchubai "El Chiaki" Tipo*: Junmai Dai Ginjo Graduación: 16% Maridaje: Carnes, quesos, pescados y mariscos. Temperatura: Frío o del tiempo. En boca: Dulce ☐ ☐ ☐ ☐ Seco ☐ Intenso ☐ ☐ ☐ ☐ Ligero ☐
	Nombre: Koshino-Kanchubai Junmai-Ginjo Kame-no-O Tipo*: Junmai Ginjo Graduación: 15% Maridaje: Platos sabrosos e intensos. Temperatura: Frío, del tiempo o caliente. En boca: Dulce ☐ ☐ ☐ ☐ Seco ☐ Intenso ☐ ☐ ☐ ☐ Ligero ☐
	Nombre: Koshino-Kanchubai Gold Label Junmai-Ginjo Tipo*: Junmai Ginjo Graduación: 14% Maridaje: Platos de pescado que resalten el sabor de la materia prima. Temperatura: Frío o del tiempo. En boca: Dulce ☐ ☐ ☐ ☐ Seco ☐ Intenso ☐ ☐ ☐ ☐ Ligero ☐

2. URAKASUMI Sake Brewery Saura Co., Ltd. (prefectura Miyagui)

	Nombre: Junmai-shu Urakasumi Tipo*: Junmai Graduación: 15 - 16% Maridaje: Sashimi, pollo, jamón curado. Temperatura: Frío, del tiempo o caliente. En boca: Dulce ☐ ☐ ☐ ☐ Seco ☐ Intenso ☐ ☐ ☐ ☐ Ligero ☐
---	---

3. FUKUI SYUZO Co., Ltd. (prefectura Aichi)

	Nombre: Shikai-Ou Yume-Ginga 50% Tipo*: Junmai Dai Ginjo Graduación: 15,5% Maridaje: Pollo a la parrilla. Temperatura: Frío o del tiempo. En boca: Dulce ☐ ☐ ☐ ☐ Seco ☐ Intenso ☐ ☐ ☐ ☐ Ligero ☐
	Nombre: Shikai-Ou Yamada-Nishiki BY Tipo*: Junmai Dai Ginjo Graduación: 15,5% Maridaje: Pescados y mariscos. Temperatura: Frío o del tiempo. En boca: Dulce ☐ ☐ ☐ ☐ Seco ☐ Intenso ☐ ☐ ☐ ☐ Ligero ☐
	Nombre: Shikai-Ou Fuku Tipo*: Junmai Graduación: 15,5% Maridaje: Todo tipo de platos. Temperatura: Frío, del tiempo o caliente. En boca: Dulce ☐ ☐ ☐ ☐ Seco ☐ Intenso ☐ ☐ ☐ ☐ Ligero ☐

4. NAMI NO OTO Co., Ltd. (prefectura Siga)

	Nombre: Nami-no-Oto Watari-Bune Junmai-Ginjo Tipo*: Junmai Ginjo Graduación: 16% Maridaje: Platos de ternera (<i>Suykiyaki, Shabu-Shabu</i>), jamón curado. Temperatura: Frío o del tiempo. En boca: ☐ Dulce ☐ ☐ ☐ ☐ Seco ☐ Intenso ☐ ☐ ☐ ☐ Ligero
	Nombre: Junmai-shu Eetokodori Tipo*: Junmai Graduación: 15% Maridaje: Pescados blancos, platos al ajillo. Temperatura: Frío, del tiempo o caliente. En boca: ☐ Intenso ☐ ☐ ☐ ☐ Ligero
	Nombre: Nami-no-Oto Premium Ginger (Kabosu) Tipo: Licor Graduación: 8% Maridaje: Guisos, platos con salsa <i>ponzu</i> (soja y cítrico). Temperatura: Frío o caliente. En boca: ☐ Dulce ☐ ☐ ☐ ☐ Seco
	Nombre: Kabo Sukkiri Tipo: Licor Graduación: 8% Maridaje: Guisos, platos con salsa <i>ponzu</i> (soja y cítrico). Temperatura: Frío. En boca: ☐ Dulce ☐ ☐ ☐ ☐ Seco
	Nombre: Yuzu-Taro Tipo: Licor Graduación: 8% Maridaje: Guisos, platos con salsa <i>ponzu</i> (soja y cítrico). Temperatura: Frío. En boca: ☐ Dulce ☐ ☐ ☐ ☐ Seco

5. OSEKI Corporation (prefectura Hyogo)

	Nombre: Dai-Ginjo Osakaya Chobei Tipo*: Dai Ginjo Graduación: 15,8% Maridaje: Pescados a la sal, sashimi. Temperatura: Frío o del tiempo. En boca: ☐ Dulce ☐ ☐ ☐ ☐ Seco ☐ Intenso ☐ ☐ ☐ ☐ Ligero
	Nombre: IKEZO (sabor melocotón) Tipo: Licor ligeramente espumoso Graduación: 5% Maridaje: Para tomar como aperitivo o con el postre. Temperatura: Frío. En boca: ☐ Dulce ☐ ☐ ☐ ☐ Seco
	Nombre: Hana-Awaka Tipo: Licor espumoso Graduación: 6,8% Maridaje: Para tomar como aperitivo o con el postre. Temperatura: Frío. En boca: ☐ Dulce ☐ ☐ ☐ ☐ Seco

6. DAISHICHI SAKE BREWERY Co., Ltd. (prefectura Fukushima)

	Nombre: Daishichi Minowamon Tipo*: Junmai Dai Ginjo Graduación: 15,5% Maridaje: Cangrejos, pescados de río a la sal. Temperatura: Frío o del tiempo. En boca: ☐ Dulce ☐ ☐ ☐ ☐ Seco ☐ Intenso ☐ ☐ ☐ ☐ Ligero
	Nombre: Daishichi Junmai Kimoto Tipo*: Junmai Graduación: 15,5% Maridaje: Sashimi, pescados, pollo frito, platos gratinados. Temperatura: Frío, del tiempo o caliente. En boca: ☐ Dulce ☐ ☐ ☐ ☐ Seco ☐ Intenso ☐ ☐ ☐ ☐ Ligero

7. TSUKASA BOTAN SHUZOU Co., Ltd. (prefectura Kochi)

	Nombre: Junmai-Ginjo Fuinshu Tipo*: Junmai Ginjo Graduación: 15,6% Maridaje: Tempura de congrio, orejas de mar. Temperatura: Frío o del tiempo. En boca: Dulce Seco Intenso Ligero
	Nombre: Junmai Motozake Tipo*: Junmai Graduación: 14,5% Maridaje: Para tomar como cóctel. Temperatura: Frío, del tiempo o caliente. En boca: Dulce Seco Dulce Seco
	Nombre: Kome-Kara-Sodateta Junmai-shu Tipo*: Junmai Graduación: 15% Maridaje: Atún, platos de ternera (<i>Sukiyaki</i>), verduras a la plancha. Temperatura: Frío, del tiempo o caliente. En boca: Dulce Seco Intenso Ligero

8. ICHINOKURA Co., Ltd. (prefectura Miyagi)

	Nombre: Suzune Wabi Tipo: Licor espumoso Graduación: 5% Maridaje: Ensaladas caprese, ensaladas de mar. Temperatura: Frío. En boca: Dulce Seco Intenso Ligero
	Nombre: Junmai-Ginjo Kura-no-Hana Tipo*: Junmai Ginjo Graduación: 15% Maridaje: Sashimi de pescado blanco, pastas (<i>soba</i>). Temperatura: Frío o del tiempo. En boca: Dulce Seco Intenso Ligero

9. OKUNOMATSU SAKE BREWERLY Co., Ltd. (prefectura Fukushima)

	Nombre: Okunomatsu Junmai Dai-Ginjo Sparkling Tipo*: Junmai Dai Ginjo (Espumoso) Graduación: 11% Maridaje: Para tomar como aperitivo, ensaladas de mar. Temperatura: Frío. En boca: Dulce Seco
	Nombre: Okunomatsu Tokubetsu Junmai Koshu 1996 Tipo*: Junmai Graduación: 15% Maridaje: Guisos de ternera, anguilas. Temperatura: Frío o del tiempo. En boca: Dulce Seco Intenso Ligero
	Nombre: Okunomatsu Tokubetsu Junmai Tipo*: Junmai Graduación: 15% Maridaje: Pinchos de pollo, pescados cocidos. Temperatura: Frío, del tiempo o caliente. En boca: Dulce Seco Intenso Ligero

10. UMENISHIKI YAMAKAWA Co., Ltd. (prefectura Ehime)

Nombre: **Dai-Ginjo Kyukyoku-no-Sake**

Tipo*: Dai Ginjo

Graduación: 16,3%

Maridaje: Orejas de mar al vapor, ostras frescas, fondue de queso.

Temperatura: Frío o del tiempo.

En boca:

Dulce				Seco
-------	--	--	--	------

Intenso				Ligero
---------	--	--	--	--------

Nombre: **Junmai-Ginjo Fuinshu**

Tipo*: Junmai Ginjo

Graduación: 15,3%

Maridaje: Orejas de mar, rollitos primavera, salteado de verduras.

Temperatura: Frío o del tiempo.

En boca:

Dulce				Seco
-------	--	--	--	------

Dulce				Seco
-------	--	--	--	------

Nombre: **Lemongrass No Kyujitsu**

Tipo: Licor

Graduación: 7%

Maridaje: Para tomar como aperitivo o con el postre.

Temperatura: Frío.

En boca:

Dulce				Seco
-------	--	--	--	------

Empresas Comercializadoras en España

Productos de "NIIGATA MEIJO" (1):

⇒ **Oriental Market (Oficina de Madrid)**
c/ General Margallo, 4 - 28020 Barcelona
Tel: 91-579-4230
E-mail: madrid@orientalmarket.es

Productos de "URAKASUMI Sake Brewery" (2):

⇒ **SALVIONI & ALOMAR S.L.**
c/ Balcón de Corralejos, 2, 2B - 28042 Madrid
E-mail: sake@salvioni-alomar.com

Resto de productos (3-10):

⇒ **TOKYO-YA (Oficina Central de Madrid)**
c/ Alejandro Goicoechea, 4 - 28223 Coslada
Tel: 91-676-8247
E-mail: madrid@tokyo-ya.es