

NOS PRODUITS

Le saké Chikurin met tout d'abord en valeur le goût du riz.

C'est pourquoi la brasserie dispose de ses propres rizières pour cultiver le riz Yamada-nishiki à partir duquel est fabriqué le saké. Notre saké tient son nom du temple Chikurin situé au nord-est de la brasserie, près de la nappe phréatique dont provient l'eau utilisée pour la fermentation.

La qualité du riz permet de produire 4 types de saké

Chaque type de saké est disponible en bouteilles de 1800 ml et de 720 ml. Le Karoyaka et le Fukamari existent également en bouteilles de 300 ml.

CHIKURIN TAOYAKA

Junmai Dai-ginjo

Il laisse un subtil arrière-goût en bouche qui se marie bien à la saveur raffinée des palourdes à l'étuvée ou des œufs de mullet séchés.

Dégustez-le en apéritif après l'avoir fait légèrement rafraîchir (8 à 15 degrés).



Apéritif



CHIKURIN KAROYAKA

Junai Ginjo-shu

Il s'harmonise bien avec les plats à base de poisson (en particulier la daurade, les poissons plats et à chair blanche) ou de poulet.

Il se déguste à la manière d'un vin blanc.

Faites-le rafraîchir légèrement avant la dégustation (8 à 15 degrés).



Plats de poisson et de poulet



CHIKURIN FUKAMARI

Junmai-shu

Il se marie très bien avec les plats nourrissants, tels que les viandes et l'anguille kabayaki (grillée et caramélisée), ou avec les légumes organiques au goût prononcé.

Il est recommandé de le consommer chambré voire chaud, plutôt que froid (18 à 55 degrés).



Viandes, légumes bio



ORGANIC CHIKURIN

Junai Ginjo-shu

Saké extra pur riz d'origine organique, il a une saveur en bouche plus moelleuse que le Karoyaka.

Faites-le rafraîchir légèrement avant la dégustation (8 à 15 degrés).

