

SAKE

日本の地酒



Unser Tätigkeitsbereich:

■ Warenimport:

Foodex garantiert eine spezifische und sehr flexible Logistik, um den Transport der Waren von einem beliebigen Ort weltweit unter sichersten Bedingungen zu gewährleisten.

Unser einziges Ziel besteht darin, die **Qualität**, die **Frische** und die **Konservierung** der Produkte sicherzustellen und die Warenflüsse zu optimieren. Hierzu verwendet Foodex die jeweils am besten geeigneten Transportmittel: Flugzeuge, Schiffe, gekühlte Frachtschiffe ...

■ Lagerung:

Unsere 8 temperaturgeführten Warenlager in Europa (in Frankreich, Belgien, der Schweiz, Italien, Spanien und Polen) sind auf eine optimale Warenannahme und eine für jeden Produkttyp spezifische Lagerung ausgelegt.

Um unseren Kunden sichere und mit den regulatorischen (und ihren spezifischen) Vorgaben konforme Produkte zu garantieren, ist unsere Verteilplattform in Valenton im französischen Departement Ile-de-France nach **ISO 22000** zertifiziert.

Der schnelle Umschlag (weniger als 6 Wochen) der verschiedenen Produktpaletten ist ein Garant für Frische und lückenlose Rückverfolgbarkeit.

AGB

Die in diesem Katalog genannten Artikelpreise können ohne vorherige Ankündigung geändert werden und verstehen sich als Richtpreise.

Manche Preise hängen von den Rohstoffpreisen und den Wechselkursen ab. Sämtliche Preise verstehen sich exklusive Steuern.

Die Fotos in diesem Katalog sind unverbindlich und nicht rechtswirksam. Bei den präsentierten Produkten handelt es sich um Beispiele.

■ Auswahl und Herkunft:

Weltweit – von den USA über Japan bis Europa – wählen die Einkäufer von Foodex die besten Produkte aus.

Dank unseres **«Qualitätslabels»** können wir die grössten und bekanntesten internationalen Marken vertreten. Alle unsere Produkte werden bewertet, getestet und sind uneingeschränkt mit der europäischen Gesetzgebung konform.

■ Verteilung:

Unsere europäischen Logistikzentren ermöglichen es uns, so nah wie möglich an unseren Kunden zu arbeiten, die Waren unter optimalen Bedingungen zu transportieren und einen hochstehenden Vertriebsservice zu gewährleisten.

Die Auslieferung durch unsere Partner für den temperaturgeführten Transport **erfolgt durchschnittlich innert 24 bis 72 Std.**

Um Ihnen einen **Rundum-Service** bieten zu können und Ihren Anforderungen optimal gerecht zu werden, sind unsere mehrsprachigen Vertriebsteams **montags bis freitags von 8.30 bis 17.30 Uhr** für Sie da.



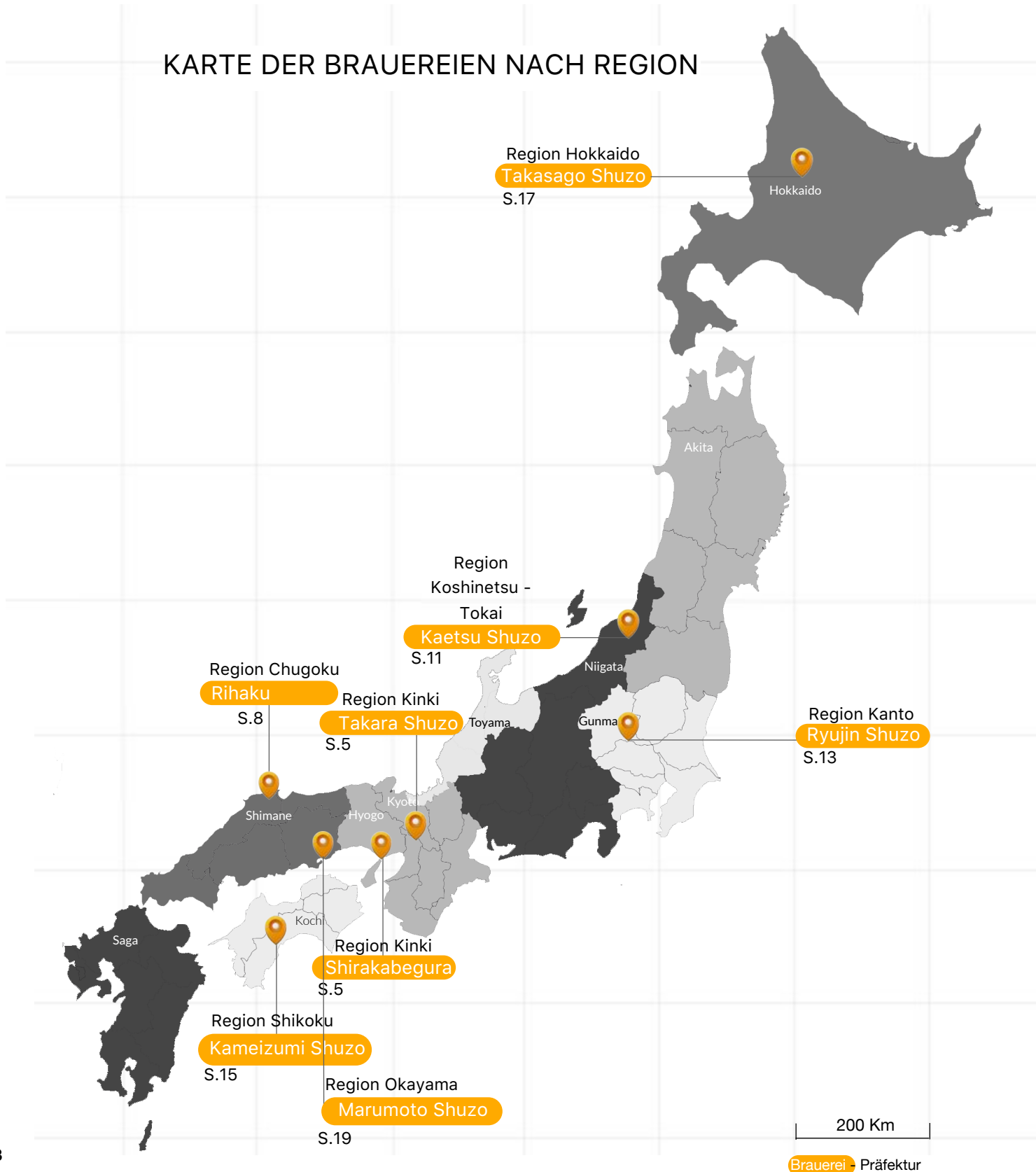
Sake

DIE GESCHICHTE DES SAKE

Die Ursprünge des Sake reichen weit zurück, und die ersten schriftlichen Aufzeichnungen stammen aus dem 8. Jahrhundert n. Chr. Einige Historiker nehmen jedoch an, dass Sake schon lange von den Japanern gebraut worden war, bevor er im 4. Jahrhundert n. Chr. – einer Zeit, in der sich die chinesischen Technologien und die chinesische Kultur im ganzen Land verbreiteten – am kaiserlichen Hof von Yamato eingeführt wurde. Als Sake schliesslich ab der Edo-Zeit vermarktet wurde (1603 - 1867), war er das Ergebnis einer Kombination der im ganzen Land entwickelten verschiedenen Brautechniken und des Herstellungsverfahrens für den kaiserlichen Sake.

In dieser Zeit tauchten die verschiedenen Sorten und Marken auf, die die Weichen für die moderne Welt des Sake stellten.

KARTE DER BRAUEREIEN NACH REGION



Sake



SAKE-KATEGORIEN

Es gibt mehrere Dutzend Sake-Kategorien, die jeweils von der Herstellungsart und der Rezeptur abhängen. Die Welt des Sake kann jedoch in zwei grosse Klassen unterteilt werden:

- Futsushu („Standard, für die Tafel“): Hierbei handelt es sich um den am meisten konsumierten Sake. Für diese Kategorie gelten keinerlei Vorschriften bezüglich des Polierungsgrads der verwendeten Reiskörner oder der Zusatzstoffe. Er wird meist warm serviert.

- Tokutei-meishoshu: Das Äquivalent unserer „kontrollierten Bezeichnung“, „von hoher Qualität“.

Insgesamt gibt es drei kontrollierte Bezeichnungen:

- Honjozo-shu: Polierungsgrad der Reiskörner von mindestens 30 %, Koji-Anteil von 15 % und Zusatz von destilliertem Alkohol vor der Filtration. Hierbei handelt es sich um den meistverkauften Sake von hoher Qualität

- Junmai-shu („purer Reis“, „ohne Alkoholzusatz“): Früher war ein Polierungsgrad der Reiskörner von mindestens 30 % erforderlich, heute gibt es keine Vorgaben mehr (vorausgesetzt, der Grad wird auf der Verpackung angegeben).

Ginjo-shu, umfasst die Bezeichnungen von Sake der oberen Güteklasse: Ginjo-Sake und Daiginjo-Sake. Es gibt zahlreiche „Unterkategorien“, die sich untereinander vermischen, wie beispielsweise Yamahai, Kimoto, Nigori, Koshu, Genshu oder Muroka....

VERKOSTUNG

Es gibt verschiedene Arten für die Verkostung von Sake. Die Ginjo- und anderen hochwertigen Sake werden in der Regel kalt oder mit etwas zerstoßenem Eis serviert. Die Junmai-Sake schmecken aufgrund ihres etwas höheren Säuregehalts besonders gut bei Zimmertemperatur oder leicht erwärmt. Selbstverständlich ist jeder Sake einmalig und kann unterschiedlich genossen werden. Nachstehend werden die wichtigsten Varianten aufgeführt :

-Hiya: Kalt servierter Sake (8 bis 12 °C), insbesondere für die Ginjo-Grand Crus.

-Kan: Traditionell im Wasserbad erwärmter Sake.

-Atsukan: Auf etwa 50 °C erwärmter Sake, in der Regel Tafel-Sake vorbehalten.

-Hitohada: Wortwörtlich „bei Körpertemperatur“, d. h. bei 36 - 37 °C.

LAGERUNG

Sake ist ein handwerkliches Produkt, das aus einem subtilen Zusammenspiel zwischen der Arbeit des Brauers und der Qualität des Wassers und des Reises entsteht.

Er wird durch langsame und kontrollierte Gärung gewonnen und bleibt empfindlich. Sake behält seine geschmacklichen Eigenschaften, wenn er vor Licht und Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt oder nach Möglichkeit sogar gekühlt gelagert wird.

Dies gilt insbesondere für die Namazakes (nicht pasteurisierte Sake), die noch grösserer Aufmerksamkeit bedürfen. Nach dem Öffnen muss er schnell innert 2 bis 3 Tagen verbraucht werden. Schliesslich muss noch darauf hingewiesen werden, dass Sake kein „lagerfähiger Wein“ ist und dass es bis auf sehr seltene Ausnahmen (Koshu) keine Jahrgangs-Sake gibt: Ein Sake wird maximal ein Jahr nach der Herstellung getrunken.

SHIRAKABEGURA – DIE BRAUEREI

Das Unternehmen Takara Shuzo, dessen Geschichte über einhundert Jahre zurückreicht, ist in Japan sehr bekannt für seine Mirins, Shōchū und Sake.



SPARKLING SAKE "MIO" SPARKLING JUNMAI 日本酒 松竹梅「白壁蔵」 清酒 スパークリング

Dieser Sake ist natürlich prickelnd und entführt Sie mit seinen feinen Perlen in das raffinierte Universum dieses Reisweins. Mit seinem milden und weichen, köstlich-fruchtigen Geschmack eignet sich der MIO ideal zum Aperitif oder zum Dessert!
Alkoholgehalt 5%

Code 160590
300 ML
Preis CHF

商品名	NAME	SHIRAKABEGURA SPARKLING (MIO)
特定名称	Klassifikation	Junmai (Sparkling Sake)
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Shirakabegura, 2001
都道府県	Präfektur	Hyogo
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	-
杜氏	Toji / Brauer	-
酒造好適米	Reis, Präfektur	-
精米歩合	Polierungsgrad	60 %
アルコール度数	Alkoholgehalt	5 %
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-70 -10 -5 0 +5 +10 +15 Sucré ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 4 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
アミノ酸度	Aminosäure	-
色	Farbe	Durchsichtig
飲み頃温度	Serviertemperatur	10°C



SAKE NIGORI JUNMAI NIGORI JUNMAI

日本酒 松竹梅「にごり酒」<純米>
Sake mit geringem Alkoholgehalt. Mild und seidig im Gaumen, mit einem robusten Körper. Hierbei handelt es sich um einen NIGORI-Sake, was wortwörtlich so viel bedeutet wie „trüb“, also um eine ungefilterte Sake-Art. Vor dem Servieren schütteln.
Alkoholgehalt 10,5%

Code 160140
240 ML
Preis CHF

商品名	NAME	SHO CHIKU BAI (NIGORI) JUNMAI
特定名称	Klassifikation	Nigori Junmai
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Fushimi Factory, 1842
都道府県	Präfektur	Fushimi, Kyoto
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	-
杜氏	Toji / Brauer	-
酒造好適米	Reis, Präfektur	-
精米歩合	Polierungsgrad	72 %
麴米	Koji	-
酵母	Sakehefe	-
アルコール度数	Alkoholgehalt	5 %
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-30 -10 -5 0 +5 +10 +15 Sucré ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,3 1,4 1,5 1,6 1,8 2 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
アミノ酸度	Aminosäure	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
色	Farbe	Weiss
飲み頃温度	Serviertemperatur	10°C



SAKE TOKUBETSU JUNMAI

TOKUBETSU JUNMAI

日本酒 松竹梅「白壁蔵」<特別純米>

Ausgewogen, mit reichhaltigen und milden Aromen.

Der perfekte Begleiter aller japanischen Zubereitungen: Nabe, Shabu-shabu und Sushi.

Alkoholgehalt 14,5%

Code 160110

180 ML x 12 / Karton

Preis CHF



KARTON



SAKE SHIRAKABEGURA KIMOTO JUNMAI

松竹梅「白壁蔵」<生もと純米>

Dieser Sake wird nach dem traditionellen Verfahren „Kimoto-Zukuri“ hergestellt, das bis in die Edo-Zeit zurückreicht. Ein langsames und sorgfältiges Brauverfahren verleiht ihm einen intensiven Geschmack, und die sanften und cremigen Reisaromen können sich bestens entfalten.

Alkoholgehalt 15,5%

Code 160540

640 ML

Preis CHF

Code 160090

180 ML

Preis CHF

商品名	NAME	SHIRAKABEGURA TOKUBETSU JUNMAI
特定名称	Klassifikation	Tokubetsu Junmai
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Shirakabegura, 2001
都道府県	Präfektur	Hyogo
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	-
杜氏	Toji / Brauer	-
酒造好適米	Reis, Präfektur	-
精米歩合	Polierungsgrad	60 %
麴米	Koji	-
酵母	Sakehefe	-
アルコール度数	Alkoholgehalt	14 %
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 +2 +10 +15 Sucre Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Farbe	-
飲み頃温度	Serviertemperatur	10°C

商品名	NAME	SHIRAKABEGURA KIMOTO JUNMAI
特定名称	Klassifikation	Kimoto Junmai
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Shirakabegura, 2001
都道府県	Präfektur	Hyogo
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	-
杜氏	Toji / Brauer	-
酒造好適米	Reis, Präfektur	Gohyakumangoku
精米歩合	Polierungsgrad	70 %
麴米	Koji	Gohyakumangoku
酵母	Sakehefe	-
アルコール度数	Alkoholgehalt	15 %
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 +2 +10 +15 Sucre Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Farbe	Durchsichtig
飲み頃温度	Serviertemperatur	10°C



SAKE DAIGINJO <MUROKA-GENSHU> DAIGINJO

日本酒 松竹梅「白壁蔵」<大吟醸>
無濾過原酒

Die renommierteste Sake-Bezeichnung. Der Reis, der zum Brauen dieses Sake verwendet wird, besitzt einen Polierungsgrad von über 50 %. Zarte und komplexe Aromen, intensiv duftend, blumig und rassig.

Alkoholgehalt 17%

Code 160000
640 ML
Preis CHF

商品名	NAME	SHIRAKABEGURA DAIGINJO MUROKA GENSHU
特定名称	Klassifikation	Daiginjo Muroka Genshu
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Shirakabegura, 2001
都道府県	Präfektur	Hyogo
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	-
杜氏	Toji / Brauer	-
酒造好適米	Reis, Präfektur	Gohyakumangoku
精米歩合	Polierungsgrad	60 %
麴米	Koji	Gohyakumangoku
酵母	Sakehefe	-
アルコール度数	Alkoholgehalt	17 %
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 +1 +5 +10 +15 Sucre Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,3 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Farbe	Durchsichtig
飲み頃温度	Serviertemperatur	10°C



SAKE SHIRAKABEGURA JUNMAI DAIGINJO

松竹梅「白壁蔵」
<純米大吟醸>

Alkoholgehalt 15%

Code 200247
640 ML
Preis CHF

商品名	NAME	SHIRAKABEGURA JUNMAI DAIGINJO
特定名称	Klassifikation	Junmai Daiginjo
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Shirakabegura, 2001
都道府県	Präfektur	Hyogo
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	-
杜氏	Toji / Brauer	-
酒造好適米	Reis, Präfektur	Yamadanishiki
精米歩合	Polierungsgrad	45 %
麴米	Koji	Yamadanishiki
酵母	Sakehefe	-
アルコール度数	Alkoholgehalt	15 %
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 +5 +10 +15 Sucre Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Farbe	Durchsichtig
飲み頃温度	Serviertemperatur	10°C

RIHAKU – DIE BRAUEREI

Die Brauerei Rihaku Shuzo wurde 1882 in der Stadt Matsue in der Präfektur Shimane gegründet, nahm jedoch erst 1928 den Namen „Rihaku“ an.

Der Sake dieser Brauerei ist im Allgemeinen weich und zeichnet sich durch seinen runden Geschmack aus. Er hinterlässt einen wunderbaren, langanhaltenden Geschmack im Mund und sorgt insgesamt für ein gutes „Umami“, einen vollmundigen Geschmack, eine der fünf grundlegenden Qualitäten des Geschmackssinns der japanischen Küche.

Rihaku braut verschiedene Sake-Typen, von dem frischen und klaren Junmai über den milden und weichen Nigori bis zu dem eleganten Junmai Ginjo. Das Know-how der Braumeister von Rihaku brachte dieser Brauerei mehrere Jahre in Folge zahlreiche Goldmedaillen ein.

Zur Geschichte: Rihaku war ein begnadeter und fleissiger Poet, der jahrelang am Hofe des Kaisers Hoang lebte, bevor er in dessen Ungnade fiel und daraufhin von Herberge zu Herberge durch das ganze Land zog. Li-Po gab sich voll und ganz seiner Leidenschaft für den Wein hin und erforschte den Taumel der Trunkenheit. «Ich trinke eine Flasche und kann hundert Gedichte schreiben», pflegte er gerne zu sagen. Der Legende nach starb er mit einundsechzig Jahren durch Ertrinken, als er versuchte, die Spiegelung des Mondes auf dem Wasser zu küssen.



SAKE RIHAKU «DANCE OF DISCOVERY»

JUNMAI

李白 純米

Cremiger Sake mit runden Aromen. Er hinterlässt einen wunderbaren, andauernden Geschmack im Mund und sorgt insgesamt für ein vollmundiges Umami, eine der fünf Qualitäten des Geschmackssinns, die der japanischen Kochkunst zugrunde liegen

Alkoholgehalt 14,8%

Code 161000

720 ML

Preis CHF

商品名	NAME	RIHAKU DANCE OF DISCOVERY
特定名称	Klassifikation	Junmai
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Rihaku, 1882
都道府県	Präfektur	Shimane
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	Präsident : Herr Yuichiro Tanaka
杜氏	Toji / Brauer	-
酒造好適米	Reis, Präfektur	Kannomai
精米歩合	Polierungsgrad	68 %
麴米	Koji	-
酵母	Sakehefe	-
アルコール度数	Alkoholgehalt	14.8 %
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 +5 +10 +15 Sucré Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	-
色	Farbe	Durchsichtig
飲み頃温度	Serviertemperatur	-



SAKE VERTRÄUMTE WOLKEN

NIGORI JUNMAI

日本酒 特別純米「李白」
〈芳醇にごり〉

Dieser Sake ist nicht gefiltert und hat somit einen natürlichen Bodensatz. Sanft, seidig und cremig im Mund, ein Sake mit Körper und einem starken Abgang.

Alkoholgehalt 15,5%

Code 161010

720 ML

Preis CHF



ROSÉ-SAKE CARO

NAMA CHOZO

日本酒「李白」生貯蔵〈華露〉
花酵母・黒米仕込

Mineralisch und leicht adstringierend. Eine schöne blassrosa Robe, leicht säuerliche, lebendige Aromen, die den Gaumen umschmeicheln. Wunderbar zum Aperitif oder zu Käse.

Alkoholgehalt 15%

Code 200133

720 ML

Preis CHF

商品名	NAME	RIHAKU DREAMY CLOUDS
特定名称	Klassifikation	Tokubetsu Nigori Junmai
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Rihaku, 1882
都道府県	Präfektur	Shimane
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	Präsident : Herr Yuichiro Tanaka
杜氏	Toji / Brauer	-
酒造好適米	Reis, Präfektur	Gohyakumangoku
精米歩合	Polierungsgrad	58 %
麴米	Koji	Gohyakumangoku
酵母	Sakehefe	-
アルコール度数	Alkoholgehalt	15.5 %
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 +3 +10 +15 Sucre Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	-
色	Farbe	Durchsichtig
飲み頃温度	Serviertemperatur	Eiskalt, normal
商品名	NAME	RIHAKU ROSE CARO
特定名称	Klassifikation	Nama Shuzo
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Rihaku, 1882
都道府県	Präfektur	Shimane
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	Präsident : Herr Yuichiro Tanaka
杜氏	Toji / Brauer	-
酒造好適米	Reis, Präfektur	Gohyakumangoku (grains blancs et noirs)
精米歩合	Polierungsgrad	58 %
麴米	Koji	Gohyakumangoku
酵母	Sakehefe	-
アルコール度数	Alkoholgehalt	15 %
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 +5 +10 +15 Sucre Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	-
色	Farbe	Rosé
飲み頃温度	Serviertemperatur	Eiskalt, normal



SAKE DER FLÜCHTIGE POET

李白 純米吟醸 <超特撰>

Dieser Sake reift mehr als ein Jahr im Fass, bevor er in Flaschen abgefüllt wird. Blumige Nase, frisch und klar im Mund, mit einem langen und parfümierten Abgang. Besonders homogen und ausgewogen.

Alkoholgehalt 15,2%

Code 161020

300 ML

Preis CHF

商品名	NAME	RIHAKU WANDERING POET
特定名称	Klassifikation	Junmai Ginjo
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Rihaku, 1882
都道府県	Präfektur	Shimane
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	Präsident : Herr Yuichiro Tanaka
杜氏	Toji / Brauer	-
酒造好適米	Reis, Präfektur	Yamadanishiki
精米歩合	Polierungsgrad	55 %
麴米	Koji	Yamadanishiki
酵母	Sakehefe	-
アルコール度数	Alkoholgehalt	15 %
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 +3 +10 +15 Sucre Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	-
色	Farbe	Durchsichtig
飲み頃温度	Serviertemperatur	Eiskalt, normal, erwärmt



DIE BRAUEREI KAETSU SHUZO

Die Brauerei Kaetsu wurde 1880 in der Region Tsugawa-machi in der Präfektur Niigata an der Mündung der Flüsse Agano und Tokonami in das japanische Meer gegründet. Die Region ist für ihre Naturlandschaften und ihre Bergbäche bekannt. Die Winter sind sehr kalt, und das reine Wasser genügt den Anforderungen des Reisanbaus und der Sake-Produktion.

Die wichtigste Sake-Marke der Brauerei heisst KIRIN. Dieser Name wurde nicht nur von der Nähe des Berges Kirin inspiriert, sondern auch von dem legendären chinesischen Fabelwesen Qilin, einem Symbol für Ausgeglichenheit und Wohlstand. Seit 2004 braut Kaetsu auch die Marke Kanbara, die nach einem nahegelegenen, sehr alten Ort benannt wurde. Sie ist in 2 Crus auf Basis der Reissorten Yamadanishiki («Die Flügel des Erfolges») und Gohyakumangoku («Die Ehefrau des Fuchses») erhältlich.

Gewinner der Goldmedaille beim nationalen Sake-Degustationswettbewerb 1999, 2000, 2001, 2003 und 2004. Das Wasser stammt aus einer Quelle, die unter dem Namen «Yakushi Shimizu» bekannt ist.

Shunichi Sato und sein Vater Heihachi Sato, der Präsident des Wettbewerbes, sind Experten für Sake und die verbundenen Herstellungstechniken und dürfen sich in Japan mit dem Titel «offizieller Sake-Verkoster» schmücken.

Durch die Kombination von traditionellen und modernen Techniken produziert die Brauerei jährlich maximal 3'600 «Koku» (eine traditionelle japanische Volumeneinheit), was circa 650 Kilolitern pro Jahr entspricht. Diese kleine Menge ermöglicht es, ein von grosser Sorgfalt geprägtes handwerkliches Savoir-faire sicherzustellen, das den Erwartungen der Kunden gerecht wird.



特別純米
 透明感のある
 飲み口と柔軟性

SAKE HOMARE KIRIN TOKUBETSU JUNMAI

ほまれ麒麟 特別純米

Sehr leichtes Reis-Aroma, süsse Noten, mittelkräftig..

Reis : Gohyakumangoku

Alkoholgehalt 14,6%

Code 200137

720 ML

Preis CHF

商品名	NAME	HOMARE KIRIN TOKUBETSU JUNMAI
特定名称	Klassifikation	Tokubetsu Junmai
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Kaetsu Sake Brewery Co, Ltd.
都道府県	Präfektur	Niigata
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	Herr Shunichi Sato
杜氏	Toji / Brauer	Herr Masatoshi Ito
酒造好適米	Reis, Präfektur	Gohyakumangoku
精米歩合	Polierungsgrad	55 %
麴米	Koji	Gohyakumangoku
酵母	Sakehefe	K 100 L
アルコール度数	Alkoholgehalt	14.6 %
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 +4 +10 +15 Sucré ————— Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Farbe	Durchsichtig
飲み頃温度	Serviertemperatur	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

SAKE KAMBARA

YAMADANISHIKI JUNMAI GINJO

蒲原 純米吟醸 山田錦

Vollmundig und besonders reich im Geschmack, vor allem für einen Junmai Ginjo von Niigata.

Melone- und Ananas-Noten, komplex, mehrschichtig, moderate Säure, perfekt zu Rohschinken.

Reis : Yamadanishiki

Alkoholgehalt 16,5%

BRAUEREI KAETSU

Code 200139

720 ML

Preis CHF

商品名	NAME	KAMBARA YAMADANISHIKI
特定名称	Klassifikation	Junmai Daiginjo
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Kaetsu Sake Brewery Co., Ltd.
都道府県	Präfektur	Niigata
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	Herr Shunichi Sato
杜氏	Toji / Brauer	Herr Masatoshi Ito
酒造好適米	Reis, Präfektur	Yamadanishiki
精米歩合	Polierungsgrad	50 %
麴米	Koji	Yamadanishiki
酵母	Sakehefe	Own (self)
アルコール度数	Alkoholgehalt	16.5 %
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 +3 +10 +15 Sucré Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	
色	Farbe	Durchsichtig
飲み頃温度	Serviertemperatur	8°C



Oze no Yukidoke



Region Kanto **SAKE**

DIE BRAUEREI RYUJIN SHUZO

Die Brauerei Ryujin Shuzo liegt in der Präfektur Gunma und stellt die Marke «Oze No Yukidoke» her. Sie gilt weithin als eine der besten Sake-Marken und produziert Sake mit raffinierten und eleganten Aromen, in denen die handwerkliche Seele dieser kleinen Brauerei mit 6 Angestellten und einer Jahresproduktion von 400 Koku zum Ausdruck kommt.



SAKE OZE NO YUKIDOKE

OHKARAKUCHI JUNMAI
尾瀬の雪どけ 大辛口純米
Alkoholgehalt 16%

Code 200752
720 ML
Preis CHF

商品名	NAME	OZE NO YUKIDOKE OHKARAKUCHI
特定名称	Klassifikation	Junmai
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Ryujin Shuzo Co., Ltd., middle Edo Period
都道府県	Präfektur	Tatebayashi, Gunma
蔵元	Kuramoto / Vertreter	-
杜氏	Toji / Brauer	Herr Hideki Horikoshi
酒造好適米	Reis, Präfektur	Gohyakumangoku(Kake), Yamadanishiki(Koji)
精米歩合	Polierungsgrad	60 %
麴米	Koji	Yamadanishiki
酵母	Sakehefe	-
アルコール度数	Alkoholgehalt	16-17%
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 +5 +10 +15 Sucre Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Farbe	-
飲み頃温度	Serviertemperatur	5-10°C



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

Code 200753
720 ML
Preis CHF

商品名	NAME	OZE NO YUKIDOKE JUNMAI GINJO
特定名称	Klassifikation	Junmai Ginjo
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Ryujin Shuzo Co., Ltd., middle Edo Period
都道府県	Präfektur	Gunma
蔵元	Kuramoto / Vertreter	-
杜氏	Toji / Brauer	Herr Hideki Horikoshi
酒造好適米	Reis, Präfektur	Omachi
精米歩合	Polierungsgrad	55 %
麴米	Koji	Omachi
酵母	Sakehefe	-
アルコール度数	Alkoholgehalt	16-17%
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 +3 +10 +15 Sucre Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Farbe	-
飲み頃温度	Serviertemperatur	5-10°C



SAKE RYUJIN
KAKUSHI GINJO NAMAGENSU
龍神 隠し吟醸 生詰原酒
Alkoholgehalt 16,5%

Code 200754
720 ML
Preis CHF

商品名	NAME	RYUJIN KAKUSHI GINJO NAMAGENSU
特定名称	Klassifikation	Ginjo
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Ryujiin Shuzo Co., Ltd., middle Edo Period
都道府県	Präfektur	Gunma
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	-
杜氏	Toji / Brauer	Herr Hideki Horikoshi
酒造好適米	Reis, Präfektur	Gohyakumangoku
精米歩合	Polierungsgrad	55 %
麴米	Koji	Gohyakumangoku
酵母	Sakehefe	-
アルコール度数	Alkoholgehalt	16-17%
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -2 0 +5 +10 +15 Sucre Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,3 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Farbe	-
飲み頃温度	Serviertemperatur	5-10°C



SAKE RYUJIN
JUNMAI DAIGINJO NAMAZUME
龍神 純米大吟醸 生詰
Alkoholgehalt 15,5%

Code 200755
720 ML
Preis CHF

商品名	NAME	RYUJIN JUNMAI DAIGINJO NAMAZUME
特定名称	Klassifikation	Junmai Daiginjo
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Ryujiin Shuzo Co., Ltd., middle Edo Period
都道府県	Präfektur	Gunma
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	-
杜氏	Toji / Brauer	Herr Hideki Horikoshi
酒造好適米	Reis, Präfektur	Yamadanishiki
精米歩合	Polierungsgrad	50 %
麴米	Koji	Yamadanishiki
酵母	Sakehefe	-
アルコール度数	Alkoholgehalt	15-16%
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 +1 +5 +10 +15 Sucre Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Farbe	-
飲み頃温度	Serviertemperatur	5-10°C



DIE BRAUEREI KAMEIZUMI SHUZO

Die Brauerei Kameizumi wurde im Jahre 30 der Meiji-Zeit (1897) gegründet und liegt im Herzen der Präfektur Kôchi. Seit der Hansei-Epoche wird die Quelle Kameizumi oder Brunnen der 10'000 Jahre genannt, weil sie nicht versiegt. Wortwörtlich übersetzt bedeutet Kame Izumi «Quelle der Schildkröte». Die Brauerei liegt in den Hügeln nahe Tosa in der Bucht der Region Shikoku.

Interessierte Besucher sind in dieser traditionellen, stolzen Brauerei herzlich willkommen. Bereitwillig erklärt ihnen der Eigentümer, mit welchen Schwierigkeiten die Sake-Produktion in einer so warmen Region verbunden ist und dass daher eine besonders anspruchsvolle Technik nötig ist, um die Fermentation bei niedriger Temperatur zu gewährleisten. Ihre Junmai Ginjo sind trocken und charakteristisch für die Art von Sake auf der Insel, und können kalt oder warm serviert werden.



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

亀泉 純米吟醸原酒 高育63号 生酒

Alkoholgehalt 16%

Code 200758

720 ML

Preis CHF

Nicht pasteurisierter Sake mit einem besonders frischen Bouquet und leichten Hefenoten. Am Gaumen ist er seidig und stark, mit fruchtigen Ananas- und Maracuja-Noten und einem zartschmelzenden, deliziösen Abgang.

商品名	NAME	KAMEIZUMI JUNMAI GINJO GENSHU NAMAZAKE
特定名称	Klassifikation	Junmai Ginjo Genshu Namazake
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Kameizumi Sake Brewing Co.,Ltd.
都道府県	Präfektur	Kochi
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	Herr Tohru Kawazawa
杜氏	Toji / Brauer	Herr Kazuhito Saibara
酒造好適米	Reis, Präfektur	Kazenaruko
精米歩合	Polierungsgrad	55 %
麴米	Koji	Kazenaruko
酵母	Sakehefe	AA-41
アルコール度数	Alkoholgehalt	16 % vol.
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 +5 +10 +15 Sucré ————— Sec
酸度	Säuregehalt	<u>1</u> 1,2 1,4 <u>1,5</u> 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	<u>1</u> 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Farbe	Durchsichtig
飲み頃温度	Serviertemperatur	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

Alkoholgehalt 16,5%

Code 200756

720ml

Preis CHF

Unverdünnter Sake («Brut vom Fass») mit tollem Anis-Bouquet. Kräftig und pfeffrig am Gaumen, mit einer schönen Adstringenz, die einen tollen Kontrast zum langen, milden Abgang bildet.

商品名	NAME	KAMEIZUMI JUNMAI GINJO NAMAZAKE - YAMADANISHIKI
特定名称	Klassifikation	Junmai Ginjo Namazake
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in / von	Kameizumi Sake Brewing Co., Ltd.
都道府県	Präfektur	Kochi
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	Herr Tohru Kawazawa
杜氏	Toji / Brauer	Herr Kazuhito Saibara
酒造好適米	Reis, Präfektur	Yamadanishiki
精米歩合	Polierungsgrad	50 %
麴米	Koji	Yamadanishiki
酵母	Sakehefe	CEL-19
アルコール度数	Alkoholgehalt	16.5 %
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -10 -5 0 +5 +10 +15 Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Farbe	Durchsichtig
飲み頃温度	Serviertemperatur	5°C~10°C (5-45°C available)





BRAUEREI TAKASAGO SHUZO

Sie wurde 1899 in der Stadt Asahikawa (Hokkaido) unter dem Namen Kohiyama Shuzo gegründet und war eine der wenigen Brauereien, die die Sake-Produktion während des zweiten Weltkrieges fortsetzten. Die im Jahre 1909 erbaute Kura (Brauerei) gilt als eines der ältesten Gebäude Asahikawas.

Im Jahr 2000 erkannte die Brauerei, dass sie nicht mehr mit den grossen Brauern aus Nada und Fushimi mithalten konnte. Sie konzentrierte sich daher fortan auf die Herstellung von Tokutei meishoushu Sake (spezielle Bezeichnung für Sake von höherer Qualität), deren Aromen die örtlichen kulinarischen Spezialitäten wie Wagashi (japanische Kuchen) bestmöglich widerspiegeln. Um gleichbleibende Qualität zu gewährleisten, produziert die Brauerei nur 4'800 Koku pro Jahr, was 900 Kilolitern entspricht.

Jeden Winter, wenn die Temperaturen auf unter -10 ° C sinken, baut Takasago eine Eiskuppel vor der Kura. Die Temperaturen sind so niedrig, dass Bakterien keine Chancen haben, was eine perfekte Kontrolle der Fermentierung sicherstellt. Darauf folgt die Filtermethode Ichiya Shizuku – «Tropfen für Tropfen über Nacht» – bei der der Moromi (Sake-Most) in Stoffsäcke gefüllt wird, aus denen das gefilterte Endprodukt über Nacht langsam und ohne Druck heraustropft. Der auf diese Weise hergestellte Sake ist besonders rein und klar.



SAKE KOKUSHI MUSO
JUNMAI COCOO
国士無双<虚空>純米

Alkoholgehalt 12,5%

Code 200741

500 ML

Preis CHF

商品名	NAME	KOKUSHI MUSO COCOO JUNMAI
特定名称	Klassifikation	Junmai
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in /	Takasago Shuzo Co. Ltd.
都道府県	Präfektur	Hokkaido
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	Herr Tetsuyasu Sato
杜氏	Toji / Brauer	Herr Yoshihisa Morimoto
酒造好適米	Reis, Präfektur	Ginpu brown
精米歩合	Polierungsgrad	60 %
麴米	Koji	Ginpu
酵母	Sakehefe	701
アルコール度数	Alkoholgehalt	12.5 %
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	-15 -9 -5 0 +5 +10 +15 Sucre Sec
酸度	Säuregehalt	1 1,2 1,4 1,5 1,7 1,8 2
アミノ酸度	Aminosäure	1 1,2 1,4 1,5 1,6 1,8 2
色	Farbe	Durchsichtig
飲み頃温度	Serviertemperatur	Frisch



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

Alkoholgehalt 15,5%

Code 200740
 720 ML
Preis CHF

商品名	NAME	KOKUSHI MUSO JUNMAI DAIGINJO HOKKAIDO LIMITED
特定名称	Klassifikation	Junmai Daiginjo
製造元 / 設立	Brauerei, Gegründet in /	Takasago Shuzo Co. Ltd.
都道府県	Präfektur	Hokkaido
蔵元	Kuramoto / Vertreiber	Herr Tetsuyasu Sato
杜氏	Toji / Brauer	Herr Yoshihisa Morimoto
酒造好適米	Reis, Präfektur	Suisei grown
精米歩合	Polierungsgrad	45 %
麴米	Koji	Suisei
酵母	Sakehefe	1801
アルコール度数	Alkoholgehalt	15.5 %
日本酒度	Dichte / SMV / Nihonshudo	
酸度	Säuregehalt	
アミノ酸度	Aminosäure	
色	Farbe	Durchsichtig
飲み頃温度	Serviertemperatur	Frisch



BRASSERIE MARUMOTO SHUZO

«Um gut zu sein, muss der Sake mit Reis von einer hohen Qualität gebraut werden.»

Von diesem Prinzip ausgehend, baut die Brauerei Chikurin den Reis, der für die Herstellung seines Sakes bestimmt ist, selber an. Der gebrauchte Reis ist der Yamadanishiki Reis.

Seit seiner Gründung im Jahre 1867 sind diese Methoden ohne Unterbruch während mehr als 140 Jahren im Anbaugebiet von Okayama.



SAKE CHIKURIN - TAOYAKA JUNMAI DAIGINJO

Sein reiches und kräftiges Bouquet wie sein rundes, leicht süßes Aroma erinnern an einen reifen Muscat.

Zum Aperitif genießen, mit Käse oder zum Dessert.

Alkoholgehalt 15%

Code 201771

720 ML

Preis CHF



SAKE CHIKURIN ORGANIC - KAROYAKA < Yuuki > JUNMAI GINJO

Organische Zertifizierung durch das Japan Agricultural Standard.

Ein Qualitätssake mit vielschichtigem Geschmack, stark erdige Aromen überlagern sich, trotz eines sehr klaren Abganges.

Alkoholgehalt 15%

Code 200770

720 ML

Preis CHF

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-bistroNAMEy.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