



Savourez le Saké de Gifu

Une contrée fière de ses montagnes,
de ses eaux et de son savoir-faire
Les sakés de Gifu, un délice





Prologue

Les mille facettes du saké

Les sakés produits dans la préfecture de Gifu se distinguent par de multiples caractéristiques mises en avant par les différentes brasseries : « doux », « sec », « corsé », « moelleux » ou « léger » parmi d'autres traits, qui rendent cet univers si intéressant et impossible à résumer sous un seul trait. Chacun y trouvera naturellement le goût qu'il recherche.

Ainsi que le dit un amateur averti :

« On s'entend bien avec ceux qui partagent nos goûts en matière de saké ».

Le saké serait un maître pour rapprocher les gens.

CONTENU

◇ Prologue	1	Région de Seinô	14
◇ Mariage culinaire avec le saké	5	Région de Chûnô	18
◇ Connaissance du saké	7	Le riche univers du saké	22
Le riche univers du saké	10	Région de Tônô	23
◇ Présentation des brasseries		Région de Hida	28
Région de Gifu	11	◇ Carte des brasseries	34



Goût de l'eau, goût du saké



Les différences d'eau ont également une grande importance dans le fait qu'existe une grande variété de saveur de sakés, puisqu'elle en constitue 80 %.

La préfecture de Gifu compte environ 3 323 km de rivières de classe A. Leurs eaux s'infiltrant et s'écoulant sous terre, alimentant les rivières souterraines et les sources. L'eau servant au brassage étant puisée dans le sous-sol, le goût du saké varie en fonction du réseau hydrographique et de la région.

Si vous trouvez qu'une certaine eau de brassage est « délicieuse », il y a de fortes chances que le saké qui en est tiré vous convienne.

Le saké, compagnon idéal de tous les plats



Vous connaissez probablement le terme « mariage ». Il s'agit de l'art d'associer une boisson alcoolisée à un plat particulier. Typiquement, le vin rouge se marie avec les plats à base de fromage et de bœuf, le vin blanc avec les fruits de mer et le whisky avec les mets incluant des noix et les grillades. Le mariage avec un plat est important si vous désirez mieux savourer une boisson alcoolisée.

Or le saké s'accorde avec tous les plats et seuls quelques-uns ne lui conviennent pas. On peut penser aux fromages. Si certains de ceux-ci ne se marient pas bien avec le vin, il n'y a généralement pas de problème avec le saké. N'importe quel plat se marie au saké.

Certains affirment même qu'ils peuvent apprécier une bouteille de saké avec des confiseries japonaises.

Le saké dégusté avec un plat que l'on aime procurera un bonheur encore plus grand.



▲ Du saké est offert aux dieux lors de fêtes, comme le « Takayama Matsuri »



▲ « Festival Doburoku » du village de Shirakawa, préfecture de Gifu. Le Doburoku anime plusieurs sanctuaires du village en octobre



▲ Lors d'un mariage shintoïste, les mariés boivent à tour de rôle du saké pour le rituel *san-san-kudo*

Saké du terroir et saké de la vie

Dans la préfecture de Gifu, le saké s'est développé avec la culture locale. Produité pour les habitants de la région, ceux-ci continuent aujourd'hui de l'apprécier au quotidien. L'inscription du « brassage traditionnel du saké » au patrimoine de l'UNESCO représente aussi une reconnaissance de son enracinement dans le terroir.

En outre, lors de fêtes et cérémonies, du saké est toujours offert et l'*omiki* (saké sacré) est distribué dans les sanctuaires locaux.

Le saké est consommé lors des mariages shintoïstes pour la cérémonie *san-san-kudo* (trois gorgées dans trois coupes) et il est également offert pour purifier un terrain lors de la cérémonie

jichinsai précédant la construction d'une maison. L'usage est aussi d'offrir du saké sur l'autel familial.

Le saké fait ainsi partie intégrante de la vie et de la culture japonaises.

On le retrouve partout, que ce soit à l'occasion d'une célébration ou lors d'un événement malheureux. On en boit jusqu'au matin lors des moments heureux, et on le partage dans les moments tristes.

Le saké accompagne toujours les personnes au cours de leur vie.

Le saké convient à une grande palette de plats

Mariage avec les sakés de Gifu

L'attrait du saké est qu'il se marie avec toutes sortes de cuisines, non seulement japonaise, mais aussi chinoise ou française, les pâtes, les pizzas, etc. Vous pouvez profiter de marier toute une palette de sakés, allant du ginjô parfumé au junmai richement aromatisé, avec un steak de bœuf de Hida bien sûr, mais aussi avec de l'*ayu* (poisson au goût de rivière cristalline) ou du *keichan*, un plat local à base de poulet.

On pourrait dire que le mariage entre un plat et un saké constitue une aventure pour le palais.



Bœuf de Hida (toute la préfecture de Gifu)

L'une des principales marques de bœuf au Japon, caractérisée par la finesse de son persillage et la richesse de sa saveur. La texture fondante fait apprécier un moment exquis.



Edamame (région de Gifu)

En-cas japonais emblématique, les *edamame*, ou soja vert, sont une spécialité de la région de Gifu. Ils poussent dans les sols fertiles du bassin de la rivière Nagara et ont de gros grains sucrés caractéristiques.

Poisson *ayu* (dans toute la préfecture de Gifu)

L'*ayu*, habitant des cours d'eau limpides, présente un goût aromatisé et délicat. En le faisant griller, sa saveur aromatisée ressort encore mieux, ce qui lui vaut le nom de « poisson parfumé ». Il se déguste également sous forme de sashimi ou cuit dans le riz.





Hôba-zushi (régions de Chûnô, Tônô et Hida)

Ce plat se compose de riz vinaigré et d'ingrédients enveloppés dans des feuilles de magnolia servant à en conserver l'arôme et la saveur. Le parfum frais des feuilles imprègne le riz vinaigré en lui donnant un goût rafraîchissant.



Keichan

(régions de Chûnô et Hida)

Il s'agit d'un plat traditionnel de la préfecture de Gifu, préparé en faisant sauter du poulet et des légumes dans une sauce au miso. Son goût riche et son arôme grillé ouvrent l'appétit et se conjuguent bien avec le saké et le riz.



Mizu manjû (région de Seinô)

Une friandise fraîche à base de pâte de haricots rouges enveloppée de farine de kudzu et rafraîchie dans de l'eau froide. Grâce à son aspect translucide et sa texture lisse, elle offre un moment de fraîcheur pendant les chaleurs de la saison estivale.



Kuri kinton (régions de Chûnô et Tônô)

Pâte élaborée uniquement avec des châtaignes cuites à la vapeur et du sucre, cette confiserie japonaise automnale présente naturellement un goût sucré caractéristique. La texture fondante et le goût authentique de la châtaigne composent une saveur raffinée qui perdure en bouche.



Hôba miso (région de Hida)

Le miso, qui a lentement mijoté sur des feuilles de magnolia grillées et odorantes, présente une saveur sucrée-salée. Il se combine parfaitement avec des oignons de printemps grillés, des champignons et de la viande de bœuf.

Gohei-mochi

(régions de Tônô et Hida)

Le riz pilé est piqué sur une brochette, enrobé d'une sauce sucrée-salée, puis grillé pour obtenir un parfum savoureux. Le goût et l'arôme des noix et des graines de sésame viennent rehausser la saveur de cette préparation.



Connaissance du saké

Comment lire une étiquette

Consultez l'étiquette au dos de la bouteille, qui indique le type et les caractéristiques numériques du saké.

Type	On trouve les types « Junmai Daiginjō », « Junmai Ginjō », « Tokubetsu Junmai », « Junmai », « Daiginjō », « Ginjō », « Tokubetsu Honjōzō », « Honjōzō », etc.
Ingrédients	Figure ici les indications sur le riz, le kôji, l'alcool de brasserie, le glucose, etc.
Taux d'alcool	Celui du saké se situe généralement entre 15 et 20°. Le saké avec une faible teneur en alcool, inférieure à 10°, convient bien aux novices.
Taux de polissage	Ce taux indique la quantité de riz brun qui a été éliminée. Un taux de polissage de 50 % signifie que les grains de riz ont perdu la moitié de leur poids. Le goût du saké varie en fonction de la valeur du taux de polissage.
Taux d'acidité	Cette valeur indique l'intensité de l'acidité.
Nihonshudo	Cet indicateur clarifie si le saké est doux ou sec : plus la valeur positive est élevée, plus il est sec ; à l'inverse, plus la valeur négative est élevée, plus il est doux.
Taux d'acides aminés	Cet indicateur présente l'intensité de l'umami (saveur). Plus la valeur est élevée, plus l'umami est prononcé, et plus la valeur est faible, plus le goût est léger.



	Appellation spécifique	Matières première	Taux de polissage
Junmai-shu	Junmai Daiginjō-shu	Riz, kôji de riz	50 % ou moins
	Junmai Ginjō-shu	Riz, kôji de riz	60 % ou moins
	Tokubetsu Junmai-shu	Riz, kôji de riz	60 % ou moins, ou méthode de production spéciale
	Junmai-shu	Riz, kôji de riz	—
Ginjō-shu	Daiginjō-shu	Riz, kôji de riz, alcool de brasserie	50 % ou moins
	Ginjō-shu	Riz, kôji de riz, alcool de brasserie	60 % ou moins
Honjōzō-shu	Tokubetsu Honjōzō-shu	Riz, kôji de riz, alcool de brasserie	60 % ou moins, ou méthode de production spéciale (étiquetage explicatif requis)
	Honjōzō-shu	Riz, kôji de riz, alcool de brasserie	70 % ou moins

Type

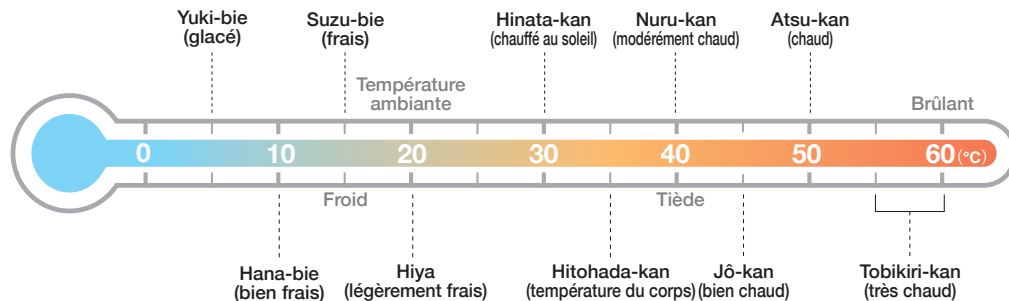
Il existe plusieurs types de saké, tels que le « ginjō », le « junmai » et le « namazake », en fonction de la façon dont ils ont été élaborés. Si vous connaissez vos préférences, il vous sera plus facile de choisir votre saké, même celui d'une brasserie que vous découvrirez.

Junmai-shu	Saké fabriqué exclusivement à partir de riz et de kôji de riz, transmettant intacte la saveur du riz. Ceux dont le taux de polissage du riz est inférieur ou égal à 60 % sont appelés « tokubetsu junmai » et ceux élaborés selon la méthode ginjō nommés « junmai daiginjō ».
Ginjō-shu	Le riz est poli (l'extérieur est éliminé) et fermenté à basse température en n'utilisant que le cœur des grains. Un tel saké se distingue par un arôme fruité et une texture onctueuse. Le saké obtenu en éliminant au moins 40 % du riz, soit avec un taux de polissage de 60 % ou moins, est appelé « ginjō », tandis que celui résultant d'un taux de polissage de 50 % ou moins se nomme « daiginjō ».
Honjōzō-shu	Le riz et kôji de riz sont ici complétés avec de l'alcool de brasserie dont le volume n'excède pas une certaine limite. Il en résulte un saké au goût léger.
Namazake	En général, le saké est stérilisé par échauffement à deux reprises, mais celui qui n'a pas subi ce traitement est nommé « namazake (hon-nama) », qui signifie saké brut. Le namazake stocké qui est chauffé avant d'être expédié est qualifié de « nama chozōshu ».

Genshu	En général, après le pressage du <i>moromi</i> , de l'eau est ajoutée afin d'ajuster la teneur en alcool en la réduisant. Un saké qui ne passe pas par cette étape est appelé « genshu ».
Kimoto	Un saké élaboré en laissant naturellement proliférer les bactéries lactiques pour cultiver la levure.
Yamahai	Un saké élaboré sans passer par l'étape <i>yamaoroshi</i> . Le <i>yamaoroshi</i> représente un travail laborieux consistant à broyer du riz cuit à la vapeur à l'aide d'un outil en forme de rame. La fermentation avec des bactéries lactiques cultivées naturellement confère au saké une saveur riche et profonde.
Arabashiri	Le saké produit en premier lors du pressage du <i>moromi</i> .
Koshu	Un saké vieillit longtemps à la manière du whisky. Il est presque transparent lorsqu'il est conservé au réfrigérateur, mais prend une teinte dorée ou ambrée si la conservation se fait à température ambiante.

Températures

Le saké change d'arôme, de texture en bouche, de goût et même l'impression d'ivresse varie en fonction de la température à laquelle il est consommé. Essayer les différentes températures recommandées pour trouver celle qui nous convient le mieux constitue une partie du plaisir de la dégustation.



◇ Glossaire des termes du saké

Il existe toute une série de termes liés au saké.

Connaître ces termes permet de déguster plus agréablement les sakés.



Sakagura	Bâtiment où est fabriqué le saké (brasserie).
Tôji	Responsable de la fabrication du saké (maître brasseur).
Kurabito	Personnes impliquées dans le brassage dans une brasserie.
Jôzô	Fermentation du riz pour la fabrication du saké.
Tsukuri	Styles et procédés de brassage du saké.
Sakamai	Riz dédié au brassage du saké.
Kôbo	Micro-organismes qui favorisent la fermentation.
Kôji de riz	Riz cuit à la vapeur sur lequel sont répandues des spores de kôji.
Shikomi	Brassage de l'eau, du riz cuit à la vapeur et du kôji dans une cuve en bois ou métallique.

Moromi	Saké en train de fermenter dans une cuve (moût de fermentation).
Jôsô	Processus de pressage du saké à partir du moût de fermentation.
Ori	Saké trouble qui se dépose après le pressage.
Hiire	Processus de stérilisation par chauffage du saké.
Ki-ippou	Saké junmai produit dans une seule brasserie.
Nama chozôshu	Saké pasteurisé une seule fois (avant la mise en bouteille).
Chozô	Processus de stockage du saké.
Terroir	L'influence de la nature, de l'histoire, de la culture, de l'industrie, etc., sur le saké.
Kikizake	Évaluation du goût et de l'arôme d'un saké.

Le riche univers du saké

Complexité du traitement des matières premières : « lavage » et « trempage »

Comme ils influencent le goût du saké, les temps de lavage et de trempage du riz constituent les parties nécessitant d'être le plus attentif.

Par exemple, le riz destiné au junmai daiginjô, poli à 35 %, est trempé dans l'eau pendant 7 à 10 minutes afin d'éliminer le son et lui permettre d'absorber de l'eau.

Lors de ce processus, on commence par mesurer la température du riz et de l'eau, puis celle de l'air et le *tôji* décide, en se fiant à son intuition et à son expérience ainsi que les données passées,

combien de temps le riz doit rester dans l'eau avant d'en être retiré. Dans cette méthode d'absorption limitée de l'eau, on appuie sur le chronomètre et lave le riz en une seule fois, avant de le faire tremper dans l'eau et à l'en extraire exactement au bon moment. Finalement, on étale le riz afin qu'il puisse absorber l'eau de manière uniforme.

La séquence de ces opérations peut être accélérée ou ralentie de 10 secondes selon les conditions météorologiques.

Le saké, c'est « *ichi kôji, ni moto, san zukuri* » (un, le kôji, deux, la levure et trois, le brassage)

Ichi kôji « Le goût du kôji de riz

Si vous en avez l'occasion, essayez de goûter du kôji de riz. Le kôji de riz tout frais possède un subtil parfum de châtaigne. Cet arôme est garant de sa qualité. Ensuite, mettez-en deux ou trois grains dans votre bouche et mâchez-les lentement avec les dents du fond. La saveur du riz vient en premier, suivie d'une subtile saveur de châtaigne. Le kôji de riz est bon lorsque deux ou trois moisissures de kôji sont visibles sur chaque grain et que, quand on brise un grain, on voit qu'elles sont bien incrustées à l'intérieur.

Ni moto « aussi appelé *shubo* »

Le *moromi* consiste en un processus de prolifération et de culture de la levure qui opère la fermentation. Une grande quantité de levure est nécessaire pour faire fermenter le *moromi*, mais il est impossible de la produire en une seule fois. Pour cette raison, le processus commence par cultiver une faible quantité de levure que l'on va progressivement faire augmenter. Cette première étape est celle du *shubo* (levain de

saké ou « mère du saké »).

Le *shubo* utilisé pour le saké se cultive seul dans un milieu acide, à un niveau empêchant le développement de bactéries nuisibles tout en produisant une grande quantité de levures robustes.

Selon la manière dont le *shubo* est préparé, on distingue plusieurs méthodes : *kimoto*, *yamahai*, *sokujo* ou encore *kôon tôkamoto*. Or, le choix du type de *shubo* influence également les propriétés du saké lui-même.

San zukuri « Le rôle du kôji de riz et de la levure »

La levure étant un petit organisme invisible, elle aussi se nourrit et excrète.

Sa nourriture est de l'amidon de riz, autrement dit du sucre, mais, en l'état, elle ne peut le consommer, car il est plus grand que sa bouche. Le kôji de riz a ainsi pour rôle d'en réduire la taille pour être consommable. La levure se nourrit du glucose libéré par l'amidon grâce au kôji de riz, puis rejette de l'alcool et du gaz carbonique. Cet alcool reste dans le *moromi* qui sera pressé pour produire le saké.

Adachi Shuzôjô



3-21-10 Kotozuka, Gifu-shi, Gifu
058-245-3658
9 h à 18 h
(Le samedi jusqu'à 17 h)
Fermé le dimanche et les jours fériés
*Fermeture irrégulière le lundi
Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / ○ (gratuite)
*Se renseigner pour les groupes

Une brasserie de saké junmai qui ne produit pas de daiginjô. Elle emploie du riz à saké cultivé à Gifu ainsi que de l'eau souterraine du bassin de la rivière Nagara. La majeure partie du travail y est effectuée à la main. Elle brasse un « saké qui se déguste à petites gorgées », dont elle équilibre soigneusement l'acidité et l'umami.



Kinkazan Sôkyû Nama Genshu Eto Label

Un saké non dilué et non pasteurisé à l'arôme doux et à la saveur de riz marquée. Ce saké de table ne lasse jamais ; il est conseillé de le servir frais dans de petits verres et de le déguster par petites gorgées.



Riz utilisé	Hida Homare (préfecture de Gifu)		
Taux de polissage	55-60%	Nihonshudo	±0
Taux d'alcool	17%		

Comment le boire	Légèrement frais
Saveur	Légèrement doux, moelleux, fruité
Mariage	Légumes mijotés, tofu nappé d'une sauce épaisse au miso et à la viande hachée, tempura de poisson de saison



Kinkazan
Nakagumi
Junmai Nama
Genshu

Nihon-Izumi Brewery Co., Ltd.



3-8-2 Kanoshimizu-cho,
Gifu-shi, Gifu
058-271-3218
9 h à 17 h 30
Fermé le samedi,
le dimanche et les jours fériés
Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / ○ (payante)



Associant une histoire de 150 ans à de nouvelles idées, cette brasserie propose du saké frais et non pasteurisé, brassé sous terre pendant les quatre saisons. Elle utilise un processus de brassage avec une eau douce tirée d'une source souterraine. On y presse soigneusement le moût dans des cuves traditionnelles en bois avec une faible pression, suivant un procédé qui privilégie la qualité à l'efficacité.



Junmai Ginjô Muroka Nama Genshu Funakuchitori

Un saké brut fraîchement pressé, embouteillé sans filtration ni pasteurisation. Le pressage délicat est réalisé dans des cuves en bois traditionnelles pour garantir un goût dénué d'aspérité et une texture lisse en bouche.



Riz utilisé	Riz de la préfecture de Gifu		
Taux de polissage	60%	Nihonshudo	+3
Taux d'alcool	17%		

Comment le boire	Yuki-bie (glacé)
Saveur	Légèrement sec, fruité
Mariage	Salade caprese, plats à base d'anguille



Junmai
Daiginjô
Oda Nobunaga

Komachi Sake Brewery Co., Ltd.



2-15 Soharaibuki-cho,
Kakamigahara-shi, Gifu
058-382-0077
9 h à 18 h
Fermé le samedi,
le dimanche et les jours fériés
Portes ouvertes du nouveau
saké / —
Dégustation / —



L'eau de brassage provient des eaux souterraines de la rivière Nagara, qui coulent sous la brasserie. La marque principale « Nagaragawa » est élaborée avec l'intention d'en faire un saké phare de Gifu. Celui-ci se caractérise comme « "savoureux saké" bien charpenté » s'accordant avec la culture culinaire du miso rouge. De la musique apaisante est diffusée dans la brasserie pour favoriser l'activité des micro-organismes pendant la fermentation.



Nagaragawa Junmai Ginjô

Le processus de brassage, qui vise une fermentation complète tout en conservant un arôme raffiné, fait ressortir toute la saveur du riz. Il est légèrement sec avec une finale modérée.

Riz utilisé	Hida Homare
Taux de polissage	55% Nihonshudo +5
Taux d'alcool	15,5%

Comment le boire	Légèrement frais, modérément chaud, chaud
Saveur	Légèrement sec, moelleux, fruité, corsé
Mariage	Poulet à la sauce teriyaki, saumon grillé, ayu grillé au sel



Nagaragawa
Sparkling
Awanigori

Chiযোগiku Co., Ltd.



2733 Takehana-cho,
Hashima-shi, Gifu
058-391-3131
9 h à 17 h
(Les heures d'ouverture varient)
Fermé le samedi,
le dimanche et les jours fériés
Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues en octobre (ouvert à tout public)
Dégustation / —



Impossible de se lasser de ce « saké de renom ordinaire » que l'on consomme toujours l'esprit serein. En harmonie avec la nature et tirant parti de la terre, cette brasserie produit du saké pour sa terre. De l'eau souterraine alimentée par la rivière Nagara est pompée à 128 m de profondeur pour servir d'eau de brassage. La fermentation de la levure et du *moromi* se déroule volontairement lentement afin de conférer au saké un goût tout en douceur.



Kôrin Yûki Junmai Ginjô-shu

Brassé avec du riz certifié biologique JAS à 100 %, cultivé dans la ville de Hashima sans pesticides ni engrais chimiques, ce saké est très apprécié pour l'élégance de son arôme de ginjô, la plénitude de sa saveur et son moelleux en bouche.

Riz utilisé	Hatsushimo (bio), Nihonbare (bio)
Taux de polissage	58% Nihonshudo +1
Taux d'alcool	15%

Comment le boire	Glacé, bien frais, légèrement frais, modérément chaud
Saveur	Standard
Mariage	Plats légers tels que sashimi et tofu froid



Junmai-shu
Life

Shiraki Tsunesuke Co., Ltd.



61 Kadoyakado,
Gifu-shi, Gifu
058-229-1008
9 h 30 à 16 h 30
Fermé le dimanche
et les jours fériés
Portes ouvertes du nouveau saké /
Sur rendez-vous
Dégustation / ○ (payante)



Fondée à la fin de l'époque d'Edo, cette brasserie unique s'est consacrée, au fil d'essais et d'erreurs, à faire vieillir un saké, que JAL a sélectionné sur sa carte des vols internationaux de première classe. Elle met également l'accent sur l'exportation à l'étranger et se développe à Hong Kong, en France ainsi que dans d'autres pays. Les femmes brasseuses continuent d'y relever de nouveaux défis alliant tradition et innovation.

Daruma Masamune Saké vieilli de 3 ans

Détruite lors du séisme de Nobi (1891), la brasserie s'est rebaptisée Daruma Masamune, du nom d'un célèbre moine zen, en cherchant à rétablir sa production. Ce saké est affiné selon un procédé unique qui permet de pleinement incorporer la saveur du riz.

Riz utilisé	Gohyakumangoku, Nihonbare		
Taux de polissage	75%	Nihonshudo	-8
Taux d'alcool	15%		

Comment le boire	Légèrement frais, température ambiante, chauffé au soleil, température du corps, modérément ou bien chaud
Saveur	Légèrement doux, moelleux
Mariage	Tempura, poulet frit, carpaccio



**Daruma
Masamune
Saké vieilli
de 10 ans**

Hayashi Honten Co., Ltd.



2239 Nakashinkano-cho,
Kakamigahara-shi, Gifu
058-382-1238
9 h à 17 h
Fermé le dimanche,
les jours fériés et les 2^e et 4^e samedis
du mois
Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / —
*Non disponible dans le commerce



Depuis qu'il a commencé à brasser du saké en octobre 1920 sous le nom de Hinode Shuzo, le fondateur de cette maison, Eiichi Hayashi, a toujours travaillé à en améliorer la qualité. Il visait un saké au goût clair, agréable à boire et capable d'accompagner les repas. La brasserie propose également une large sélection de sakés « muroka nama genshu » (non filtrés, non pasteurisés, non dilués) à déguster avec des ingrédients de saison.

Hyakujûrô Junmai Daiginjô Kurozura

Ce saké au goût à la fois somptueux et harmonieux doit son nom à l'acteur de kabuki « Ichikawa Hyakujûrô », auteur d'un don de 1 200 cerisiers bordant la rivière Shinsakai qui traverse la ville de Kakamigahara.

Riz utilisé	Suisei		
Taux de polissage	50%	Nihonshudo	-3
Taux d'alcool	15%		

Comment le boire	Légèrement frais
Saveur	Légèrement doux, fruité
Mariage	Omelette japonaise au dashi, pot-au-feu de tofu, salade caprese à la pêche blanche et mozzarella



**Hyakujuro
Okarakuchi
Junmai-shu
Akazura**

Miwa Shuzô Co., Ltd.



4-48 Funamachi, Ogaki-shi,
Gifu
0584-78-2201
9 h à 17 h
Fermé le dimanche et les jours fériés
Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues à la fin avril (ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (payante)



Fondée en 1837, la brasserie était appréciée du seigneur du château des Ôgaki, Tesshin Ohara, à la fin de l'époque d'Edo, devenant ainsi le brasseur officiel du clan. Il y a une cinquantaine d'années, le village de Shirakawa, dans la préfecture de Gifu, lui a demandé d'élaborer un saké s'inspirant du festival Shirakawagô Doburoku. Aujourd'hui, la brasserie promeut la culture du saké trouble dans le monde.

Shirakawagô Junmai Nigori-Sake

Malgré sa turbidité exceptionnelle, ce saké offre une texture très douce en bouche et, sans jamais être trop doux, sait mettre en valeur les plats. Il accompagnera parfaitement les saveurs sucrées.

Riz utilisé	Riz commun produit à Gifu et autre		
Taux de polissage	70%	Nihonshudo	-25
Taux d'alcool	14,5%		

Comment le boire	Frais, légèrement frais, température du corps, modérément chaud
Saveur	Doux, moelleux
Mariage	Salade de fromage blanc et de tomates, curry keema, fromage bleu



Shirakawagô
Junmai Ginjô
Sasa
Nigori-Sake

Takeuchi Sake Brewery L.P.



1 Denma-cho, Ogaki-shi,
Gifu
0584-81-3311
9 h à 18 h
Fermé le dimanche
Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues fin avril (ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (payante)



Depuis sa création au milieu de l'époque d'Edo, cette maison s'engage à « brasser du saké de qualité » et a remporté plusieurs prix lors de concours de saké nationaux et à l'étranger. Puisée à près de 150 mètres sous terre, l'eau souterraine douce et harmonieuse du groupe des trois rivières Kiso, filtrée naturellement au fil du temps, sert à produire un saké à l'arôme délicat et vif en bouche.

Miyukitsuru Junmai Daiginjô Yamada Nishiki 35

« La grue qui apporte le bonheur » : le nom de ce saké se réfère à la grue, symbole de longévité et d'harmonie familiale. Il présente une texture soyeuse avec une touche finale élégante.



Riz utilisé	Yamada Nishiki		
Taux de polissage	35%	Nihonshudo	—
Taux d'alcool	15,5%		

Comment le boire	Glacé, bien frais
Saveur	Légèrement doux, moelleux, fruité, souple
Mariage	Sashimi de poisson blanc, limande et saumon à la meunière



Miyukitsuru
Junmai Daiginjô
Yamada Nishiki,
Omachi

Watanabe Shuzôjô



8-1126 Hayashimachi,
Ogaki-shi, Gifu
0584-78-2848
En semaine de 9 h à 19 h
Samedi de 10 h à 18 h
Fermé le dimanche et les jours fériés
Portes ouvertes du nouveau saké /
Non fixée
Dégustation / ○ (payante)



Asako Watanabe, maîtresse brasseuse de la cinquième génération, se consacre à l'élaboration d'un saké de qualité à Ôgaki, « capitale de l'eau », où les sources sont abondantes et les ruisseaux au cours limpide nombreux. Elle relève également de nouveaux défis dans le brassage, comme l'utilisation du riz Hatsushimo issu d'une culture à faible usage de produits phytosanitaires, cultivé sur le territoire d'Ôgaki, avec de l'eau de source de la ville ainsi que celle provenant de la rivière Oku-nagara, aussi appelée « eau de la forêt de Kôga ».



Junmai Daiginjô Shirayukihime

Le riz cuit à la vapeur est fermenté lentement à basse température et brassé pour obtenir un goût d'une grande finesse et sans aspérité. Il s'agit d'un saké délicat, comme les fleurs d'*Astragalus sinicus* qui s'ouvrent dans les rizières.

Riz utilisé	Hatsushimo		
Taux de polissage	50%	Nihonshudo	+6
Taux d'alcool	15%		

Comment le boire	Légèrement frais		
Saveur	Légèrement sec, léger		
Mariage	Tempura de congri (sauce pour tempura), camembert frit, gohei-mochi (riz grillé au miso sur brochette)		



Asachan no
Doburoku

Ôtsuka Shuzô Co., Ltd.



422 Ikeno, Ikeda-cho,
Ibi-gun, Gifu
0585-45-2057
9 h à 18 h
Fermeture irrégulière
Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / —



La brasserie se situe le long d'une route menant au temple Kegon-ji du mont Tanigumi. Le processus de brassage y emploie l'eau souterraine du bassin de la rivière Kasukawa. Le saké est brassé selon la méthode classique de fabrication *kimoto* qui recourt à un levain de saké destiné à exprimer la saveur du riz et une riche acidité. Cette maison cultive son riz avec des agriculteurs de la région et se sert de levures naturelles dans le brassage.



Takesuzume Kimoto Junmai Ginjô-shu

Le nom dérive de l'emblème du clan Ôtsuka avec un moineau sur un bambou (*Take ni suzume*). Il offre l'arôme élégant et la saveur raffinée d'un riz poli à 50 %. Son acidité fine le rend très agréable à boire.

Riz utilisé	Yamada Nishiki		
Taux de polissage	50%	Nihonshudo	+6
Taux d'alcool	16%		

Comment le boire	Frais, légèrement frais, température du corps, modérément chaud		
Saveur	Sec, léger		
Mariage	Carpaccio, tempura, cource cireuse mijotée		



Takesuzume
Kimoto
Junmai-shu

Ikedaya Shuzô Co., Ltd.



612-1 Miwa, Ibigawa-cho,
Ibi-gun, Gifu
0585-22-0016
En semaine de 8 h 30 à 17 h
Samedi de 11 h à 17 h
Fermé le dimanche
Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / —



Cette brasserie a été établie en 1689. Le saké y est produit à la main selon un brassage naturel convenant parfaitement au *moromi* vivant. Il est tiré de l'eau souterraine du bassin de la rivière Ibi, qui accueille de délicieux poissons *ayu*, et d'un riz fraîchement récolté de haute qualité. Héritière du savoir-faire du maître brasseur Echigo, cette technique éprouvée continue d'évoluer en offrant un saké au « goût vif et charpenté » ainsi que « résolument sec » à la finale.



Kameguchi

Légèrement trouble, doté d'un parfum fruité unique, d'une texture douce en bouche d'une finale sèche marquée, il se déguste pleinement jusqu'au bout de la finale. Il s'agit d'un saké au goût vif.

Riz utilisé	Gohyakumangoku	
Taux de polissage	—	Nihonshudo —
Taux d'alcool	—	

Comment le boire	Légèrement frais, modérément chaud
Saveur	Légèrement sec, léger
Mariage	Tatami de bonite, ragoût au miso rouge, crabe grillé



Minofuji

Tokoro Shuzô Co., Ltd.



537-1 Miwa, Ibigawa-cho,
Ibi-gun, Gifu
0585-22-0002
9 h à 17 h
Fermé le dimanche et les jours fériés
(plus autres jours fermés irréguliers)
Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues en novembre
(ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (payante)



Fondée au début de l'ère Meiji, cette petite brasserie de quatre employés est logée dans la région amont de la rivière Ibi. Prenant pour concept un « saké de table moderne », son objectif est de produire un saké à la fois savoureux, acide et vif. Outre la marque phare Bôjimaya, qui porte le nom du magasin, on y trouve aussi le « Tokoro Black », parmi d'autres sakés.



Bôjimaya Junmai Muroka Nama Genshu

Un saké dont l'acidité se marie bien avec la cuisine italienne ou française. Il laisse une finale marquante transmettant la saveur du riz et une touche d'acidité.

Riz utilisé	Gohyakumangoku	
Taux de polissage	65%	Nihonshudo +3
Taux d'alcool	17%	

Comment le boire	Légèrement frais, modérément chaud
Saveur	Légèrement sec
Mariage	Carpaccio, langue de bœuf au vin rouge, maquereau mariné au vinaigre



Bôjimaya
Junmai
Chô-Karakuchi

Sugihara Sake Brewery Co., Ltd.



1 Shimoiso, Ono-cho,
Ibi-gun, Gifu
0585-35-2508
9 h à 18 h
Fermé le vendredi
Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues en août
Dégustation / —



Voici la brasserie de saké connue comme la plus petite du Japon. Sa marque phare « Ibi » est si difficile à se procurer, même pour les habitants de la région, qu'on la surnomme le « saké fantôme ». Pour le riz, cette maison affectionne l'« Ibi no Homare », un riz à saké original et rare mis au point par la brasserie de saké Sugihara Shuzô avec cultivateurs locaux et un sélectionneur de variétés de la région.



Ginsen Ibi

Sa robe légèrement trouble et argentée du fait de la présence de dépôts s'accompagne d'un soupçon d'amande amère au sein d'un riche bouquet fruité évoquant notamment le kiwi et la pomme verte.

Riz utilisé	Ibi no Homare		
Taux de polissage	60%	Nihonshudo	-3
Taux d'alcool	17%		

Comment le boire	Glacé, bien frais, frais, légèrement frais
Saveur	Légèrement doux, léger, rafraîchissant, moelleux, fruité
Mariage	Cuisine traditionnelle du Nouvel An osechi, mignardises à la châtaigne et à la crème, gratin à la sauce blanche



Tokubetsu
Junmai-shu
Ibi

Gyokusendô Shuzô Co., Ltd.



800-3 Takada, Yoro-cho,
Yoro-gun, Gifu
0584-32-1155
8 h à 12 h
13 h à 17 h
Fermé le samedi, le dimanche et les jours
fériés
Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / —



Cette brasserie se caractérise par l'emploi d'une eau souterraine très douce et un procédé très minutieux. En plus du saké, elle produit notamment du mirin, du whisky, du vin de prune, de la vodka et du shôchû. Son saké se distingue par un parfum plein de raffinement et doux, complété par une magnifique finale. La maison est à la poursuite d'un brassage fait de « clarté », de « pureté » et d'une « esthétique de sobriété ».



Reisen Gyoku Junmai Daiginjô Nakagumi

Un saké tiré du riz Yamada-Nishiki de qualité spéciale et poli à 28 %. Il est issu d'une culture à faible usage de produits phytosanitaires, dans un district spécial A de la préfecture de Hyogo. Il permet de profiter d'un parfum plein de raffinement et doux et d'une magnifique finale.

Riz utilisé	Yamada Nishiki		
Taux de polissage	28%	Nihonshudo	+2,5
Taux d'alcool	15,0 - 15,9%		

Comment le boire	Glacé, bien frais, frais, légèrement frais
Saveur	Légèrement sec, léger, rafraîchissant
Mariage	Quenelle de daurade, fromage, œufs de mulet séchés



Reisen
Junmai
Daiginjô
Tokutô Yamada
Nishiki

Kosaka Shuzôjô Co., Ltd.



2267 Aioi-cho, Mino-shi, Gifu
0575-33-0682
En semaine de 11 h à 17 h
Samedi, dimanche
et jours fériés de 10 h à 17 h
Ouvert toute l'année
Portes ouvertes du nouveau saké / prévues
en janvier, février et mars (ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (gratuite)



Cette brasserie, établie en 1772 et dont l'entrepôt est classé bien culturel national, se situe dans le « quartier des *udatsu* », qui sont des éléments pare-feu installés sur les toits et accessoirement décoratifs. L'eau de brassage provient de l'eau souterraine du bassin de la rivière Nagara. Riche en minéraux organiques, elle produit un saké doté d'un arôme agréable et d'une saveur profonde. Le saké de la marque « Hyakushun » suscite un sentiment d'ivresse printanier, tel un vœu de santé et de longévité pour celui qui le boit.

Hyakushun Junmai Ginjô Muroka Nama Genshu Jikagumi Mino Nishiki

Un saké brassé avec du riz cultivé à l'aide de l'eau de la rivière Nagara. Il est mis en bouteille directement à côté du pressoir, ce qui lui confère un goût vif et vibrant, agrémenté du pétillant du gaz carbonique naturel.



Riz utilisé	Mino Nishiki (ville de Seki)		
Taux de polissage	60%	Nihonshudo	+1
Taux d'alcool	16%		

Comment le boire	Glacé, bien frais, frais
Saveur	Légèrement doux, léger, rafraîchissant, fruité
Mariage	Bouillabaisse de coquilles Saint-Jacques, sashimi de thon rouge, poisson blanc à la sauce aigre-douce



Hyakushun
Junmai Ginjô
Muroka
Nama Genshu
Jikagumi
WHITE

Miyozakura Jôzô Co., Ltd.



3-2-9 Ootahonmachi,
Minokamo-shi, Gifu
0574-25-3428
9 h à 17 h
Fermé le samedi, le dimanche et les
jours fériés
Portes ouvertes du nouveau saké / prévues
en décembre (ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (payante)



Une brasserie de saké à l'angle d'une rue d'« Ota-juku », la 51^e étape de l'ancienne route de Nakasendo. Outre le riz cultivé localement sous contrat, elle se sert d'une sélection de riz provenant de tout le Japon. Tirée d'un puits situé dans l'enceinte de la brasserie, l'eau souterraine venant du bassin de la rivière Kiso est moyennement douce avec un subtil goût sucré qui produit un saké doux et délicat en bouche.

Miyozakura Junmai Daiginjô flower

Fruit de longues réflexions, ce saké a été conçu avec la volonté d'exprimer une saveur raffinée et une délicatesse qui imprègne le palais. Il se caractérise par un arôme jeune et doux qui évoque un raisin de la meilleure qualité.



Riz utilisé	Riz cultivé sous contrat (ville de Minokamo)		
Taux de polissage	50%	Nihonshudo	-1 environ
Taux d'alcool	16%		

Comment le boire	Bien frais, frais
Saveur	Légèrement doux, léger, fruité
Mariage	Sashimi de poisson blanc, poulet à la sauce teriyaki, tempura de légumes sauvages



Tsushimaya Junmai
Ginjô
Shinshu-san Miyama
Nishiki
Muroka Nama Genshu

Hakusen Shuzô Co., Ltd.



28 Nakakawabe, Kawabe-cho,
Kamo-gun, Gifu
0574-53-2508
9 h à 17 h
Fermé pendant la période
de fin d'année, la Golden Week (fin avril /
début mai) et la période d'Obon (mi-août)
Portes ouvertes du nouveau saké / prévues
en novembre, janvier, février, mars, avril,
juillet et septembre
(ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (gratuite)



Cette brasserie possède une longue histoire dans la fabrication du mirin, du saké et du shôchû. Elle hérite des traditions transmises jusqu'à aujourd'hui par ses prédécesseurs grâce à leurs efforts accumulés et continue de produire de façon stable un saké de qualité. La brasserie ne se contente jamais du statu quo et attache de l'importance à poursuivre ses recherches ainsi qu'à explorer de nouvelles voies pour développer de bons produits.

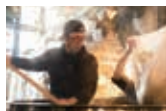


Kuromatsu Hakusen Junmai Ginjô Hana

Le nom de ce saké vient de l'image d'un
« saké qui souhaite être comme une fleur ».
Rafraîchissant et moelleux, il possède
un arôme élégant et une profondeur
modérée bien équilibrée. Son acidité et
sa douceur sont en parfaite harmonie.

Riz utilisé	Hida Homare, Yamada Nishiki		
Taux de polissage	55%	Nihonshudo	+3
Taux d'alcool	16%		

Comment le boire	Frais, légèrement frais
Saveur	Légèrement sec, rafraîchissant, fruité
Mariage	Sashimi de poisson blanc, fromage, plats salés



Kuromatsu
Hakusen
Junmai-shu
Kura

Heiwanishiki Shuzô Co., Ltd.



2121 Shimoaso, Kawabe-cho,
Kamo-gun, Gifu
0574-53-5007
8 h à 17 h
Fermeture irrégulière
Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues de décembre à mars
(ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (gratuite)



Dans un entrepôt en terre qui a résisté aux intempéries le long de 175 ans de tradition depuis la création de la brasserie, le maître brasseur Nanbu élabore son saké artisanal avec tout son cœur, fidèle à la devise « Préserver et faire vivre la tradition ». Fabriqué avec du riz à saké soigneusement sélectionné et une eau de brassage limpide, le saké est moelleux et plein de saveur. L'accent est mis sur le genshu, saké non dilué, notamment celui fraîchement pressé.



Tokubetsu Junmai-shu Hidaji no Kantsubaki

Un saké inspiré par l'image d'un
camélia florissant dans un jardin
enneigé en plein hiver. Doux et
agréable en bouche, il offre un
goût sucré apaisant. C'est un
saké léger et vif.

Riz utilisé	Gohyakumangoku		
Taux de polissage	60%	Nihonshudo	+2
Taux d'alcool	14,9%		

Comment le boire	Légèrement frais, température du corps, modérément chaud
Saveur	Légèrement sec, rafraîchissant, moelleux
Mariage	Jambon Meiho, poisson aju grillé, brochette de poulet grillé



Daiginjô-shu
Benidôdan

Yamada Shôten Co., Ltd.



3888-2 Yaotsu, Yaotsu-cho,
Kamo-gun, Gifu
0574-43-0015
9 h à 18 h
Fermeture irrégulière
Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / —



L'eau tirée d'un puits traditionnel produit un saké doux et agréable en bouche. Cette petite brasserie utilise uniquement son propre riz blanchi et accorde une grande importance au processus de brassage, en surveillant et en nourrissant le monde des micro-organismes invisibles à l'œil nu. Elle vise à élaborer un saké s'associant bien aux repas et qui nous accompagnera longtemps.

Tamakashiwa Junmai Daiginjô

Ce saké a reçu le Prix du Président au Kura Master 2023 en France pour son affinité avec la cuisine, où il était en compétition avec 1 090 marques.



Riz utilisé	Yamada Nishiki
Taux de polissage	35% Nihonshudo -2
Taux d'alcool	16%

Comment le boire	Bien frais, frais
Saveur	Légèrement doux, fruité
Mariage	Fruits de mer (crustacés, oursins), capellinis à la pêche blanche



**Tokubetsu
Junmai-shu
Mukasi no
Manma**

Hanamori Shuzô Co., Ltd.



4091 Yaotsu, Yaotsu-cho,
Kamo-gun, Gifu
0574-43-0016
9 h à 19 h
Ouvert toute l'année
Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues en décembre et mars
(ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (gratuite)



Le bourg a prospéré grâce à son port depuis l'époque d'Edo. La bonne qualité de l'eau souterraine permet de produire une variété de produits locaux, notamment ceux issus du brassage. La brasserie Hanamori Shuzô a pour devise de produire du saké de qualité en petites quantités. Elle utilise la méthode *fukuro-tsuru* (écoulement goutte à goutte depuis un sac) et la presse *yaegaki*, devenue rare au Japon, pour produire son saké d'exception.

Hanazakari Junmai Daiginjô 50 Shizuku

La méthode de pressage *shizuku-dori* (goutte à goutte) engendre un bouquet magnifique dénué d'aspérité. C'est un saké raffiné et doucement sucré avec un parfum de ginjô relevé.



Riz utilisé	Hida Homare, Gohyakumangoku
Taux de polissage	50% Nihonshudo -2
Taux d'alcool	16%

Comment le boire	Frais, légèrement frais
Saveur	Légèrement doux, léger
Mariage	Plats à la saveur délicate, tels que les sushis, les sashimis et les poissons blancs



**Hanazakari
Junmai
Omachi
Shizuku**

Hirano Jôzô Inc.



164 Tokunaga, Yamato-cho,
Gujo-shi, Gifu
0575-88-2006
9 h à 17 h
Fermé le samedi et le dimanche
Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues à la mi-mars
(ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (gratuite)



Cette brasserie se trouve à Waka no Sato, connu sous le nom de « village de la transmission du Kokinshû » (anthologie de poèmes antiques). La célèbre eau qui porte également ce nom est puisée sur le site, servant tant au brassage qu'au lavage du riz et des outils. « Là où l'eau est bonne, le saké est fameux ». Cette eau réputée est le secret du délicieux goût du saké « Bojô ».

Junmai Ginjô-shu (Gujô Gohyakumangoku)

Du riz Gohyakumangoku cultivé à Gujô est employé à 100 % pour engendrer le « goût de Yamato » (ancien Japon). Ce saké présente un arôme discret et fruité, avec l'aspect savoureux et moelleux du riz, et se marie bien avec les repas.



Riz utilisé	Gohyakumangoku (Gujô)		
Taux de polissage	55%	Nihonshudo	+4
Taux d'alcool	15%		

Comment le boire	Bien frais, frais
Saveur	Légèrement doux, léger
Mariage	Carpaccio de daurade, sêriole et Balaou du Japon grillé, tempura (crevettes, poisson blanc, etc.)



Genshu
Shiro Nigori

Nunoya Hara Shuzôjô



991 Shirotori, Shirotori-cho,
Gujo-shi, Gifu
0575-82-2021
9 h à 17 h
Fermé le samedi, le dimanche et les
jours fériés
Portes ouvertes du nouveau saké / –
Dégustation / ○ (gratuite)



Le directeur de la brasserie, assumant aussi le rôle de maître brasseur, tient à employer du riz, de l'eau et des brasseurs de la préfecture de Gifu. Le brassage avec de l'eau souterraine du réseau du mont Haku, tirée d'un puits situé sur le site, et du riz local mélangé à une « levure issue de fleurs poussant naturellement » confère au saké un bouquet et un goût opulents, qui ne ressemblent à ceux aucun saké existant.

Genbun Tennen Hana Kôbo Sakura Honjoso

La levure naturelle Sakura, tirée de fleur, est utilisée pour ce saké au bouquet élégant et corsé, accompagné d'une saveur claire. Il ne présente aucune aspérité et, ne lassant jamais ceux qui le boivent, il sait s'adapter à tous les types de plats.



Riz utilisé	Akita Komachi (Gifu)		
Taux de polissage	70%	Nihonshudo	+3
Taux d'alcool	15-16%		

Comment le boire	Frais, légèrement frais, chauffé au soleil, température du corps, modérément ou bien chaud
Saveur	Légèrement sec, léger, rafraîchissant
Mariage	Tempura, sashimi, fruits de mer grillés



Genbun
Tennen Hana
Kôbo
Abelia
Junmai Ginjô

Matsuiya Shuzôjô Co., Ltd.



688-2 Kajita, Tomika-cho,
Kamo-gun, Gifu
0574-54-3111
10 h à 16 h
Fermé le lundi
Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues en février (ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (gratuite)



Les outils utilisés pour presque toutes les étapes du brassage à l'époque d'Edo ont été préservés, ainsi que la brasserie elle-même, qui est toujours en activité aujourd'hui. Le bâtiment principal, deux entrepôts, 3 143 outils et 459 documents en lien avec le brassage sont classés « biens culturels et folkloriques tangibles importants de la préfecture de Gifu ».



Junmai-shu Haburi Koseki

Un saké produit en quantité limitée avec soin sur le lieu qui abritait autrefois le plus ancien registre familial du monde, conservé comme trésor national dans le temple Shôsô-in à Nara. Il est recommandé pour les célébrations, telles que les mariages et les naissances.

Riz utilisé	Miyama Nishiki
Taux de polissage	70% Nihonshudo ±0
Taux d'alcool	15,3%

Comment le boire	Légèrement frais, température du corps
Saveur	Sec, rafraîchissant
Mariage	Plats de viande et de poisson



Honjôzô-shu
Kajita-jô

Le riche univers du saké

Avez-vous déjà vu des fleurs de riz ?

Le riz est planté au printemps et récolté en automne. Entre ces deux saisons, très discrètement, éclosent de petites fleurs blanches. Vers le début du mois d'août, chaque épi porte de nombreuses fleurs, mais chacune ne s'ouvre que pendant une heure environ. Elles fleurissent dans l'ordre à partir de la pointe de l'épi, avec une durée de floraison d'environ 2 heures par épi. Si vous en avez l'occasion, allez admirer les rizières en été.



Nakashima Sake Brewing Co., Ltd.



7181-1 Toki-cho, Mizunami-shi,
Gifu
0572-68-3151
En semaine de 8 h à 17 h
Fermé le samedi, le dimanche et les jours
fériés
Portes ouvertes du nouveau saké/prévues
en mai et en novembre (ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (gratuite)



L'eau de brassage de cette maison fondée en 1702 provient des nappes locales venant des montagnes Byōbu. Cette eau traverse des strates qui étaient autrefois recouvertes par la mer. Elle est douce, minérale et savoureuse, ce qui la rend parfaite pour un saké clair et vif. Le brassage qui exploite les particularités d'une eau d'un riz précieux confère au « Kozaemon » son caractère distinctif.



Kozaemon Tokubetsu Junmai Shinano Miyama Nishiki

Un saké polyvalent, peu marqué aromatiquement et se mariant bien avec toutes sortes de plats. Il se laisse déguster à diverses températures savoureuses, du froid au chaud, en fonction de la cuisine qu'il accompagne.

Riz utilisé	Miyama Nishiki		
Taux de polissage	55%	Nihonshudo	±0
Taux d'alcool	15,5%		

Comment le boire	Bien frais, frais, légèrement frais, chauffé au soleil, température du corps, modérément chaud, bien chaud ou chaud
Saveur	Légèrement sec, léger, fruité
Mariage	Pâtes à la façon japonaise, poisson grillé au sel, omelette japonaise



**Kozaemon
Junmai Daiginjō
Mizunouki
~MIZUNOUKI~**

Wakaba Co., Ltd.



7270-1 Toki-cho,
Mizunami-shi, Gifu
0572-68-3168
9 h à 17 h
Fermeture irrégulière
Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues en février et avril
(ouvert à tout public)
Dégustation / —



Cette brasserie existe depuis la période Genroku, il y a plus de 300 ans. Elle produit un saké de la ville Mizunami à partir de riz dont la culture est confiée à la coopérative agricole locale, de levure de la préfecture de Gifu et d'une eau souterraine puisée dans un puits creusé sur la propriété. La brasserie propose des sakés 100 % junmai, appréciés tous les soirs par la 13^e génération pour qui « ils sont délicieux à notre goût ».



Wakaba Junmai Ginjō

Ce saké offre un arôme frais, une sensation en bouche souple, un bon équilibre entre acidité rafraîchissante, douceur et amertume, avec une finale qui se développe agréablement.

Riz utilisé	Omachi		
Taux de polissage	45%	Nihonshudo	+2
Taux d'alcool	15,5%		

Comment le boire	Bien frais, frais, légèrement frais, température du corps
Saveur	Légèrement doux, rafraîchissant
Mariage	Sushi en feuille de magnolia, sushi de maquereau, pieuvre sauce basilic



**Wakaba
Junmai
Premium**

Chigonoiwa Brewery Co., Ltd.



2177-1 Dachi-cho, Toki-shi,
Gifu
0572-59-8014
9 h à 19 h
Ouvert toute l'année
Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / ○ (payante)



Fondée en 1909, la brasserie a pour philosophie l'idée de « tradition, innovation et héritage ». L'eau de brassage est ultra-douce, d'une dureté de 7, puisée à 45 m sous la brasserie. Quant au riz, il vient intégralement de Gifu. Le kôji est entièrement fabriqué sur place, selon un procédé unique appelé « kôji extra riche », qui exige beaucoup de temps et d'efforts.



Chigo no Iwa Junmai Ginjō

Ce saké est élaboré à partir de riz « Hida Homare », le meilleur riz à saké produit dans la préfecture de Gifu, poli à 50 %. Sa texture est moelleuse et il se marie bien avec tous les plats japonais.

Riz utilisé	Hida Homare		
Taux de polissage	50%	Nihonshudo	+5
Taux d'alcool	15,5%		

Comment le boire	Bien frais, frais, légèrement frais, chauffé au soleil ; température du corps, modérément chaud
Saveur	Légèrement sec, moelleux
Mariage	Salade génoise au poulpe et aux pommes de terre, salade caprese, ratatouille



Chigo no Iwa
Junmai Daiginjō
Honoka

Michisakari Sake Brewing Co., Ltd.



2919 Kasahara-cho,
Tajimi-shi, Gifu
0572-43-3181
9 h à 17 h
Fermé le samedi, le dimanche et les
jours fériés
Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues en mars et novembre
(ouvert à tout public)
Dégustation / —



Dans l'après-guerre, lorsque le saké doux est devenu populaire, la brasserie a cherché à en développer un « qui se laisse boire facilement comme de l'eau, mais avec un bon goût et un effet d'ivresse qui s'évanouit agréablement ». Elle est parvenue à un goût sec avec un taux de polissage de 50 % et une valeur de +10 sur l'échelle du *nihonshudo*, une rareté à l'époque. Aujourd'hui, elle continue de produire des sakés avec une attention particulière pour les matières premières, l'équipement, le stockage, etc.

Michisakari Junmai Daiginjō Wazamono

Ce saké constitue l'aboutissement des efforts de la brasserie pour « éliminer le superflu et affiner uniquement l'essentiel de ce qui fait la saveur, tant que possible ». Sa véritable valeur se révèle lorsqu'il est dégusté avec une bonne cuisine.

Riz utilisé	Miyama Nishiki, riz commun		
Taux de polissage	45%	Nihonshudo	+12
Taux d'alcool	15%		

Comment le boire	Bien frais, légèrement frais, frais, chauffé au soleil, température du corps, modérément chaud
Saveur	Sec, léger
Mariage	Sushi, poulet vapeur aux herbes avec sauce céleri et poivre de Sichuan



Michisakari Junmai
Daiginjō
Saijo-ohwazamono

Hayashi Shuzô Co., Ltd.



1418 Hazaki, Kani-shi, Gifu
0574-62-0023

9 h à 16 h

Se renseigner concernant les
fermetures

Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues en mars et décembre
(ouvert à tout public)

Dégustation / ○ (payante)



Une brasserie active depuis 150 ans. Son directeur actuel se charge de l'ensemble de la production en tant que maître brasseur et entreprend de développer de nouveaux produits, par exemple le saké pétillant Shirokôji pouvant être distribué sans réfrigération. Ces dernières années, la brasserie a mis au point une méthode de fabrication du koji exploitant les caractéristiques régionales, permettant d'obtenir un saké fin dont la charpente est conservée.



Mino Tengu Junmai Daiginjô Ihyôwe

Le meilleur saké de qualité supérieure proposé par la brasserie. Seul un riz à saké cultivé dans la préfecture de Hyogo est utilisé. Avec un taux de polissage de 35 %, il est élaboré avec le plus grand soin, à la main, par le maître brasseur de la maison.



Riz utilisé	Yamada Nishiki		
Taux de polissage	35%	Nihonshudo	+1
Taux d'alcool	15%		

Comment le boire	Légèrement frais
Saveur	Légèrement sec, moelleux, fruité
Mariage	Sashimi, plats en marmite



Junmai Ginjô-shu
Mino Tengu
Hazaki
Ristretto

Hazama Sake Brewery Co., Ltd.



4-1-51 Honmachi,
Nakatsugawa-shi, Gifu

0573-65-4106

10 h à 17 h

Fermé du 1^{er} au 3 janvier

Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / ○ (payante)



La brasserie de saké se trouve dans un village étape de la « Nakasendo », l'une des cinq principales routes de l'époque d'Edo. Depuis 2016, elle ne produit plus que du junmai en petites quantités, avec la volonté de « d'étendre la culture de la dégustation du saké avec des plats ». « De Nakatsugawa au monde » : son objectif est de faire la fierté du Japon en tant que brasserie.



Enasan Junmai Ginjô Hida Homare

Un saké clair brassé avec de l'eau souterraine venant du mont Ena. Il a remporté la Médaille d'or IWC 2024 dans la catégorie Junmai Ginjô. Sa finale est légère avec des notes de banane.



Riz utilisé	Hida Homare		
Taux de polissage	50%	Nihonshudo	—
Taux d'alcool	15%		

Comment le boire	Bien frais, frais, légèrement frais, modérément chaud
Saveur	Légèrement doux, léger, fruité
Mariage	Tempura, sashimi de poisson gras



Enasan
Junmai Ginjô
Yamada Nishiki

Yamauchi Shuzō Co., Ltd.



134-1 Ueno, Nakatsugawa-shi,
Gifu

0573-65-2619

Se renseigner concernant
les heures d'ouverture

Fermé le dimanche, les jours fériés
et le 3^e lundi du mois

Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / —



Cette brasserie, où la 22^e génération est à l'œuvre, produit uniquement des sakés junmai. Avec une production de seulement de 40 *koku* (1 *koku* = environ 180 litres), cette brasserie ne ménage pas ses efforts malgré sa taille pour élaborer son saké, car le riz y est cuit à la vapeur dans des cuves en bois, puis pressé dans des pressoirs aussi en bois. Trois marques y sont brassées : « Haru Ichibanchi » et « Ono Zakura », produits depuis des générations, ainsi que la nouveauté « Fukamori » depuis 2019.

Fukamori Junmai Ginjō Nama Sake

Puisqu'il produit dans une brasserie située au milieu d'une forêt, le nom de ce saké se lit « Fukamori » (« forêt profonde ») en répétant trois fois le caractère « forêt ». C'est un saké de table qui accompagne n'importe quel plat.

Riz utilisé	Gohyakumangoku		
Taux de polissage	55%	Nihonshudo	+7
Taux d'alcool	15,2%		

Comment le boire	Bien frais, frais
Saveur	Légèrement sec, léger, moelleux
Mariage	Aqua pazza, rosbif



**Fukamori
Junmai Ginjō
Hiire**

Ôhashi Brewery Co., Ltd.



1119-1-1-2 Hirukawa,
Nakatsugawa-shi, Gifu

0573-45-2018

8 h 30 à 17 h

Fermeture irrégulière

Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / ○ (gratuite)



Fondée en 1908, cette brasserie produit un saké de qualité avec pour devise « L'harmonie des personnes révèle le goût et l'esprit du saké ». Le saké y est fabriqué en faisant cuire du riz à la vapeur dans une grande marmite japonaise traditionnelle, puis en le pressant lentement pendant deux jours dans une presse de type sase, aboutissant à un breuvage rafraîchissant dont on ne lasse jamais.

Kasagitsuru Junmai

Le nom de la marque combine celui du célèbre « mont Kasagi » (1 128 m) de la ville de Nakatsugawa et la grue, un oiseau lié aux célébrations. Une bouteille chic permettant de profiter du bon goût du riz cuit.

Riz utilisé	Hida Homare		
Taux de polissage	50 % pour riz du kôji, 60 % pour riz ajouté à la fermentation		
Nihonshudo	+1	Taux d'alcool	15%

Comment le boire	Frais, légèrement frais, chauffé au soleil, température du corps, modérément ou bien chaud
Saveur	Moelleux

Mariage	Légumes sauvages (champignons, tempura de <i>koshiabura</i>), plats de volaille
---------	--



**Kasagitsuru
Ginjo**

Iwamura Brewery Inc.



342 Iwamura-cho, Ena-shi,
Gifu
0573-43-2029
9 h à 18 h 30
Fermé le 1^{er} janvier
Portes ouvertes du nouveau saké / prévues
les samedis et dimanches de février et mars
(ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (gratuite)



Une brasserie fondée à l'époque d'Edo au pied du château d'Iwamura, dont « Otsuya », tante du shogun Oda Nobunaga, était le seigneur. Depuis lors, elle brasse du saké sous en prenant pour devise « une transparence cristalline et une richesse aromatique ». La qualité de ce saké est le summum de l'élégance, la recherche de l'équilibre entre arôme et goût, avec une saveur raffinée qui ne repose pas uniquement sur le bouquet.



Onna Jōshu Junmai Ginjō

Saké signature de la marque Onna Jōshu. C'est un saké « élégant » à l'équilibre exquis entre douceur et acidité, passé maître dans l'art du brassage, évitant de s'appuyer uniquement sur l'arôme.



Riz utilisé	Hida Homare		
Taux de polissage	50%	Nihonshudo	+3
Taux d'alcool	15%		

Comment le boire	Glacé, bien frais, frais		
Saveur	Légèrement sec, légèrement doux, rafraîchissant		
Mariage	Poisson blanc pauvre en graisse étuvé, salade de légumes avec vinaigrette acide, plat japonais laissant ressortir le dashi		

Onna Jōshu
Junmai Nigori
Sparkling

Ena Jōzō Co., Ltd.



2992-1 Fukuoka,
Nakatsugawa-shi, Gifu
0573-72-2055
9 h à 16 h
Fermeture irrégulière
Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / ○ (une partie payante)



Une brasserie établie à la fin de l'époque d'Edo, dans un village au pied du mont Futatsumori. Les températures y sont basses et l'eau de source, abondante et douce, est bien fraîche et cristalline, ce qui la rend idéale pour brasser le saké. Le 11^e maître de la brasserie officie lui-même comme *tōji*, et la production de saké se fait en famille. Il brasse, sous son contrôle attentif, de petites quantités de saké, qu'il considère lui-même comme « délicieux ».



Kujiranami Junmai Ginjō

Le nom du saké Kujiranami (vague de baleine) vient de ce que, contemplant le ciel depuis la brasserie située à 600 m, on dirait que « les nuages dans la montagne ressemblent à des baleines ».

C'est un magnifique saké à l'arôme fruité.

Riz utilisé	Hida Homare		
Taux de polissage	50%	Nihonshudo	±0
Taux d'alcool	16,6%		

Comment le boire	Légèrement frais		
Saveur	Légèrement doux, fruité		
Mariage	Ayu grillé au sel, tempura de légumes sauvages		



Kujiranami
Junmai

Kawashiri Sake Brewery



68 Kamininomachi,
Takayama-shi, Gifu
0577-32-0143
9 h à 17 h
Fermeture irrégulière
Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / ○ (payante)

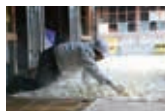


Une brasserie spécialisée dans le saké vieilli, au sein d'une région au climat hivernal. Bien charpenté, le saké nouveau présente une saveur encore brute est mis à reposer un temps important pour gagner en rondeur. L'actuelle 7^e génération, aidée des précédentes, a établi un style consistant à n'utiliser que du riz de Hida et faire vieillir le saké plusieurs années.



Genshu Hidamasamune

Un saké genshu mis en bouteille sans modifier la concentration pendant la période en cuve. Il offre un goût doux comme du caramel, mais léger en bouche, avec une finale brève, sèche et nette.



Riz utilisé	Hida Homare		
Taux de polissage	69%	Nihonshudo	—
Taux d'alcool	20%		

Comment le boire	Glacé, bien frais, frais, légèrement frais
Saveur	Légèrement sec, moelleux
Mariage	Anguille kabayaki, sauce teriyaki + viande, panna cotta nature



**Tokubetsu
Junmai
Yamahida
Genshu**

Niki Shuzô Co., Ltd.



40 Kamininomachi,
Takayama-shi, Gifu
0577-32-0021
9 h à 16 h 30
Fermeture irrégulière
Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / ○ (payante)



Fondée en 1695 à l'ère Genroku, cette brasserie de saké est active depuis plus de 300 ans. Elle se situe dans la vieille ville de Hida Takayama, dans un lieu calme à l'écart de la rue principale. Elle « souhaite brasser un saké au goût particulier » et privilégie le saké ginjô, qui se marie bien avec la nourriture.



Ginjô Tamanoi

À l'entrée de la brasserie Niki se trouve un grand puits qui déborde comme une boule, et fournit son nom à ce saké. Ce saké ginjô peut être dégusté bien sûr froid, mais aussi à température ambiante ou réchauffé.



Riz utilisé	Riz commun (Japon)		
Taux de polissage	60%	Nihonshudo	+2
Taux d'alcool	15%		

Comment le boire	Modérément chaud, bien chaud
Saveur	Légèrement sec, léger
Mariage	Sashimi, plats en marmite



**Daiginjô
Ryomen
Sukuna**

Hirase Shuzôten Co., Ltd.



82 Kamiichinomachi,
Takayama-shi, Gifu
0577-34-0010
9 h à 17 h
Fermé pendant la période du Nouvel
An
Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / ○ (payante)



La première génération de la brasserie Hirase étant été inscrite dans un registre en 1623 (archives du temple familial), celle-ci brasse du saké depuis 400 ans avec 15 générations. Tous ces sakés de la marque Kusudama jouissent d'une « appellation spécifique » (saké de qualité répondant à certaines normes en termes d'ingrédients et méthode de production).



Junmai Daiginjô Nama Chozôshu 400-nen Kinen

Un saké nama chozôshu, fabriqué à partir de riz Hida Homare de Gifu, poli à 50 %. Il développe un léger arôme de ginjô, une acidité rafraîchissante et une douceur pleine et agréable.



Riz utilisé	Hida Homare		
Taux de polissage	50%	Nihonshudo	-1
Taux d'alcool	16%		

Comment le boire	Bien frais, frais, température ambiante
Saveur	Légèrement doux, moelleux, fruité
Mariage	Jambon cru, cubes de porc en ragoût



Chô-Karakuchi
Genshu

Oita Shuzôten Co., Ltd.



1928 Makigahora, Kiyomi-cho,
Takayama-shi, Gifu
0577-68-2341
9 h à 17 h
(Boutique : 67 Kamisannomachi,
Takayama-shi, Gifu)
Fermeture irrégulière
Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustations / ○ (payantes)
*Organisées dans la boutique



La brasserie produit du saké sec apprécié des locaux depuis très longtemps. À une époque où les sakés doux étaient considérés comme supérieurs, les sakés secs étaient atypiques, « si secs qu'ils pourraient tuer même un démon », d'où le terme japonais *karakuchi* (bouche sèche/piquante). La brasserie fabrique son saké dans l'espoir qu'il vaincra les démons qui habitent le cœur des gens.



Junmai-shu Hidajiman Onikoroshi Dohatsushôten

Le saké le plus sec de la brasserie. Son nom signifie « une sécheresse qui fait se dresser les cheveux jusqu'au ciel ». C'est un authentique saké sec junmai sec accompagné d'une sensation de densité.



Riz utilisé	Hida Homare		
Taux de polissage	58%	Nihonshudo	+10
Taux d'alcool	18,9%		

Comment le boire	Légèrement frais, modérément chaud
Saveur	Sec, dense
Mariage	Cuisine chinoise contenant beaucoup d'huile, cuisine japonaise très aromatisée au miso, etc. (<i>yakiniku</i> , etc.)



Junmai Ginjô
Hida Takayama

Funasaka Sake Brewery Co., Ltd.



105 Kaminanomachi,
Takayama-shi, Gifu
0577-32-0016
8 h 30 à 18 h
Fermeture irrégulière
Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues en juin (ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (payante)



Cette brasserie se situe au cœur de la vieille ville de Takayama. Suivant la philosophie « forger des liens par le rire et le saké », elle a installé un « distributeur de saké à pièces » pour des dégustations conviviales, et accueille également le restaurant Aji no Yohei qui sert du savoureux bœuf de Hida. Son objectif est de créer un « parc à thème du saké » où celui-ci est fabriqué, acheté, mangé et dégusté.

Daiginjō Yotsuboshi

Le riz « véritablement » poli à 40 % confère à ce saké une saveur et un arôme délicieux, combinant le parfum du ginjō avec une saveur fruitée. Il a été conçu pour être apprécié avec le repas.

Riz utilisé	Yamada Nishiki		
Taux de polissage	40%	Nihonshudo	+2
Taux d'alcool	16%		

Comment le boire	Glacé, bien frais
Saveur	Légèrement sec, léger, fruité
Mariage	Sushi, carpaccio de poisson blanc, crevettes et coquilles Saint-Jacques grillées



Junmai Daiginjō
Toji Hiraoka Seiji

Hirata Sake Brewery Co., Ltd.



60 Kamininomachi,
Takayama-shi, Gifu
0577-32-0352
9 h 30 à 16 h 30
Fermeture irrégulière
Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / ○ (payante)



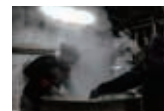
Sous la devise « Le saké se brasse et se nourrit », cette maison élabore son saké avec amour, tantôt sévèrement, tantôt doucement. Si le saké sort des mains des brasseurs, il représente aussi une bénédiction du ciel quand on voit la fermentation, action conjointe du riz, de l'eau et de la terre. La brasserie accorde une grande importance à l'« harmonie » de ces éléments.

TAKAYAMA Junmai Daiginjō

Ce saké a reçu la médaille d'Or au Kura Master 2025. Le riz Yamada Nishiki est poli jusqu'à 35 % pour être brassé avec de l'eau du sous-sol. Il est nommé d'après l'ancienne écriture de Takayama (高山) se lisant « TAKAYAMA (多賀山) ».

Riz utilisé	Yamada Nishiki		
Taux de polissage	35%	Nihonshudo	-4
Taux d'alcool	16%		

Comment le boire	Bien frais, frais
Saveur	Légèrement doux, fruité
Mariage	Carpaccio de poisson blanc, salade de tofu blanc aux pêches et aux figues, jambon cru



Hida no Hana
Chō-Karakuchi
Junmai Ginjō

Harada Brewery Co., Ltd.



10 Kamisannomachi,
Takayama-shi, Gifu
0577-32-0120
Avril-novembre : 9 h à 18 h
Décembre-mars : 9 h à 17 h
Ouvert toute l'année *Deux jours de
fermeture irréguliers
Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues en juin (ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (payante)



Une brasserie établie à la fin de l'époque d'Edo. Transmise de génération en génération, la « méthode de brassage en plein hiver de style Hida », dans laquelle le kôji est soigneusement travaillé et le *moromi* attentivement géré, produit un saké au caractère sec et opulent, plein de rondeur, avec un excellent bouquet et une finale bien nette. Une levure naturelle extraite du nectar de fleur est utilisée pour obtenir le saké de saison ultime.



Sansha Daiginjô Abelia

Ce saké est baptisé « Sansha » en référence aux chars du festival de Takayama. Il se caractérise par un nez fruité et sa douceur en bouche. La Médaille d'or IWC 2025 lui a été décernée.

Riz utilisé	Yamada Nishiki		
Taux de polissage	40%	Nihonshudo	+4
Taux d'alcool	16,4%		

Comment le boire	Bien frais
Saveur	Légèrement doux, rafraîchissant
Mariage	Sashimi d'engawa de fletan, maquereau mariné façon saikyo, aqua pazza



Type saké standard/
honjôzô
**Sansha
Kinjirushi
Karakuchi**

Okuhida Shuzô Co., Ltd.



1984 Kanayama,
Kanayama-cho, Gero-shi, Gifu
0576-32-2033
9 h à 17 h
Magasin principal : fermé le dimanche
Magasin de la route nationale : fermeture
irrégulière
Portes ouvertes du nouveau saké / prévues
à la fin avril (ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (gratuite)



Fondée en 1720 pendant l'époque d'Edo, cette brasserie bien établie jouit d'une histoire de trois siècles. Le saké y est principalement fabriqué à partir du riz à saké « Hida Homare », cultivé localement, et une eau souterraine pure alimentée par les rivières Hida et Maze au cours limpide. La brasserie, qui a remporté de nombreux prix nationaux et internationaux, conserve ses traditions tout en cherchant à développer la variété de ses sakés.

Hatsumidori Junmai Ginjô Muroka Nama Genshu

« Hatsumidori » est le nom donné au saké offert au seigneur d'Owari. Il est réputé pour être facile à boire, avec un arôme fruité, une bonne saveur de riz et une finale claire.



Riz utilisé	Yamada Nishiki		
Taux de polissage	50%	Nihonshudo	—
Taux d'alcool	16%		

Comment le boire	Glacé, bien frais, frais
Saveur	Demi-sec, fruité
Mariage	Ayu grillé au sel, carpaccio de poisson blanc, melon avec jambon cru



**Liqueur
Okuhida
Yuzu Sake**

Tenryô Sake Brewing Co., Ltd.



1289-1 Hagiwara,
Hagiwara-cho, Gero-shi, Gifu
0576-52-1515
En semaine de 9 h à 16 h
Samedi, dimanche et jours fériés de 10 h à 16 h
Fermé pendant la période du Nouvel An
Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues en mars (ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (payante)



L'eau de brassage est très pure, ultra-douce et légèrement sucrée, provenant de la montagne sacrée Ontake en traversant le sol devant le mont Sakurabora. Ces dernières années, la brasserie travaille avec des agriculteurs locaux pour la culture du riz, car « si l'eau a le goût de la région, le riz doit également être local ». En outre, sa production de saké se veut circulaire, par exemple en utilisant le son de riz et la lie de saké comme fourrage pour le bœuf de Hida.



Daiginjô Tenroku Hairyo

Le saké le plus prestigieux de la brasserie, élaboré avec le riz le plus fin et les meilleures techniques. Il est souvent choisi par des chefs Michelin au Japon et à l'étranger. Il possède une saveur équilibrée et un parfum discret.

Riz utilisé	Yamada Nishiki
Taux de polissage	35% Nihonshudo +3
Taux d'alcool	15%

Comment le boire	Bien frais, frais
Saveur	Légèrement sec, léger
Mariage	Cuisine japonaise en général, carpaccio, cuisine italienne



Junmai Ginjô
Ten-roiro

Watanabe Sake Brewery Co., Ltd.



7-7 Ichinomachi,
Furukawa-cho, Hida-shi, Gifu
0577-73-2347
9 h à 16 h
Fermé pendant la période du Nouvel An
Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues les 4^e samedi et dimanche de
mars (ouvert à tout public)
Dégustation / ○ (une partie payante)



La brasserie se trouve dans le quartier d'Ichinomachi aux alignées de maisons de marchands anciennes. Elle a été établie en 1870, lorsque son fondateur voulut créer une brasserie dans sa région, hanté par le goût du saké qu'il avait goûté à Kyoto lors d'un voyage d'affaires. Elle vise à « brasser le saké avec cœur et humanité, sans détour, afin que la vie du riz puisse être mise en valeur ».

Hôrai Junmai Ginjô Kaden Tezukur

Un saké junmai ginjô-shu brassé avec confiance, au goût noble et franc, sans chercher à en faire trop. Il a été servi sur les vols internationaux de première classe d'ANA.



Riz utilisé	Hida Homare
Taux de polissage	55% Nihonshudo +3
Taux d'alcool	16%

Comment le boire	Glacé, bien frais, frais, chauffé au soleil
Saveur	Légèrement sec, léger, fruité
Mariage	Salade caprese, steak de bœuf, pizza margherita



Hôrai
Chôgin Shizuku

Kaba Shuzôjô Co., Ltd.



6-6 Ichinomachi,
Furukawa-cho, Hida-shi, Gifu
0577-73-3333
9 h à 17 h
En règle générale, ouvert toute l'année
(Fermé du 31 décembre au 5 janvier)
Portes ouvertes du nouveau saké / —
Dégustation / Proposée lors des achats



Depuis le début de son activité en 1704, la brasserie a grandi avec la ville de Furukawa. Avec Atsuko Kaba de la 13^e génération à veiller sur la maison, elle continue de brasser de nombreux sakés à partir du riz Hida Homare, transmettant le « goût de Hida ». Parmi ses produits les plus connus, citons la « Liqueur de yaourt », qui est le fruit d'une collaboration avec une ferme locale.



Shiramayumi Junmai Ginjô Hida Homare

Le nom de ce saké reprend l'épithète poétique associée à Hida dans le *Man'yôshû*, une anthologie de poésies antiques. Il possède un goût rafraîchissant et élégant. On le servira légèrement refroidi pour profiter de la saveur du riz.

Riz utilisé	Hida Homare		
Taux de polissage	55%	Nihonshudo	+1
Taux d'alcool	15%		

Comment le boire	Frais
Saveur	Légèrement sec, léger, rafraîchissant
Mariage	Nigiri de bœuf Hida, <i>ayu</i> grillé au sel, tomates de Hida marinées



Shiramayumi
Junmai Daiginjô
Homare

Ôtsubo Shuzôten Co., Ltd.



557 Kamioka-cho, Asora,
Hida-shi, Gifu
0578-82-0008
9 h à 17 h

Fermé le samedi, le dimanche, les jours
fériés et pendant la période du Nouvel An
Portes ouvertes du nouveau saké /
prévues en février (se renseigner pour le
public général)
Dégustation / —



Dans la ville la plus septentrionale de la préfecture de Gifu, cette brasserie a pour philosophie de brasser ses sakés sans céder aux tendances, de conserver sa sincérité et sa passion, et de « vivre avec la communauté ». Les deux principales marques sont « Hida Musume » et « Jindai », qui sont appréciés pour leur caractère doux et sec respectivement.



Saké standard Hida Musume

Un saké doux et léger. Avec une fermentation portée à la limite, il offre une richesse et une saveur umami de qualité, se développant parfaitement en bouche.

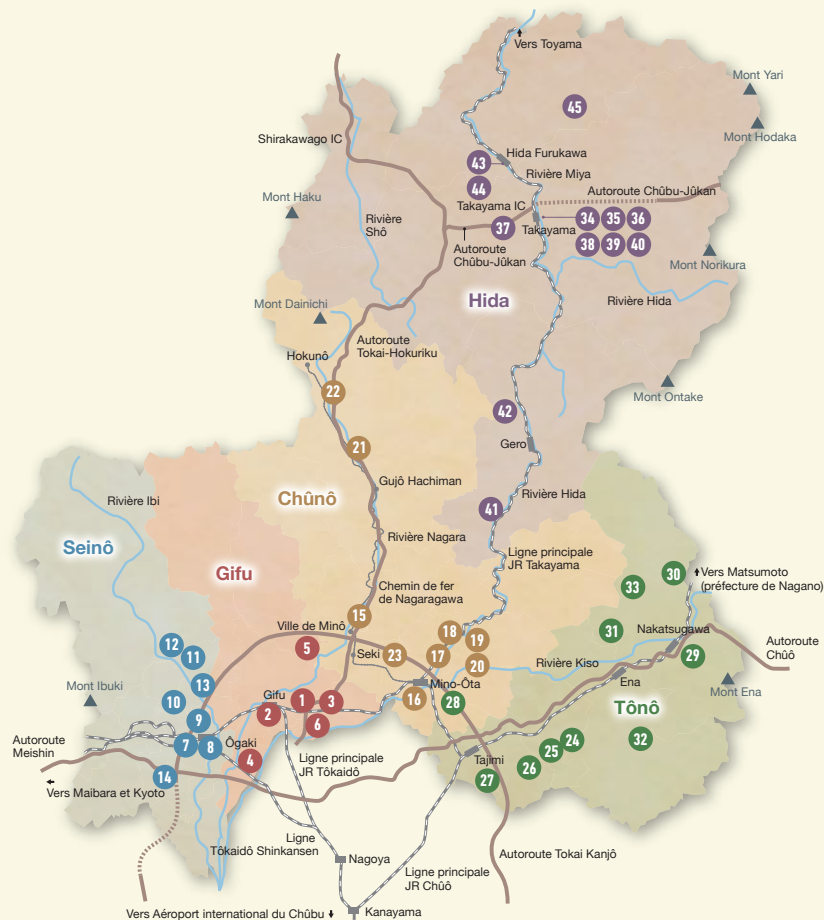
Riz utilisé	Riz de la préfecture de Gifu		
Taux de polissage	70%	Nihonshudo	-3
Taux d'alcool	15,3%		

Comment le boire	Légèrement frais, modérément chaud
Saveur	Doux, léger
Mariage	Plats de poisson et de viande



Saké standard
Karakuchi Jindai

◇ Carte des brasseries



Région de Gifu

- 1 Adachi Shuzôjô
- 2 Nihon-Izumi Brewery Co., Ltd.
- 3 Komachi Sake Brewery Co., Ltd.
- 4 Chiyogiku Co., Ltd.
- 5 Shiraki Tsunesuke Co., Ltd.
- 6 Hayashi Honten Co., Ltd.

Région de Seinô

- 7 Miwa Shuzô Co., Ltd.
- 8 Takeuchi Sake Brewery L.P.
- 9 Watanabe Shuzôjô
- 10 Ôtsuka Shuzô Co., Ltd.
- 11 Ikedaya Shuzô Co., Ltd.
- 12 Tokoro Shuzô Co., Ltd.
- 13 Sugihara Sake Brewery Co., Ltd.
- 14 Gyokusendô Shuzô Co., Ltd.

Région de Chûnô

- 15 Kosaka Shuzôjô Co., Ltd.
- 16 Miyozakura Jôzô Co., Ltd.
- 17 Hakusen Shuzô Co., Ltd.
- 18 Heiwanishiki Shuzô Co., Ltd.
- 19 Yamada Shôten Co., Ltd.
- 20 Hanamori Shuzô Co., Ltd.
- 21 Hirano Jôzô Inc.
- 22 Nunoya Hara Shuzôjô
- 23 Matsuiya Shuzôjô Co., Ltd.

Région de Tônô

- 24 Nakashima Sake Brewing Co., Ltd.
- 25 Wakaba Co., Ltd.
- 26 Chigonoïwa Brewery Co., Ltd.
- 27 Michisakari Sake Brewing Co., Ltd.
- 28 Hayashi Shuzô Co., Ltd.
- 29 Hazama Sake Brewery Co., Ltd.
- 30 Yamauchi Shuzô Co., Ltd.
- 31 Ôhashi Brewery Co., Ltd.
- 32 Iwamura Brewery Inc.
- 33 Ena Jôzô Co., Ltd.

Région de Hida

- 34 Kawashiri Sake Brewery
- 35 Niki Shuzô Co., Ltd.
- 36 Hirase Shuzôten Co., Ltd.
- 37 Oita Shuzôten Co., Ltd.
- 38 Funasaka Sake Brewery Co., Ltd.
- 39 Hirata Sake Brewery Co., Ltd.
- 40 Harada Brewery Co., Ltd.
- 41 Okuhida Shuzô Co., Ltd.
- 42 Tenryô Sake Brewing Co., Ltd.
- 43 Watanabe Sake Brewery Co., Ltd.
- 44 Kaba Shuzôjô Co., Ltd.
- 45 Ôtsubo Shuzôten Co., Ltd.



**Gouvernement préfectoral de Gifu, Département du commerce, du travail et de l'industrie,
Division préfectorale de soutien à la distribution des produits**

Coopération : Association des brasseurs de saké de la préfecture de Gifu

