

Der vertraglich angebaute Reis für „Mizuo“

„Kinmonnishiki“

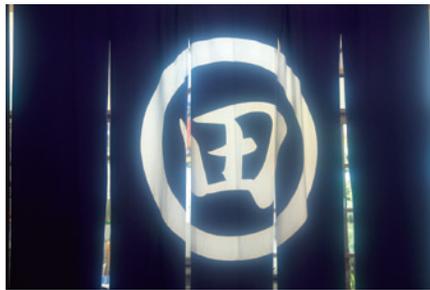
„Kinmonnishiki“ hat seinen Ursprung in Nagano-Präfektur, Kijmadaira Dorf. Auch heute wird er nur dort angebaut, er ist eine sehr seltene Reissorte für den Sake. Der Vater ist der „Yamadanishiki“, die Mutter ist die „Takanenishiki“. Man hat diese beiden Sorten gekreuzt. Durch organischen Dünger und Reduzierung der Pflanzenschutzmittel ist der Anbau gelungen. In Nagano wird dieser Reis bei sehr hohen Preisen verhandelt. Es ist ein hochqualitativer Reis für den Sake.



Der Sake, der mit „Kinmonnishiki“ hergestellt worden ist, hat eine charakteristische Tiefe und steigernden, breiten Geschmack und Aroma. Wenn man ihn reifen lässt, bekommt er einen noch mehr vielseitigen Geschmack.

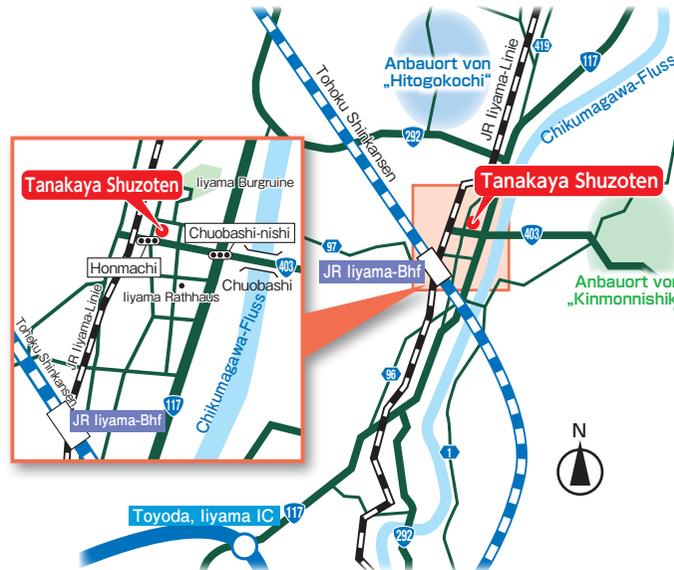
„Hitogokochi“

„Hitogokochi“ hat sein Entstehungsort auch in Nagano. Er ist ein sehr geeigneter Reis für den Sake. Besonders der „Hitogokochi“, der für den „Mizuo“ benutzt wird, wird fast in Kijmadaira-Dorf und in der Stadt Iiyama, vor Ort, wo auch viel Reis angebaut wird, vertraglich selber angebaut. Anders als der Reis, der in anderen Regionen angebaut wird, sind die Körnchen größer und die Ernte ist qualitativ sehr gut. Durch Absprache mit den Bauern versucht man die Anbaubedingung aufzubessern, dadurch kann man jedes Jahr die Qualität für den Anbau steigern. Der Sake, der mit „Hitogokochi“ gebraut worden ist, hat ein direktes, starkes Aroma und einen steigenden Geschmack.



Wie man zu der Kura-Lagerhalle kommt

- Von Toyoda Iiyama Autobahnausgang, 15 min mit dem Auto
- Von JR Iiyama Bhf, 15 min zu Fuß



明治初年創業
株式会社 田中屋酒造店
Tanakaya Shuzoten AG
Seit 1873

PLZ 389-2253 Präfektur Nagano, Stadt Iiyama, Ooaza Iiyama 2227
TEL+81-269-62-2057 FAX+81-269-62-1203
HP <http://www.mizuo.co.jp>
e-mail info@mizuo.co.jp

2019.3



„83. Geschmacksprobewettbewerb für alkoholische Getränke“, Veranstalter: Kanto Shin-Etsu*
Erster Preis gewonnen Steuerbüro

Der gute Sake aus Okushinano

Das natürliche, frische Quellwasser, das am Fuße des „Mizuosan-Berg, dass in dem Nozawaonsen-Dorf liegt, entspringt, wird für die Herstellung von dem lokalen Sake „Mizuo“ verwendet. Der Name „Mizuo“ bedeutet „Wasserquelle“. Es ist tatsächlich so, wie der Name es andeutet, das ganze Jahr über fließt reichlich Quellwasser und wenn man das Quellwasser trinkt, dann schmeckt man die Klarheit und den milden Geschmack dieses wertvollen Wassers. Bei dem Sake „Mizuo“ hat man die besten Seiten von diesem Wasser bei der Herstellung hervorheben können. Der Duft und der Geschmack haben eine sehr hohe Qualität, man hat einen trockenen, guten und angenehmen Nachgeschmack realisieren können.

*Nagano, Niigata, Gunma, Saitama, Tochigi, Ibaraki



■ Die Richtlinien von dieser Brauerei

Man will den Grundsätzen treu, auf Handherstellung Wertlegen.

Um den Grundsätzen treu, eine gute Herstellung zu ermöglichen, benutzt man gutes Wasser und guten Reis dafür. Als Resultat ergibt sich, das man selbstverständlich einen guten Sake hergestellt hat. Es ist ein Wunsch, dass der Kunde im Alltag diesen selbstverständlich guten Sake genießen kann. Man will als kleine Brauerei Wert darauflegen, was man selber durchführen kann. Für alle Rohmaterialien ist die Gesamtmenge für die Wasseraufnahme beschränkt. Das Koji wird aus Schachteln, extra für Koji, alles selber hergestellt. Die Einheit für die Vorbereitung ist auf 1500kg begrenzt. Bei dieser Menge kann man einheitlich die Temperatur verwalten.



(Brauerei Kura-Lagerhalle
2 Stockig)

■ Das Umfeld von der Kura-Lagerhalle

Umgeben von der Natur in Okushinano



(Die Brauerei Kura-Lagerhalle
im Schnee)

Unsere Brauerei liegt am nördlichen Ende von der Nagano Präfektur. Die Kura-Lagerhalle steht in der Altstadt der Stadt Iiyama, in Shinano. In diesem Gebiet schneit es im Winter über 2 Meter, es ist eine sehr schneereiche Region. Die Sakebrauerei wird in der Sake-Kura-Lagerhalle, das von Schnee zugeschnitten ist, durchgeführt. Das Wasser für die Herstellung wird von der Wasserquelle am Mizusan-Berg, das 15 km nördlich entfernt liegt, transportiert und für die Brauerei benutzt. Es wird von Mitarbeiter und Sake-Brauern, die die Charme des schneereichen Iiyama kennen, jedes Jahr etwa 800 Koku (1 Koku = 180 Liter) Sake hergestellt. Dieser Sake wird wirklich durch die Natur von Okushinano hergestellt.

■ Chef-Sakebrauer, Sakebrauer

Örtliche, der Iiyama Chef-Sakebrauer und die Sakebrauer

Bei der Sakebrauerei benutzt man das Koji, es eine Hefesorte. Mit diesen Lebewesen arbeitet man zusammen. Um den Grundsätzen treu zu brauen, muss man während der Brauerei-Saison zusammen miteinander leben und die Sakebrauerei durchführen. Um diese selbstverständliche Sakebrauerei durchzuführen, ist es wichtig, dass man mit Leuten zusammenarbeitet, mit denen man zusammenleben kann. Der Chef-Sakebrauer und die Sakebrauer-Mitarbeiter, die vor Ort leben, arbeiten miteinander von Frühmorgens bis spät in die Nacht hinein und brauen den Sake.



(Sakebrauerei Kura-
Lagerhalle)

■ Rohmaterial Reis

Ein qualitativ guter Reis, der in Nagano hergestellt wird und geeignet ist für die Sakeherstellung



(Koji, das aus Reis, "Made in
Nagano" gewonnen wird.)

Der Reis, der als Rohmaterial benutzt wird, wird im Umkreis von 5 km der Kura-Lagerhalle, vertraglich angebaut. Man benutzt 100% Reis aus Nagano-Präfektur, dass für die Sakebrauerei geeignet ist. Da es ein einzigartiger, lokaler Sake ist, hat man die neuentwickelten Reissorten aus Nagano, das „Hitogokochi“ (Hergestellt in Iiyama), und die Reissorte „Kinmonnshiki“, dass eine seltene Reissorte in Japan ist und in Kijimadaira, vor Ort, gebaut wird, diese 2 Sorten benutzt. Es ist ein lokaler Sake mit einem individuellen Geschmack.

■ Eine verlässliche Technik

Alle Produkte werden mit Hingabe hergestellt

Bei dem „83. Geschmacksprobewettbewerb für alkoholische Getränke, Veranstalter: Kanto Shin-Etsu Steuerbüro“ hat unsere Brauerei mit dem unserem „Mizuo“ den „ersten Preis“ gewonnen. Aber für uns ist dieser „Geschmacksprobewettbewerb“ nur ein Ort, um die Technik zu erforschen. Die weitere Anwendung soll für uns wichtig sein. Die Behandlung der begrenzten Wasseraufnahme für das Rohmaterial, die Herstellung von dem Koji, die Moromi-Behandlung treu den Grundsätzen nach, richtiges Verwalten für den oberen Tank, das schnelle Erkalten lassen, nach der Hitzebehandlung. Die hohe Technik, die man bei der Geschmacksprobewettbewerb erlangen konnte, wird für das Produkt „Mizuo“ sinnvoll angewendet.



■ Mizuo Junmai Daiginjo

水尾 純米大吟醸



Kinmonnshiki 100%, Reis aus Nagano, Kijimadaira

Durch langzeitliche Gärung, bei niedrigerer Temperatur und gründliche Handarbeit konnte man die Besonderheiten von „Kinmonnshiki“ hervorheben und einen originellen, tiefen, reifen und breiten Geschmack und Aroma in vollen Maßen hervorheben. Es ist ein Sake, den man gerne immer wieder trinken möchte. Er ist ein hochwertiger und feiner Sake.

1.8L 720ml

■ Mizuo Junmai Ginjo 水尾 純米吟醸



Kinmonnshiki 100%

Reis aus Nagano, Kijimadaira

Er ist ein prunkhafter Sake, mit einem anmutigen Aroma und Geschmack. Er hat einen tiefen Nachgeschmack, der typisch für „Kinmonnshiki“ ist, aber auch gleichzeitig einen klaren Nachgeschmack, der typisch für den „Mizuo“ ist.

1.8L 720ml

■ Mizuo Tokubetsu Junmaishu

Kinmonnshiki Jikomi

水尾 特別純米酒 金紋錦仕込



Kinmonnshiki 100%

Reis aus Nagano, Kijimadaira

Er hat einen simplen und leichten Geschmack, aber die Besonderheiten von „Kinmonnshiki“, die charakteristische Tiefe und der steigernde, breite Geschmack und das Aroma sind in diesem Sake sehr gut zu schmecken. Dieser Junmaishu hat einen tiefen Geschmack und dazu noch eine glatte Schärfe.

1.8L 720ml 300ml

■ Mizuo Daiginjo

水尾 大吟醸

Kinmonnshiki 100%

Reis aus Nagano, Kijimadaira

Durch langzeitliche Gärung, bei niedrigerer Temperatur und gründliche Handarbeit konnte man einen Sake mit einem besonders prunkhaften und steigernden Aroma brauen. Dieser Daiginjo ist typisch für „Mizuo“, leicht und weich im Geschmack zu trinken.

1.8L 720ml



■ Mizuo Ichiaji

水尾 一味

Hitogokochi 100%

Reis aus Nagano, Iiyama

Es ist ein simpler und trockener Junmaishu. Die Besonderheit ist der vollmundige Geschmack und das leichte Aroma. Man kann den Sake kalt oder heiß lecker trinken, er passt besonders zum japanischen Essen. Aber nicht nur dass, sondern er ist ein kräftiger Sake, der zu verschiedenen Gerichten passt.

1.8L 720ml 300ml



■ Mizuo Tokubetsu Honjozo

水尾 特別本醸造

Hitogokochi 100%

Reis aus Nagano, Iiyama

Dieser Sake hat ein reiches Aroma und hat einen leichten, trockenen Geschmack und passt zu verschiedenen Gerichten. Das Aroma und der Geschmack stehen in guter Balance bei diesem Sake zueinander. Kalt schmeckt man den trockenen Geschmack gut. Heiß kann man das reiche Aroma genießen.

1.8L 720ml



■ Mizuo Karakuchi

水尾 辛口

Hitogokochi 100%

Reis aus Nagano, Iiyama

Dieser „Mizuo“ hat einen leichten, trockenen Geschmack. Er ist vor Ort sehr beliebt. In den leichten Geschmack spürt man das Aroma. Dieser Sake ist geeignet kalt oder heiß zu trinken. Die hohe Qualität, dass das Können dieser Brauerei beweist, worauf man stolz ist und das ist der Standard von „Mizuo“.

1.8L 720ml 300ml 180ml

