

LES CARACTÉRISTIQUES DE NOTRE ENTREPRISE

• VINTAGE

Notre défi est de vous faire découvrir la diversité du saké, sa fraîcheur et sa maturité après un certain temps de conservation, dans un esprit vintage.

• STYLE DE MAISON

Nous respectons la tradition de chaque maison, et son propre style de brassage.

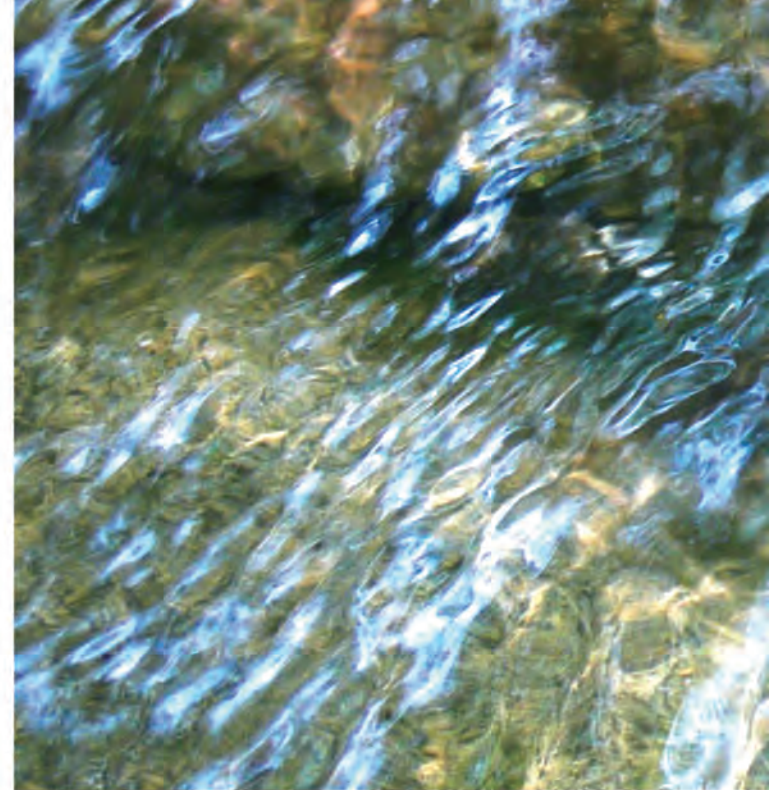
• TERROIR

Chaque brasserie japonaise de saké s'approvisionne en riz et en eau de source locale. Vous pouvez ainsi apprécier le terroir de différentes régions du Japon.

List of Sakes released this term

BRAND NAME	PRODUCT	NOTICES	RAW MATERIALS	YEAST
HANATOMOE (2016BY)	2901001	Non-filtered fresh sake NAKAGUMI	Omachi (Nara-ken)	Additive -free
	2901002	Non-filtered fresh sake NIGORI 3%		
	2901003	Non-filtered fresh sake NIGORI 12%		
MIYOSHI- KIKU (2016BY)	3601001	Non-filtered fresh sake ARABASHIRI	Awa-Yamadanishiki (Kamikatsu-cho Tanada)	Tokushima
	3601002	Non-filtered fresh sake NAKAGUMI		
	3601003	Non-filtered fresh sake USUNIGORI		
	3601004	Non-filtered fresh sake SEME		
HANATOMOE (2017BY)	2901004	Non-filtered fresh sake NAKAGUMI	Ginnosato	Additive -free
	2901005	Non-filtered fresh sake NIGORI 3%		
MIYOSHI- KIKU (2017BY)	3601005	Non-filtered fresh sake USUNIGORI	Awa-Yamadanishiki (Miyoshi-cho)	Tokushima
	3601006	Non-filtered fresh sake NAKAGUMI		
	3601007	Non-filtered fresh sake SEME		
HANAHIME- SAKURA (2017BY)	3801001	Non-filtered sake	Gohyakumangoku (Fuku-ken)	No.7
BUNKAJIN (2017BY)	3901001	Special rice	Yamadanishiki (Hyogo-ken)	Kochi & Kumamoto

other



WAREHOUSE JAPAN



WAREHOUSE JAPAN

〒107-0062
2F MINAMIAOYAMA DAI 1 NIRASAWA bldg.
3-5-2 MINAMIAOYAMA MINATO-KU
TOKYO JAPAN
Tel: 03-5786-0514
E-mail: info@warehouse-japan.com
URL: http://www.warehouse-japan.com/



- L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE.
 - A CONSOMMER AVEC MODERATION.
- LA CONSOMMATION DE BOISSONS ALCOOLISEES PENDANT LA GROSSESSE, MEME EN FAIBLE QUANTITE, PEUT AVOIR DES CONSEQUENCES GRAVES POUR LA SANTE DE L'ENFANT.
 - LA VENTE D'ALCOOL EST INTERDITE AUX MINEURS DE MOINS DE 18 ANS.

Warehouse Japan s'applique depuis sa fondation à créer du saké japonais le plus raffiné, en travaillant avec les petites brasseries de haute qualité aux 4 coins du Japon.

Le nouveau saké Shinshu est délicieux, mais nous aimerions aller plus loin et produire un saké que l'on peut apprécier pendant 5 à 10 ans.

Notre but est de développer et promouvoir le saké qui supporte une longue durée de conservation.

Il n'y avait pas de standard au Japon pour qualifier le vintage du saké, et nous aimerions le construire avec vous, les amateurs du saké du monde entier, et les brasseries du Japon.

Pour simplifier l'identification des brasseries des différentes régions du Japon, nous avons apposé une étiquette commune : les premiers 2 chiffres qualifient la préfecture, les 2 chiffres suivants la brasserie, et les 3 derniers chiffres sont le numéro d'édition.

Notre collection est prévue s'étoffer tous les ans.



• A propos de l'étiquette

La désignation de l'étiquette est commune à la collection et permet d'identifier les spécifications de la bouteille.

L'aromes, la saveur, les ingrédients, la date et lieu de la pression, les informations nécessaires pour comprendre les caractères du saké sont mentionnés en anglais sur l'étiquette.

Numéro de la préfecture: 29
 Numéro de la brasserie: 01
 Numéro d'édition: 001



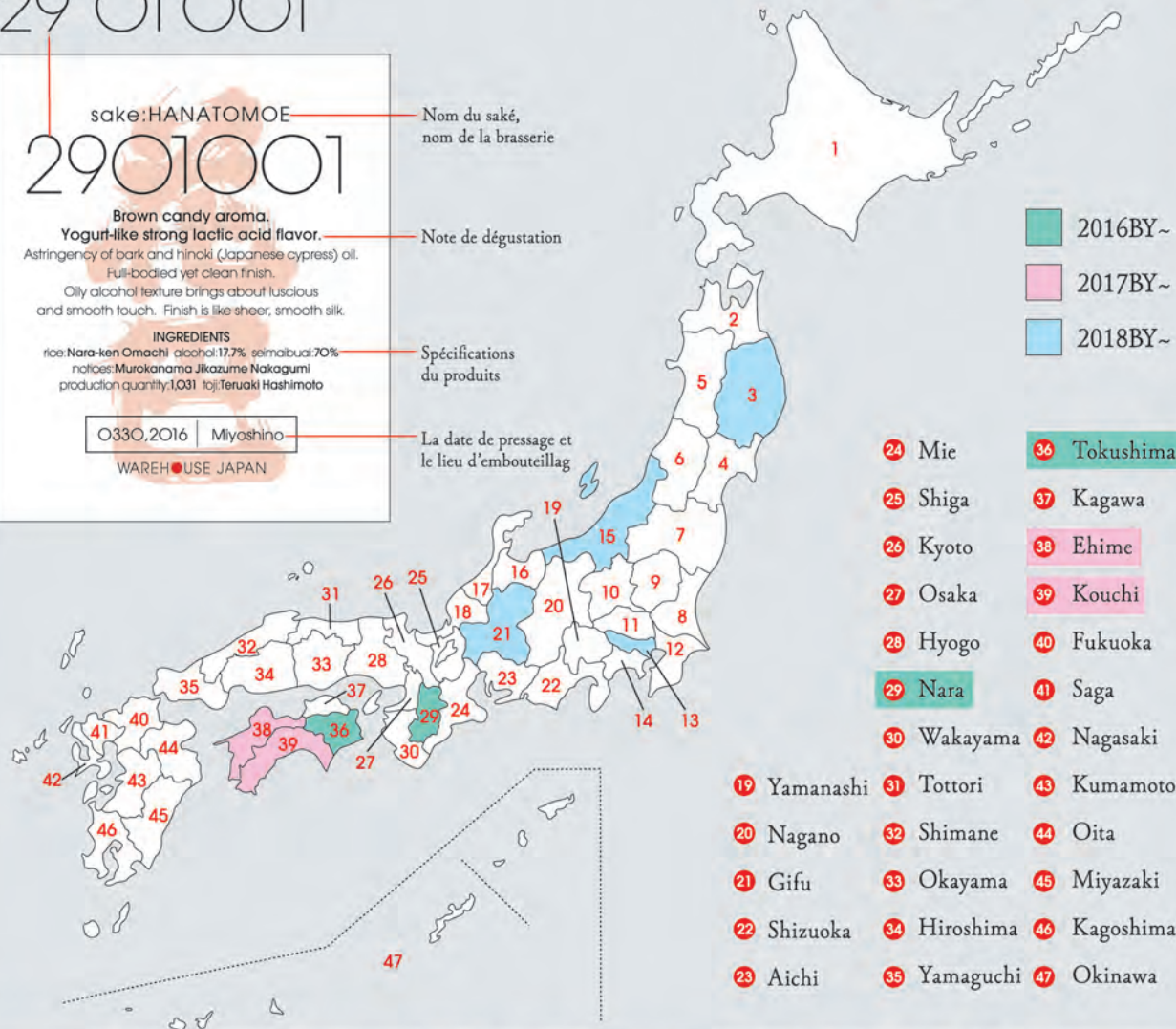
Nom du saké, nom de la brasserie

Note de dégustation

Spécifications du produits

La date de pressage et le lieu d'embouteillage

- 1 Hokkaido
- 2 Aomori
- 3 Iwate
- 4 Miyagi
- 5 Akita
- 6 Yamagata
- 7 Fukushima
- 8 Ibaraki
- 9 Tochigi
- 10 Gunma
- 11 Saitama
- 12 Chiba
- 13 Tokyo
- 14 Kanagawa
- 15 Niigata
- 16 Toyama
- 17 Ishikawa
- 18 Fukui



- 2016BY~
- 2017BY~
- 2018BY~

- 24 Mie
- 25 Shiga
- 26 Kyoto
- 27 Osaka
- 28 Hyogo
- 29 Nara
- 30 Wakayama
- 19 Yamanashi
- 20 Nagano
- 21 Gifu
- 22 Shizuoka
- 23 Aichi
- 36 Tokushima
- 37 Kagawa
- 38 Ehime
- 39 Kouchi
- 40 Fukuoka
- 41 Saga
- 42 Nagasaki
- 43 Kumamoto
- 44 Oita
- 45 Miyazaki
- 46 Kagoshima
- 47 Okinawa