



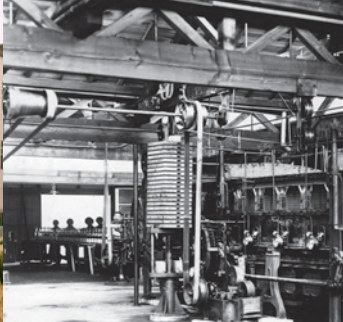
KONISHI

SINDS 1550



Premium Japanese Sake

KONISHI BREWING COMPANY



SMAKENWIJZER



lichtzoet



fruitig



droog



licht



rijk



schenktemperatuur

小西酒造株式会社

Konishi Brewing Company Ltd.



KONISHI



Tokyo

Kobe Osaka

Konishi is één van de oudste sake-brouwerijen in Japan, met een familiegeschiedenis die teruggaat tot 1550. De brouwerij is vandaag in handen van de 15de generatie.

Het huismerk sake Shirayuki (“witte sneeuw”) is het oudste sake-merk in Japan, gebaseerd op deze familietraditie en eeuwenoude brouwtechnieken. Konishi brengt daarnaast ook een gamma innovatieve, premium sake op de markt onder eigen naam.



A photograph showing two workers in a sake brewery. They are wearing light blue long-sleeved shirts and white hairnets. They are working with large quantities of yellow rice in wooden trays. The background is a warm, wooden wall.

商品 PRODUCTEN

Een selectie premium Japanse sake uit het gamma van familiebrouwerij Konishi, elk met unieke smaak en eigen karakter.



CLASSIC

Shirayuki Classic 白雪クラシック

Een volmondige sake met droge afdronk. Gebrouwen met zuiver water uit het Japanse Rokko-gebergte nabij de stad Kobe door de Japanse brouwersfamilie Konishi. Perfect als premium cocktail mixer.

Aanbevolen bij: crèmige roomkazen, geroosterde bloemkool, seizoensgroenten (pastinaak, aardpeer, bospaddenstoelen), yakitori spiesjes, winter stoofpotjes, geroosterde kip.

Alc. vol.	15,5%
Type	premium sake (junmaishu)
Rijst	100% Japanse sake-rijst
Graad van polijsten	70%
Inhoud	720ml, 300ml



Kan zowel licht gekoeld als opgewarmd worden gedronken.



10~15°C
40~50°C

licht
fruitig
rijk
droog



KONISHI SILVER

Konishi Ginjo Hiyashibori KONISHI 吟醸ひやしぼり

Een frisse, lichte sake met subtiele toetsen van bloemen en fruit. Serveer deze elegante en verfrissende sake gekoeld bij lichte gerechten in een wijnglas.

Aanbevolen bij: salades met komkommer, radijs, gestoomde krab, licht gegrilde witte vis, ceviche, sashimi, rauwe oester.

Alc. vol.	13,5%
Type	premium sake (ginjo)
Rijst	100% Japanse sake-rijst uit de Hyogo prefectuur
Graad van polijsten	60%
Inhoud	720ml, 300ml



Gouden medaille - Milano Sake Challenge 2023



Zilveren medaille - IWC, UK 2021



3~8°C





KONISHI GOLD

Konishi Daiginjo Hiyashibori KONISHI 大吟醸ひやしぼり

Een verfijnde sake met een zachte afdronk en medium body. Het fruitige aroma van deze premium sake komt nog meer tot zijn recht in een wijnglas.

Aanbevolen bij: bij witte asperges, sint-jacobs vruchten (gebakken of rauw), schaal- en schelpdieren, rauwe oester, frisse zomersalades, meloen.

Alc. vol.	15,5%
Type	luxe premium sake (daiginjo)
Rijst	100% Japanse sake-rijst
Graad van polijsten	50%
Inhoud	720ml, 300ml



Platinum medaille – Milano Sake Challenge 2023



Zilveren medaille – IWC, UK 2023, 2022



3~8°C



VINTAGE

Shirayuki Edo Genroku no sake 白雪江戸元禄の酒

Deze unieke, amberkleurige sake wordt gebrouwen volgens een eeuwenoud receptuur van de Japanse brouwersfamilie Konishi. Serveer deze vintage sake puur of on the rocks.



Alc. vol.	17,5%
Type	vintage sake (junmaishu, genshu, kimoto)
Rijst	100% premium Japanse sake-rijst (Yamada Nishiki)
Graad van polijsten	88%
Inhoud	720ml



Dubbel goud - Milano Sake Challenge 2023



Gouden medaille - IWC, UK 2022, 2020



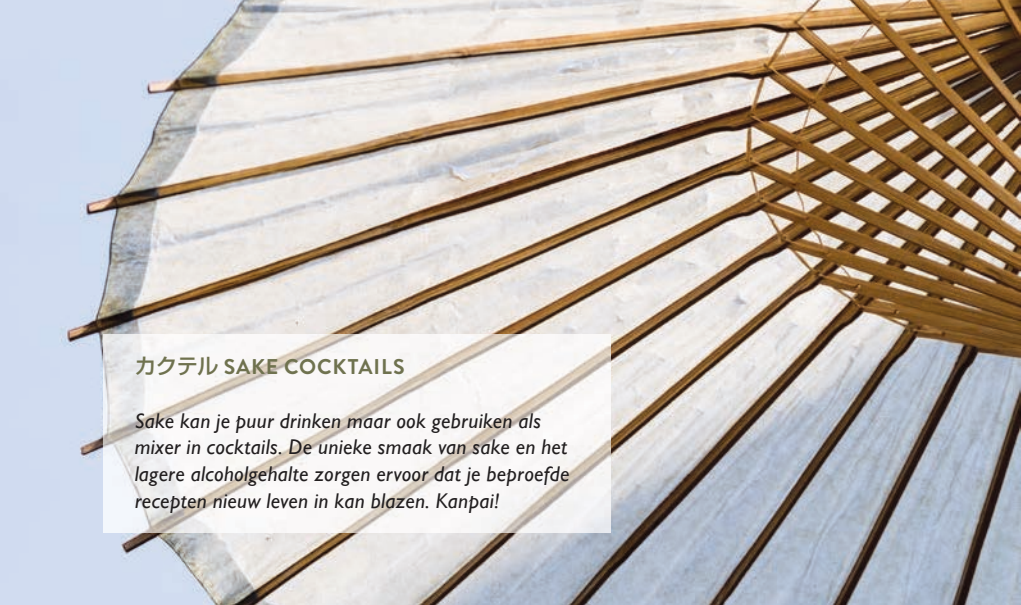
Platinum medaille - Kura Master France, 2023, 2022



5~15°C







カクテル SAKE COCKTAILS

Sake kan je puur drinken maar ook gebruiken als mixer in cocktails. De unieke smaak van sake en het lagere alcoholgehalte zorgen ervoor dat je beproefde recepten nieuw leven in kan blazen. Kanpai!



TOKYO COSMOPOLITAN

*50 ml Konishi Silver
30 ml veenbessensap
10 ml Cointreau
10 ml vers limoensap*

Doe enkele ijsblokjes in een shaker. Voeg de sake en andere ingrediënten toe en schud krachtig. Giet de drank voorzichtig in het glas.



In een klassiek martini-glas. Werk af met een schijfje limoen.



PINK GEISHA

*120 ml Konishi Silver
30 ml vers pompelmoessap
30 ml sodawater
1 citroengrassstengel
1 stukje gember
1 tl rietsuiker*

Plet het citroengras en de gember in een vijzel samen met de rietsuiker. Voeg het pompelmoessap toe en laat gedurende 5 minuten staan zodat de smaken goed vermengen (laat langer staan voor een sterkere smaak). Giet het mengsel door een fijne zeef in het glas. Voeg de sake en het bruiswater toe.



In een bol glas met een schijfje pompelmoes en eventueel een citroengrassstengel. Enkele ijsblokjes toevoegen.



SAKE MOJITO

150 ml Shirayuki Classic

30 ml sodawater

6 muntblaadjes

1/2 limoen

1 tl rietsuiker

Snij de limoen in stukjes. Plet samen met de muntblaadjes en rietsuiker in een glas. Crushed ice toevoegen. Voeg nadien de sake en vervolgens het bruiswater toe. Goed roeren.



In een mojito-glas met enkele muntblaadjes, een schijfje limoen en een rietje.



SAKETINI

40 ml Shirayuki Classic

20 ml gin

2 schijfjes komkommer

Doe enkele ijsblokjes in een shaker. Voeg de sake en gin toe en schud krachtig. Giet de drank voorzichtig in het glas en werk af met de komkommerschijfjes.



In een klassiek martini-glas met twee dunne schijfjes komkommer en wat citroenzeste.



BLOODY MARU

*70 ml Shirayuki Classic
50 ml tomatensap
10 ml versgeperst citroensap*

Vul het glas met ijsblokjes. Doe er de sake en het citroensap bij. Giet vervolgens het tomatensap in het glas en roer goed.



In een collinsglas. Werk eventueel af met een selderstengel en wat selderijzout of tabasco.



料理との相性 FOOD PAIRING

De tijd dat sake uitsluitend werd gedronken bij sushi of sashimi is voorbij. In Londen en Parijs verschijnen de eerste 'sake bars' en meer en meer trendy restaurants zetten sake op hun wijnkaart. Sake is dan ook een zeer veelzijdige drank die uitstekend te combineren is met onze westerse keuken.



CLASSIC

Shirayuki Classic 白雪クラシック

Door zijn droge, volmondige smaak is deze sake goed te combineren met sterker smakende gerechten als gebraden eendenborst, couscous met gegrilde groenten, stoofpotje met zoete aardappel, ...

VINTAGE

Edo Genroku 江戸元禄の酒

Toetsen van sherry en rijp fruit. Dit is een uitstekende sake om de maaltijd mee af te sluiten. Past wonderwel bij gedroogde vruchten, dadels, chocolade, peperkoek en belegde kazen of blauwaderkazen.



KONISHI GOLD

Konishi Daiginjo Hiyashibori KONISHI大吟醸ひやしぼり

Een fruitige, elegante sake met delicate toetsen van citrus, peer en komkommer. Lekker bij zachte roomkaas, pasta van courgette met mozzarella en ovengedroogde tomaten, gegrilde rundersteak en lamsvlees.

KONISHI SILVER

Konishi Ginjo Hiyashibori KONISHI吟醸ひやしぼり

Een lichte, frisse sake die mooi past bij zuivere gerechten met een pure smaak zoals gestoomde kip, witte asperges, komkommersalade, oesters, krab en licht gegrilde witte vis.





清酒 WAT IS SAKE?

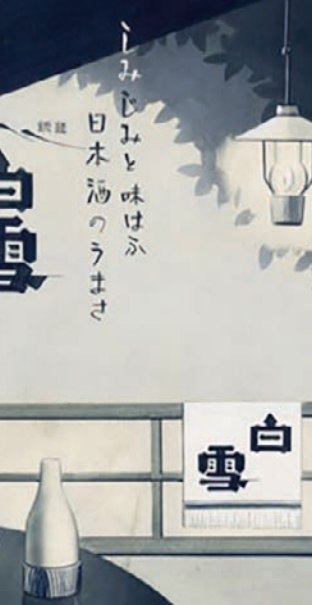
Sake is het Japanse woord voor rijstwijn. Het is een brouwsel op basis van voornamelijk rijst en water.



Sake-rijst van hoge kwaliteit wordt gewassen, gepolijst en gestoomd. Daarna wordt deze rijst gemengd met water, brouwersgist en koji-rijst. Dit is gestoomde rijst die op voorhand is ingezaaid met een fungus-cultuur en zorgt voor het omzetten van zetmeel naar vergistbare suikers.

Na de gisting wordt het brouwsel gefilterd, gepasteuriseerd en gerijpt. Om een optimale smaakbalans te bekomen kan brouwersalcohol in beperkte mate worden toegevoegd. De meeste sake wordt een tweede maal gepasteuriseerd bij afvulling.

Het brouwen van sake is een zeer arbeidsintensief proces waarbij nog veel met de hand wordt gewerkt volgens traditionele technieken. Het volledige brouwproces neemt ca. 3 maanden in beslag.



SAKE EN TEMPERATUUR

De smaak van sake wordt beïnvloed door de schenkttemperatuur. Doorgaans zal een fris geschonken sake fruitiger en lichter smaken terwijl het opwarmen eerder de volmondige, lichtzoete smaak van de rijst zal accentueren.

Sake warm je best op door de fles geopend in warm (niet kokend) water te zetten. Kijk op het rugetiket om de aanbevolen schenkttemperatuur te kennen.

SAKE BEWAREN

Sake bevat geen sulfieten of bewaarmiddelen en is daarom gevoelig voor licht en warmte. Een fles bewaar je dus best in een donkere, koele en droge ruimte. Indien je sake in goede omstandigheden bewaart, is ze ca. 1 tot 2 jaar na productiedatum houdbaar. Eens geopend kan je sake gerust 1 à 2 weken in de koelkast bewaren.



ALLERGENEN / GLUTEN

‘Pure rijst sake’ (junmaishu) bestaat uit slechts vier basisingrediënten: rijst, koji-rijst, water en gist. Deze sake is dus glutenvrij.

Veelal wordt ook in beperkte mate brouwersalcohol toegevoegd. Dit wordt gedaan om de smaakbalans van de sake op punt te zetten. De EU verbiedt om dergelijke sake ‘glutenvrij’ te noemen. De alcohol kan immers afkomstig zijn van granen die ooit gluten bevatten. Aangezien gluten echter niet vluchtig zijn, is uit granen gedistilleerde brouwersalcohol glutenvrij.

SAKE EN CALORIEËN

Sake bevat gemiddeld 105-110 Kcal per 100ml. Net zoals bier en wijn bevat sake minder alcohol en minder calorieën dan gedistilleerde dranken zoals cognac of rum. Geniet maar drink met mate!


*Volg Land of Sake
op Instagram!*



Land of Sake (Flexum b.v.)
info@flexum.be
www.landofsake.com

