

SHOCHU AV TYP  
KOME



# Shigemasu Kasutori

KOME SHOCHU.

**Shochu:** Kome (ris)

**Alkoholhalt:** 25% vol.

**Typ:** Honkaku (enkel destillering, vakum)

**Mäsk (shikomi):** 1:a rismalt 2:a daiginjo-pressrester.

**Koji:** Gul.

**Ingredienser:** Ris, vatten, jäst, koji-kin.

Shigemasu är nästan helt okänd utanför prefekturen Fukuoka, men är extremt populär bland den lokala befolkningen och börjar nu finna sin plats runt om i världen.

Shigemasu Kasutori är gjord pressrester från en Daiginjo-sake, som är bryggd på Japans mest kända rissort; Yamasdanishiki. Ordet "Kasutori" betyder just detta; "shochu gjord på sake-pressrester".

Daiginjo-sake är oftast torr och fruktig med inslag av ananas, päron och melon och denna fruktighet följer med in i destillationsprocessen och ger även shochun en fruktighet med fin mineralitet och en elegant rissötma.

Avnjutes bäst med is som en aperitif eller med is och sodavatten som en uppfriskande "grogg" en varm sommarkväll.

**Destilleri:** Takahashi Shoten, Ltd. Fukuoka, Japan.

Ursprungsland Japan.

Öppnad flaska förvaras försluten och bör konsumeras inom 2-3 år. Öppnad flaska kan sparas svalt och mörkt upp till 10 år.



72 cl

## Akebono Unlimited AB

Tellusborgsvägen 69, Stockholm  
SE-126 29 Stockholm, Sweden  
vat 556562-9192. Företaget har F-skattesedel

### Åke Nordgren

+46 70 759 01 15

ake@akebono.se

Order: order@akebono.se

### Dan Jay-Olsson

+46 708 76 23 00

danjay@akebono.se

Hemsida: www.akebono.se



**AKEBONO**  
UNLIMITED