

春鹿 HARUSHIKA SAKE BREWERY

株式会社 今西清兵衛商店

S. IMANISHI Co., Ltd. 24-1, Fukuchiin-cho,
Nara-Shi, Nara-ken, Japan 630-8381
Tel. 81-742-23-2255 URL : <http://harushika.com/>
E-mail : info@harushika.com

Distributeur STE KIOKO

37-39 rue Léon Géffroy N° TVA FR 067 22049277
94400 VITRY-S/SEINE Tél. : 01 45 21 46 99
Fax : 01 45 21 16 44

●Profil de brasserie ◆蔵のプロフィール

A Nara, lieu de naissance de la culture japonaise et du Saké, se situent de nombreux temples bouddhistes et sanctuaires shinto, tels que le Temple du Grand Bouddha (qui se trouve être également le plus vieux bâtiment en bois du monde), le Sanctuaire de Kasuga ou le Temple du Horyuji reconnus par l'UNESCO comme Patrimoine Mondial de l'Humanité. Pendant la période de Meiji (1868 – 1912), les brasseurs d'HARUSHIKA, production commerciale. Du fait de l'origine de l'activité de la brasserie, le saké fut appelé HARUSHIKA (Le Daim du Printemps), reste aujourd'hui symbole de qualité. Le saké HARUSHIKA est désormais présent dans plus d'une dizaine de pays dans le monde.

The first international capital in Japan was formed in Nara approximately 1,300 years ago in the year 710. Nara is surrounded with a tranquil environment that includes world heritage sites such as Kasuga Shrine, Horyu-ji Temple, and the Great Buddha Hall in Todai-ji Temple, the largest wooden building in the world. It is also said to be the birthplace of Japanese sake. The brewery was established in 1884. The name Harushika comes from one of the Chinese characters in the shrine's name, Kasuga, and the word for deer, which were considered gods. Today, Harushika sake has an excellent reputation and is exported to 10 countries around the world.

日本最初の国際首都 奈良は、世界遺産に認定された世界最大の木造建築物である大仏殿や春日大社、法隆寺など大きな寺社がたくさんある所です。この環境の中、明治時代に酒造業を創業。酒名は、春日大社とその神獣である鹿から春鹿と名付けました。現在、春鹿のお酒は、日本国内はもとより世界10カ国以上に輸出されております。

●Notre philosophie sur brassage de l' Sake ◆酒造りの哲学

Nous utilisons un riz de la meilleure qualité pour produire un saké doux, moelleux avec un arôme fleuri prononcé. Notre politique n'a pas changé depuis la fondation d' HARUSHIKA, et nous suivons la tradition du NANTO MOROHAKU, connue pour ses exigences strictes en terme de goût, richesse et parfum. Nous nous efforçons de produire un très grand saké, suivant en cela la philosophie d' HARUSHIKA :
Affiner le riz, affiner l'eau, affiner la technique et affiner l'esprit.



To-dai-ji Temple

We "HARUSHIKA" have produced a light, mellow tasting sake with a flowery yet sharp flavor, using highly polished rice. Our policy has not changed since the founding of HARUSHIKA. We continue in the tradition of Nanto Morohaku, which was recognized for its high quality in every respect, such as its taste, richness and fragrance. We devote ourselves to brewing high-quality sake, especially the Dry-tasting variety, following HARUSHIKA's production philosophy "Polish the rice, polish the water, polish the technique and polish the mind."

春鹿は、高精白された原料米を使い、軽快でまろやかな口当たりの酒、はなやかで切れ味の良い酒を醸し続けたいと願っております。味、コク、香り、すべての点で高品質を誇った南都諸白の伝統を現在に伝えることが、春鹿創業以来の変ることなき姿勢です。これからも春鹿の製造理念である「米を磨く・水を磨く・技を磨く・心を磨く」に基づき、辛口を中心に高品質な酒の醸造に専念していきます。



●INTRODUCTION DE PRODUITS D'EXPORTATION "HARUSHIKA"

JUNMAI DAIGINJO
"SHIZUKU - SAKE"
Le Sake Goutte
純米大吟醸 雫酒



720ML

Flavorful type

Pour ce saké, le riz est très strictement sélectionné, raffiné puis laissé à fermenter doucement à basse température. Il n'est en aucun cas pressé et le meilleur du cru filtre goutte à goutte. Appréciez l'équilibre exquis d'un parfum voluptueux et d'un goût raffiné qui se mélange délicatement en bouche.

Each precious drop of this sake is bottled without filtering. It superbly balances a fruity aroma, a mild flavor, and a pleasurable taste.

JUNMAI
"CHOKARAKUCHI"
SAKE tres sec
100% riz

純米 超辛口



180ML 300ML 720ML 1.8L

Light and smooth type

Représentant des grands sakés, ce saké de la gamme HARUSHIKA est exporté dans une dizaine de pays. Son harmonie avec la gastronomie se distingue dans un parfum doux, un goût fluide. On peut l'apprécier en le buvant frais, ou le déguster en le réchauffant, laissant ainsi ses arômes se développer.

Representative refined sake of Harushika Sake exported to ten world several countries. Affinity with cooking is distinguished in a calm fragrance, fluent taste. I cool it and feel fine, and taste increases when I warm it and can enjoy both.

SAKE MOUSSEUX
"TOKIMEKI" 100% riz
(SPARKLING PURE RICE SAKE)
発泡純米酒 とぎめき



300ML

Sweet and sparkling type
serve chilled and on the rocks

Tout comme les vins mousseux français, c'est la fermentation du riz pur dans la bouteille qui donne de petites bulles et cette douceur ronde. La levure de riz joue un rôle direct dans la fraîcheur du goût. Ce saké f aiblement alcoolisé donne une sensation de fraîcheur lors de la saison chaude. Il s'accorde bien avec les fruits et aussi les plats épicés.

It is fermentation foaming pure rice sake in a bottle. The foaming that plump sweetness and yeast of rice play directs refreshing harmony. It is sake of low alcohol giving a cool feeling in a hot season. I am delicious even if I attach fruit. I match a spicy dish.

JUNMAI GINJO "FUINSHU"SAKE 100% riz
純米吟醸 封印酒

Light and smooth type

Ses fragrances raffinées et son goût aussi léger que la soie conviennent parfaitement à la dégustation du poisson frais.

A refined fragrance and light taste, taste such as silk is excellent softly I match dishes of fresh fishery products well.



720ML



春鹿

HARUSHIKA SAKE