



6-3-8 Funakoshi Aki-ku  
736-0081 Hiroshima Japon  
TEL 81 82 822 2131  
<http://www.honshu-ichi.com>

Notre Maison, fondée en 1916 dans un petit quartier de la ville d'Hiroshima, élabore du nihonshu depuis près de 90 ans. Ce dernier est préparé avec grand soin sous la haute surveillance de notre maître brasseur avec une eau puisée à 60 mètres de profondeur provenant d'une montagne rocheuse nommée Iwataki située derrière notre établissement, et avec un riz spécialement sélectionné pour la fabrication du nihonshu.



Notre variété de nihonshu (Honshuichi) s'est imposée lors du concours IWC (International Wine Challenge) en 2008 : parmi les différents lauréats (5 médailles d'argent et 22 médailles de bronze) elle est la seule et unique à avoir été sacrée médaille d'or.

\* l'IWC(International Wine Challenge) a établi une catégorie <saké> depuis 2007.

Type : Junmai  
Taste : Dry  
Capacity : 720ml / 1800ml  
Alcohol percentage : 16.8%  
Seimaibuai : 65%  
Sake meter value : 4  
Acidity : 1.5  
Rice : Senbon Nishiki  
Distributeur : KIOKO



MIYABI <http://www.miyabi-japon.com/boissons/001-d.html>

