Saké Masu



Les masus sont très anciens, mais sont toujours utilisés pour la dégustation de saké. Ils sont fabriqués au Japon, en utilisant du bois de hinoki (cyprès). Ceci apporte de belles senteurs, entre la résine et le bois vert.

Pour apporter de jolies notes boisées à votre dégustation de saké

?????

Taille : 8 cm de côté par 5 de haut
Contenance : 8 à 10cl
Vendu à l'unité.

Le masu est un objet artisanal en bois de cyprès ou de cèdre utilisé depuis longtemps au Japon comme instrument de mesure. Il définit un volume correspondant, dans notre système, à 18 cl. Son origine a une implication directe avec l’alimentation humaine car on considérait anciennement que le volume d’un ichi-go masu correspond aux besoins en riz sec pour une personne par repas. Ces mesures étaient également utilisées pour contrôler, acheter et vendre des céréales et des liquides, notamment du riz et du saké, mais elles servaient également lorsqu’il était question, pour les seigneurs locaux, de collecter le tribut annuel auprès des paysans.