

## Koshuhaï Sakazuki vert



Prévu à l'origine pour la dégustation de la boisson traditionnelle de Kyushu, les versions que nous vous présentons ici sont de taille réduite, adaptées au saké japonais. Ici, un joli sakazuki bleu pour servir le saké de façon traditionnelle. Livré dans sa boîte.

### **Sakazuki vert en porcelaine de Arita**

Une association entre huit Kamamoto de Arita nommée « Dorakuza », est à l'origine de ce projet. Et cette fois, c'est en partenariat avec des producteurs de shochu qu'a été dessinée cette série de sakazuki. Alors que les coupes traditionnelles à shochu sont généralement anguleuses, nous avons ici une forme beaucoup plus arrondie. Le fond a été pensé pour permettre aux arômes de monter progressivement et de s'exprimer en circuler en vase clos grâce un col resserré.

La texture de la porcelaine est douce au contact avec les lèvres dont elle épouse la forme. Ses courbes externes permettent une chaleureuse prise en main. Trois petits pieds à la base empêchent l'adhérence de la coupe à la surface sur laquelle elle est posée.