

# Maekake Kameizumi

## caractéristiques du produit :



## Description brève du produit :

Le Maekake est le tablier traditionnel du brasseur de saké et chaque brasserie dispose du sien. Toujours de couleur bleu, c'est une tradition cinq fois séculaire. Ici, c'est celui de la brasserie de Kameizumi Shuzo dans la localité de Kochi qui vous est proposé.

## L'élégant Maekake de la brasserie de Kameizumi Shuzo

## Description du produit :

**A propos de la brasserie :** Kameizumi Shuzo est installée depuis 1897 sur l'île de Shikoku, la plus petite des quatre îles principales de l'archipel japonais. Dans cette localité chaleureuse et pittoresque de Tosa, Préfecture de Kochi, entre montagnes et océan, produire du saké n'est pas une mince affaire car la région est chaude et humide, des conditions pas vraiment optimales. Mettre en place une brasserie demande donc un travail considérable et une connaissance poussée des techniques de fermentation. Un défi que la petite équipe de Kameizumi Shuzo a relevé avec panache. Cinq personnes qui produisent des sakés premium sur de faibles volumes, allant des Junmaï secs aux Daiginjo pleins fruits et de fraîcheur. Un travail tout particulier a été mis en œuvre avec l'utilisation d'une souche de levure dénommée « CEL24 », créée par l'association locale des producteurs de saké. En restant sur l'utilisation de méthodes traditionnelles, la brasserie de Kameizumi Shuzo installe tranquillement sa réputation bien en

dehors des limites de la préfecture. Un beau succès quand on sait que les sakés de la région étaient jusqu'alors consommés essentiellement sur place.