

## Maekake Sogen



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 Sogen Shuzo dans la localité de Ishikawa qui vous est proposé.

**L'élégant Maekake de la brasserie de Sogen Shuzo**

**A propos de la brasserie :** La brasserie de Sogen est installée à la pointe septentrionale de la péninsule du Noto, au nord de la Préfecture d'Ishikawa, sur la côte Ouest du Japon. Fondée en 1768, elle est la plus ancienne brasserie de la région. Sogen Shuzo serait le lieu d'origine de la guilde des Noto Toji, l'un des quatre courants de production majeurs du pays, réputé pour être à l'origine de sakés au style puissant et aux saveurs exubérantes. La production y est assurée par Yukio Sakaguchi, une sommité dans le monde des toji, reconnu dans tout le pays comme un véritable « maître du saké ». Sa personnalité, son expertise et les nombreuses reconnaissances qu'il a accumulées au fil des ans font de lui une fierté pour la région. Il continue de faire vivre le Noto Ryu avec la plus belle énergie, en direction des jeunes Tojis, mais aussi en y apportant au quotidien ses propres variations de style.