
戦後初の全量純米蔵－神亀酒造の歴史と功績－
"Shinkame Shuzo" le premier producteur de Pur Saké/Junmai

Shinkame Europa



戦後初の全量純米蔵－神亀酒造の歴史と功績 "Shinkame Shuzo" le premier producteur de Pur Saké



"Shinkame Shuzo" est un producteur de saké de la ville de Hasuda, à 40km au nord de Tokyo. Son nom, qui signifie littéralement la brasserie de saké du dieu tortue, fait écho à un Tenjin* incarné en tortue.

Depuis 1987, il produit exclusivement du saké japonais authentique, le Junmai / Pur Saké**. C'est le premier à avoir fait le choix, depuis la fin de la guerre, de passer toute sa production en Junmai.

Aujourd'hui la petite brasserie de la province de Saitama se démène pour redonner au saké ses lettres de noblesse.



La bonne cuisson du riz se décide à l'odeur qu'il dégage.

* Tenjin : terme utilisé pour dénommer les dieux de la mythologie japonaise

** Pur Saké (PureSake®) : Pur Saké signifie littéralement saké JUNMAI. Pur Saké est un label créé par l'association des promoteurs de Pur Saké suite aux dérives permettant d'obtenir l'appellation Junmai. Ce label a été créé afin de promouvoir les meilleures méthodes de fabrication et ingrédients assurant une production de sakés de qualité optimum. Un nombre croissant de brasseries utilisent cette nouvelle appellation.

1848 Les débuts 創業 1848 年

Seiemon Nagai , né dans la province de Niigata, à Joetsu, est celui qui a établi la brasserie de saké Shinkame Shuzo. La famille aujourd'hui propriétaire, les Ogawahara est descendante de la famille Nagai. En 1848 Seiemon commence à produire du saké à Kawaimura, l'ancien nom d'un quartier de la ville de Hasuda, à 40km au nord de Tokyo. Son premier saké est le Shinkame (神 亀), le dieu tortue, en référence à une légende qui dit qu'à proximité de sa brasserie vivait l'incarnation d'un dieu Tenjin* en tortue. Le magasin s'appelait "Iseya honten (Brasserie Ogawahara)". La famille Nagai est elle-même descendante du clan Ise-Heishi, qui a dominé

la politique du Japon pendant la période Heian (IXe – XIIe siècle).

La brasserie prospère, et cinq générations plus tard le maître brasseur Masaharu est reconnu dans la région comme une personnalité respectée. Il consacre sa vie à la brasserie et on se souvient de lui notamment pour ce qu'il disait à sa famille : "Notre métier est si précieux et important que même la famille royale ne peut le faire, alors respectez-le". Son épouse Kura a eu une influence déterminante sur l'actuel président de la brasserie Yoshimasa Ogawahara.

Les réflexions laissées par le défunt maître brasseur est ce qui sauva la brasserie 蔵を救ったなき主の想い

La mort de Masaharu en 1937 à l'âge de 39 ans sur le front sino-japonaise aurait du sonner le glas de la brasserie Shinkame. Ces temps de récession dûs à la guerre furent très éprouvants pour Kura. L'enrôlement de Masaharu en tant que soldat dans l'armée japonaise obligea la brasserie à diminuer fortement son activité. Les autorités de l'époque forcèrent beaucoup de petites brasseries de saké à mettre la clé sous la porte pour économiser le riz et restructurer le secteur du saké afin d'augmenter les taxes pour financer l'effort de guerre. Alors que la brasserie était sur le point d'être fermée par les autorités, Naotaka Toyama, le chef de brigade de Masaharu durant la guerre, tel un sauveur passa à Hasuda et convainquit le bureau des Taxes de laisser la brasserie continuer son activité. En effet Masaharu lui avait fait part de ses craintes quant à l'avenir de son entreprise. Grâce à ce dernier geste de Masaharu, à Naotaka ainsi qu'à l'abnégation de Kura, Shinkame Shuzo ne ferma pas pendant la guerre. En 1942 la famille Ogawahara n'ayant pas de descendant masculin, Masahide en se mariant à Toshi, la fille de Masaharu, devint le fils adoptif de la famille et par conséquent le sixième propriétaire de

la brasserie Shinkame.

L'après-guerre vit arriver la démocratie au Japon, mais des temps difficiles commençaient pour la brasserie. Alors que le régime de l'après-guerre permit peu à peu au Japon de reprendre vie, la plupart des terres appartenant à la brasserie furent saisies dans le cadre des réformes agraires.

Des années plus tard Kura dira en rigolant de cette période : "Heureusement que les terres ont été saisies. Si on les avait conservées, vous (Masahide



Masaharu,
5^e génération de brasseur



Kura,
la femme de Masaharu (au centre)

et Yoshimasa) n'auriez pas mis autant de coeur à l'ouvrage pour sauver la brasserie !". En effet, ce ne fut pas le cas de tout le monde, notamment de ceux

qui ont profité de cette redistribution des terres pour s'enrichir à moindre mal.

L'impact de la guerre sur l'industrie du saké 戦争が日本酒に与えた影響

L'après-guerre fut une période terrible pour la brasserie. Une des explications est l'apparition sur le marché du "三倍増醸酒", Sanbai-Zojoshu, littéralement le saké triplement augmenté. En effet, pendant la guerre les rationnements et le manque de riz à saké poussèrent le gouvernement à autoriser à ajouter de l'alcool distillé au saké jusqu'au triple de son volume initial. Ce fut en fait une obligation pour toutes les brasseries de faire du saké de cette catégorie, et il était prévu que cela s'arrête après la guerre. Mais les producteurs voulant d'un côté garder cette méthode bon marché de produire du saké, les autorités fiscales de l'autre ayant peur de diminuer leur revenus fiscaux liés à la vente de ce saké, la production et la vente continueront jusqu'en 2006 ! À cela s'ajoutaient des contraintes tant d'approvisionnement de riz à saké, que de taux de polissage du riz, il était par conséquent impossible de faire du saké comme avant la guerre.

Mais le saké de M. Ogawahara a ses adeptes. Avec le rationnement en riz de son époque, Masahide était forcé d'en acheter au marché noir pour réussir à faire un saké de qualité,

ce qui laissait la brasserie toujours dans le rouge. Masahide ne voulait qu'une seule chose, que ses clients soient satisfaits de son saké, et c'était ce qui comptait le plus à ses yeux.

En 1956 la société devint "Shinkame Shuzo SA", la brasserie Shinkame. Puis s'ensuit la période de rapide croissance économique au Japon, et la brasserie passe aux mains de la septième génération, celle de Yoshimasa.



Photo de famille
Masaharu 5è génération (3è en partant de la gauche),
Masujiro 3è génération (4è en partant de la gauche)
Senkichi 4è génération (6è en partant de la droite)

À 15 ans, le soir, Kura partageait son saké avec Yoshimasa Il était fier de devenir brasseur 「元服した15歳」祖母の晩酌で学ぶ

"À 15 ans on est un homme", "C'est lui qui va reprendre la brasserie" disait sa grand mère, presque tous les soirs, Kura partageait son saké avec son petit fils. Yoshimasa aimait beaucoup cette vie, il allait au lycée de Kasukabe (ville voisine de Hasuda), ne

s'attardait jamais après l'école et rentrait directement chez lui. Jusqu'à la fin du lycée ils gardèrent cette habitude de passer le soir ensemble. Les deux échangeaient beaucoup pendant ces soirées, parlaient du goût du saké notamment. Mais Kura lui

répétait sans cesse : "Ne bois surtout pas en dehors de la maison" se rappelle-t-il en souriant. Kura a réussi à lui graver dans le coeur la fierté du brasseur de saké. "Ne ment jamais au client", "Ne fait pas de saké frelaté" sont des exemples de phrases qu'elle lui ressassait tout le temps. Le saké qu'elle appelait frelaté était un saké vieilli coupé au saké nouveau. Après le lycée, Yoshimasa rentra à l'Université d'Agriculture de Tokyo, en spécialité brasserie. Il eut notamment comme professeur Tsukahara Toraji. Ce professeur émérite a beaucoup marqué Yoshimasa. Il trouvait que le saké japonais avait beaucoup perdu en qualité, sa fille d'ailleurs lui préférait le vin blanc. Ce professeur s'inquiétait du fait que le saké allait bientôt être dépassé par le vin blanc, pour peut-être disparaître par la suite. C'est à ce moment que Yoshimasa prit conscience et décida qu'il ferait du saké Junmai, le Pur Saké, sans ajout d'alcool. Le soir même quand il rentra chez lui il fit part à son père Masahide de sa décision. Celui-ci encouragea son fils en lui répondant que le saké d'antan étant du Pur Saké, il faudrait simplement reprendre les méthodes anciennes de fabrication. Il disait cela tout en étant conscient des difficultés qui l'attendaient. Finalement Yoshimasa reprenait le chemin de son père, lui qui achetait du riz au marché noir pour améliorer la qualité de son saké.



Huitième brasseur de Shinkame Shuzo, Yoshiko et son mari Takao, et Keita, la future neuvième génération.

Historique de Shinkame Shuzo SA

■ Ère Tempo (1830-1844)

Seiemon Nagai, originaire du quartier Urawahara à Joetsu, département de Niigata, commence à produire du saké dans le village de Tanaka dans la région de Sagami. Cependant sa fabrique est détruite par un incendie.

■ 1848

Seiemon déménage à Kawamura dans la région de Iwatsuki, et établit Iseya Honten, l'ancêtre de Shinkame Shuzo. Il commence à vendre le saké "Shinkame". Son second fils Sadakichi prend les rênes de l'entreprise, c'est la deuxième génération. Cependant celui-ci meurt prématurément, et le troisième fils de Seiemon, Masujiro, lui succède (troisième génération). La quatrième génération est représentée par Senkichi, qui achètera beaucoup de terres, et devient un des notables de la région.

■ 1903

Kura naît dans le village de Uruido dans la région de Musashi, c'est la deuxième fille d'une autre brasserie de saké, Seiryu Shuzo.

■ 1923

Kura se marie avec Masaharu Ogawahara, cinquième génération de la brasserie Shinkame.

■ 1937

Masaharu meurt au combat pendant la guerre sino-japonaise.

■ 1941

Toshi la fille de Kura se marie avec Masahide, descendant de la famille Nagai.

■ 1946

Yoshimasa, le septième des gérants de Shinkame, arrive au monde.

■ 1956

L'entreprise est renommée Shinkame Shuzo, littéralement la Brasserie Shinkame.

■ 1970

La société commerciale Iseya Honten Ogawahara commence ses activités. La même année est lancé le saké "Hikomago".

■ 1973

La production de saké triplement augmenté est arrêtée.

■ 1987

La totalité de la production devient du Pur Saké.

■ 2004

Kura décède à l'âge de 101 ans.

■ 2007

Établissement de l' "Association pour une brasserie 100% Junmai". En même temps est constitué le "Fond pour une brasserie 100% Junmai"

■ 2012

Yoshimasa rentre au conseil d'administration, et sa fille aînée Yoshiko prend la tête de Shinkame Shuzo, c'est la huitième génération.

■ 2013

Le fils de Yoshiko, Keita, naît, il représente la neuvième génération.

Les connaissances livresques ne suffisent pas toujours dans la réalité 机上の学問、実践に通じず

Yoshimasa était déjà convaincu de la qualité du Pur Saké. Le marché n'était constitué quasiment que de saké triplement augmenté, mais comme tous les étudiants de l'Université d'Agriculture de Tokyo il avait produit du Pur Saké. En effet l'Université a le droit de produire un koku (180L) de saké par an dans le cadre de son enseignement, et évidemment après les essais de production il en reste toujours une certaine quantité (des « erreurs de calcul »). Une excuse très courante pour justifier le fait de boire ces restes était que plutôt que de polluer les eaux usées, il valait mieux boire ces restes ! Même si le goût de ce saké était plutôt corsé, on s'y faisait vite et après cela on n'appréciait guère le saké triplement augmenté.

Yoshimasa a brassé pour la première fois du Pur Saké en troisième année d'université. À la fin de ses études, il était décidé à se lancer dans la production. Cependant ce qui est vrai sur le papier ne fonctionne pas toujours dans la réalité et Yoshimasa l'expérimenta. Réalisant qu'il ne pouvait se débrouiller seul, il alla voir le directeur du Laboratoire d'analyse brassicole de la région de Saitama, Tasuku Naito, pour lui demander de l'aide. Celui-ci lui dit "Si vous voulez réellement produire du Pur Saké, je vais vous aider"; Il lui expliqua le processus de fabrication d'avant-guerre, et insista en particulier sur la fabrication du KomeKoji et du Shubo. Ses conseils furent précieux : "Pour faire du Pur Saké il ne s'agit pas simplement de retirer l'alcool ajouté du Sanzoshu", "Si pour une raison ou pour une autre, la qualité du riz utilisée par la brasserie se trouve être mauvaise, la qualité du Kome-koji sera aussi de mauvaise qualité, il faudra dans ce cas augmenter le ratio de Komekoji utilisé pour assurer une bonne saccharification". Tasuku Naito lui enseignait ce que l'on n'apprend pas sur les bancs de l'Université. Il s'impliqua réellement dans cet accompagnement puisque celui-ci dura 3 ans.

La production du Pur Saké devint donc réalité, mais

Procédé de fabrication du Pur Saké / Junmai

Senmai / Rinçage du riz poli

Gauche : rinçage des Junmai Dai-ginjo et Junmai Ginjo

Droite : rinçage du Junmai



Shinseki/ trempage dans l'eau



Jomai/ cuisson à la vapeur



au moment où la production arrivait à la moitié de celle de l'entreprise, les fonds de cette dernière commencèrent à manquer. Il fallait beaucoup plus de riz, et ce nouveau produit coûtait plus cher à produire. L'entreprise connut une époque de déficit, et elle dû se séparer de terres précieuses. Un jour le président Masahide dit à son fils "Où va-t-on ? Où nous mènes-tu ?", son fils Yoshimasa se défendit "Nous devons nous battre avec le Pur Saké, tant que nous ne le ferons pas nous ne le saurons pas". Un conflit entre le père et le fils éclata. Cependant plus la firme proposait de Pures Sakés différents, plus les clients affluaient, et le chiffre d'affaire pris une tendance très positive. Finalement en 1987 l'objectif de Yoshimasa fut atteint : la brasserie ne produisait plus que du Pur Saké. À partir de là son père Masahide lui dit "Dorénavant tu es le maître à bord", et depuis ce jour Yoshimasa gère toute l'activité et la stratégie de la brasserie.

Malgré cela, le marché du saké dans son ensemble ne s'en trouvait pas mieux. Selon les statistiques de l'Agence Nationale de la Fiscalité du Japon de 2012, la production actuelle représente le tiers de son maximum (atteint en 1975). Le nombre de brasserie a lui également chuté, dans les années 50 il y en avait 4000, il n'en resterait plus que 1600. Cependant le Pur Saké (en incluant le Junmai Ginjo) représenterait aujourd'hui 15% de la production nationale, et ce pourcentage croît petit à petit.

Seul un artisan en quête d'excellence et un riz de grande qualité font un bon saké JUNMAI. 伝統の味を支える職人技と最高の酒米

Le Pur Saké ne se porte pas aussi bien qu'on veut le croire, la production nationale est relativement constante, ou en très légère augmentation. Un Pur Saké ne suffit pas à satisfaire un amateur de saké. Nous n'aurions pas convaincu nos clients qui continuent encore aujourd'hui à boire nos alcools, si notre saké n'avait ce goût si particulier, ce goût que nos traditions liées à un savoir-faire sans faille ont



Seikiku/ Kome-Koji Making



Koji-buta

Le koji buta est la petite cagette en bois utilisée pour faire le koji. Elles sont remplies de koji, empilées, et réorganisées régulièrement pour contrôler la température. L'inclinaison et la fente sous la cagette sont très importantes.



permis d'atteindre.

En fait Yoshimasa s'est toujours attaché aux détails de la fabrication du saké, c'est comme une obsession. Il a réduit le nombre de machine dans la brasserie au strict minimum, et pas seulement au niveau de la fabrication, il veut utiliser la main de l'homme autant que possible. Ceci parce qu'on ne devient pas artisan si on ne fait pas le travail fondamental avec les outils fondamentaux.

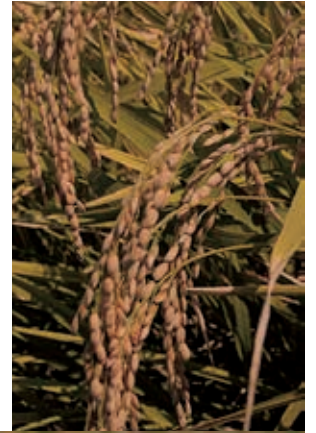
Par exemple une fois que le riz est cuit et qu'il faut le transporter dans la salle où l'on prépare le Kome-koji, on pourrait utiliser un chariot, mais en le transvasant avec une petite pelle, chacun se rend compte du poids que doit avoir le riz une fois cuit, et apprend beaucoup de ces gestes. On utilise également des petites cagettes en bois pour faire le Kome-koji. On dit de ce travail qu'il vous brise les os tellement il est dur et long. Mais ce que nous ont légué nos ancêtres est une chose merveilleuse. Par conséquent, on se doit d'apprendre ce travail avec notre corps, d'apprendre cet art, ces techniques de l'artisan. Ce n'est qu'ensuite qu'on peut réussir à construire ce que l'on veut. Voilà ce que Yoshimasa veut transmettre aux personnes qui travaillent à la brasserie.

En plus de ce savoir de l'artisan, l'autre pilier de la fabrication du Pur Saké est un riz à saké de qualité. Yoshimasa est capable de dire si la terre est bonne rien qu'en la goûtant, il est aussi capable d'imaginer le saké qu'il pourrait produire en regardant les épis de riz. Le riz à saké en lequel il a le plus confiance est le Awa Yamada-nishiki du département de Tokushima. Pour un bon Pur Saké un bon riz à saké est absolument indispensable. Pour ses Junmai (Pur Saké) et Junmai Ginjo, Shinkame Shuzo utilise "le roi des riz à saké", le Yamada-nishiki.

Le Yamada-nishiki est un riz qui est très difficile et

Awa Yamada-Nishiki

Le Yamada-nishiki est aussi appelé "le roi des riz à sake". Il est produit dans 4 départements du Japon : celui de Hyogo, d'où il vient, en est le premier producteur. Le Yamada-nishiki est en fait un croisement datant de 1937 des variétés Yamada-han et Tankan Wataribune. C'est une variété proche d'une variété originelle, il est caractérisé par une tige longue et haute, un épi fourni et lourd, se casse facilement et se cultive difficilement.



pénible à cultiver pour les agriculteurs. La tige est longue, l'épi est volumineux, et s'abîme aisément lors d'intempéries comme les typhons. Et pour couronner le tout il faut bien espacer les plants pour leur assurer une bonne croissance. Et pour les producteurs qui veulent optimiser leur rendement au tan (mesure japonaise valant 1/10e d'hectare), c'est un réel problème.

Shinkame Shuzo a un accord avec les producteurs avec qui elle travaille : quelle que soit la quantité récoltée le prix est fixé selon la surface de culture.

Lorsque l'époque de la récolte approche Yoshimasa se rend chez l'agriculteur, choisit les parcelles dont le riz a le plus et mieux donné et paie un supplément pour ce riz de qualité optimale. Les agriculteurs de la coopérative d'Awa (département de Tokushima) soutiennent et participent aussi à l'effort de Shinkame Shuzo.

Le saké chaud nous apprend la vraie valeur du saké japonais 爛酒が教える日本酒の本領

Finalement, avec ce riz de première qualité, quel type de saké brasse Shinkame Shuzo ? Un saké très

parfumé ? Ou bien un saké qui remporte des prix ? Selon Yoshimasa, aucun des deux, mais plutôt un

saké pour accompagner un repas. Depuis le début nous ne faisons pas ce saké pour recevoir des prix, mais pour être bu en accompagnement d'un repas. Selon la température à laquelle on boit le saké, son profil gustatif change, cela lui permet de bien se marier avec des mets différents.

Imaginons une table de dîner, celle de tous les jours. Commençons avec un plat avec du caractère, fort en goût, il faudrait boire le saké atsukan, soit entre 50 et 70 degrés. Puis un met tel qu'une soupe miso, ou bien des pommes de terre nikkorogashi (pommes de terre mijotées au bouillon dashi), un plat au goût plus doux donc, dans ce cas-là un saké jokan (45 degrés), nurukan (40 degrés) ou hitohadakan (35 degrés) s'assortit très bien. De cette façon-là en fonction du met, on adapte le saké, auquel on donne la couleur voulue. En général chaque saké a une température de dégustation recommandée, qui correspond à un aspect de cet alcool. Mais en fonction des plats qu'il accompagne, on peut ajuster sa température et ainsi découvrir de nouvelles facettes de ce même saké.

Yoshimasa essaie de transmettre aux consommateurs cette caractéristique du Pur Saké chaud, et organise régulièrement des dégustations. Au mois de juin dernier au Yokohama Bay Sheraton Hotel & Towers (YBSH), Yoshimasa, en tant que directeur de l'"Association pour une brasserie 100% Junmai", a organisé l'évènement "Commencer l'été autour d'un Pur Saké chaud".



Jyousou, Shibori / Extraction (Filter & Press)

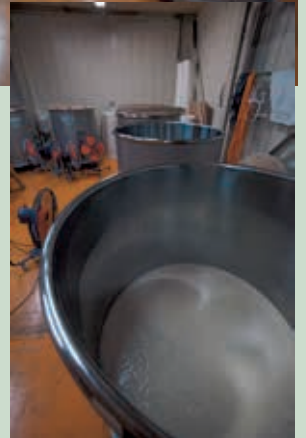
Shubo, Moto/ Levain

La levure est ajoutée à un mélange d'eau, de riz cuit à la vapeur et de koji de riz pour qu'elle prolifère et soit présente en quantité suffisante. Cela donne le levain qui est la base du saké



Hakko/ Fermentation

Dans une cuve séparée on ajoute le levain, de l'eau, le reste de riz cuit à la vapeur et le koji de riz pour commencer le processus de double fermentation parallèle (Heiko-Fuku-Hakkou). Normalement ce processus est composé de 3 étapes différentes : "Hatsuzoe" (la première étape), "Naka-zoe" (la deuxième étape), et "Tome-zoe" (la troisième étape), pendant lesquelles de l'eau, du riz cuit et du koji de riz sont ajoutés successivement dans la cuve. Le brassin obtenu, ce mélange contenu dans la cuve, est appelé Moromi en japonais.



Cuve de moromi (brassin)

Moromi (brassin)



Son association regroupe 21 brasseries qui comme Shinkame Shuzo veulent arriver à 100% de production de Pur Saké. L'hôtel a fourni la nourriture, et les brasseries l'alcool et quelques accompagnements. La responsable marketing de YBSH, Mami Okawa, affirme que "les évènements autour du saké ont beaucoup de succès", en effet le saké commence à être considéré différemment au Japon, et la salle contenant environ 300 personnes était pleine. Les brasseurs sont également très satisfaits de ce genre d'évènement : Asahi Shuzo : "Rencontrer d'autres membres de l'association, ainsi que des fans de Pur Saké est une très bonne occasion pour apprendre", Maitsuru Shuzo : "J'ai envie de parler du fait que le saké a des couleurs différentes, de ses qualités, des façons de l'apprécier chaud", d'autres brasseurs étaient aussi contents de pouvoir rencontrer leurs clients. "C'est l'occasion de parler des qualités du saké chaud devant un public enthousiaste. Et voir nos clients est une très bonne chose" selon Ooya Takashi Shuzo, "Rencontrer de nouveaux clients est très stimulant" selon Umetsu Shuzo. D'autres disaient également pouvoir mettre

à profit ces rencontres pour ajuster le profil de leur saké.

En réalité les producteurs de Pur Saké ont une autre difficulté. Le Pur Saké gagnant en goût en vieillissant, il faut le garder et donc immobiliser de la valeur au sein de l'entreprise pendant ce temps. Cela demande donc d'avoir un capital de côté. Yoshimasa pour sa part a utilisé son réseau de connaissances pour lever les capitaux nécessaires. En partenariat avec Music Securities SA, spécialisé dans la micro-finance, il a monté un fond pour les membres de l'association. Les investisseurs peuvent investir à partir de 50,000 yens (environ 400€), et profiter d'avantages diverses sur des produits ou bénéficier d'une visite de la brasserie.

Yoshimasa essaie également de mettre en place un prêt reposant sur actif : en donnant en gage le stock de saké qui vieillit, il facilite le prêt de la banque.

"C'est le premier prêt reposant sur actif que nous faisons dans notre banque, cela montre à quel point Shinkame Shuzo est une entreprise respectée et estimée", nous dit M. Komuro, directeur de l'agence Hasuda de la banque Musashino.

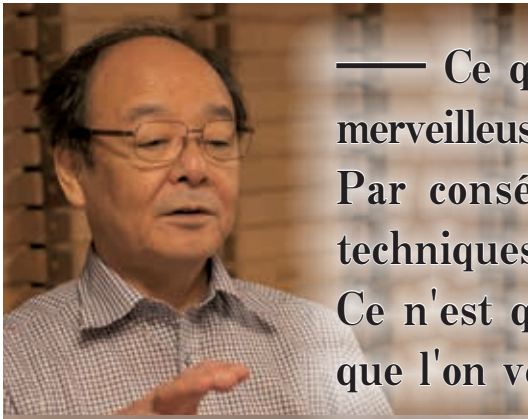
Le saké doit devenir un alcool mondial ! 日本酒は世界の酒になる !

Pour Yoshimasa, qui s'inquiète sincèrement du sort du saké, une carte décisive est à jouer : faire du saké un alcool mondial. Si c'est pour mettre en avant les qualités du saké, Yoshimasa est prêt à se déplacer aux quatre coins du monde. En dehors du Japon boire un alcool chaud n'est pas dans les habitudes. Ce n'est donc pas si simple d'y organiser un évènement pour proposer un saké chaud prêt à déguster avec un accompagnement, mais une fois que cela est fait, les consommateurs en redemandent. Lors d'une dégustation à Sydney notre stand fut assailli de personnes nous disant "Aucun alcool ne se marie aussi bien avec les huîtres". Les consommateurs non-Japonais reconnaissent la valeur d'un saké vieilli, des chefs de restaurant 3 étoiles apprécient beaucoup le Pur Saké. C'est pour cela que Yoshimasa est persuadé que le saké peut devenir un

alcool mondial. Pour cela le chemin est long, mais pour l'avenir du saké il vaut la peine d'être parcouru.



Les sakés de Shinkame Shuzo avec leur étiquette pour l'export



— Ce que nous ont légué nos ancêtres est une chose merveilleuse.
Par conséquent, on se doit d'apprendre l'art et les techniques de l'artisan.
Ce n'est qu'ensuite qu'on peut réussir à construire ce que l'on veut.



'Premium Sake Tasting Night' in Vancouver CANADA

Informations sur l'entreprise :

Raison sociale : Shinkame Shuzo Co. Ltd

Adresse : Magome 3-74, Hasuda-shi, Saitama, JAPON

Tél : +81(0) 48-768-0115 Fax : +81(0) 48-768-6182

Établie en 1848 Capital : 50 millions de yens Effectif : 10 personnes Activité : brasserie de saké

Source : Banque Musashino

"Série : le défi des entreprises centenaires : les leçons à tirer des plus vieilles entreprises de Saitama".

Ouvrages de référence : "Le saké Junmai combattif : l'histoire du saké Shinkame Hikomago" -Ueno Toshihiko (Heybon-sha)

"Règlementation de la distribution et de la production dans l'industrie des boissons alcooliques",

-Mari Ninomiya, Sciences commerciales, Université de Fujioka,

Coopération : Yokohama Bay Sheraton Hotel & Towers

Traduction en français : Marc Lopato, Gael Segear

Photographies : Philippe Denis, Takeshi Tsunoda

戦後初の全量純米蔵－神亀酒造の歴史と功績－ "Shinkame Shuzo" le premier producteur de Pur Saké

Éditeur : The Association of PureSake© Promoters of Japan & Shinkame Europa

Coopération d'édition : Ogawahara Yoshimasa /Shinkame Shuzo Co., LTD.

Copyright © "The Association of PureSake© Promoters of Japan" & "Shinkame Europa". All Right Reserved.

CONTACT : contact@shinkame-europa.fr +33 6 14 93 92 12