



# MANREI SAKE TASTING DINNER

Mercoledì 12 GIUGNO 2024  
Ristorante HAZAMA

Serata in collaborazione con MANREI, il sake prodotto da Komatsu Shuzo. Questa sakagura, fondata nel 1850, alla fine del periodo Edo, si trova nella città montuosa di Karatsu della prefettura di Saga, dove produce sake in piccole quantità, svolgendo l'intero processo a mano.

L'evento consisterà in una degustazione in abbinamento ai nostri piatti del rinomato sake MANREI, ed il Sig. Daisuke Komatsu, la settima generazione alla direzione di Komatsu Shuzo, presenterà la storia di Manrei, dei suoi prodotti e della sakagura.

La degustazione comprenderà un assaggio di quattro varietà di sake e liquori MANREI, ed il tasting menu consisterà in cinque portate scelte appositamente per l'evento dallo Chef Satoshi del Ristorante HAZAMA.

## **SAKE LINEUP:**

Manrei Junmidaiginjo Akari

Manrei Junmaiginjo Nozomi

Manrei Kimoto Tokubetsu Junmai Yaoyorozu

Manrei Junmai Karakuchi

Manrei Liqueur Nomirinko

## **MANREI SAKE TASTING DINNER**

12 Giugno 2024

Le prenotazioni seguiranno due fasce orarie tra cui poter scegliere:  
19:00-21:00 | 21:30-23:30

Il costo della cena con degustazione è il 130 euro per persona

\*Prenotazione obbligatoria

\*Posti limitati

## **Ristorante HAZAMA**

Via Savona 41, 20144 Milano

Tel: 02.09955972

Prenotazioni : <https://ristorantehazama.superbexperience.com>

Per informazioni : [info@ristorantehazama.com](mailto:info@ristorantehazama.com)

in collaborazione con **Shibataya Italy**



## Profilo Aziendale

### Komatsu shuzo

Venne fondata alla fine del periodo Edo, nel 1850, ma già a partire dal periodo Taisho(1912-1926) e dai primi anni del periodo Showa(1926-1989), l'azienda ricevette numerosi riconoscimenti.

Il loro sake, che godeva di un'ottima reputazione, divenne presto il sake ufficiale della Marina e fu persino trasportato dal porto di Sasebo alle basi del fronte meridionale con il marchio "Seiyo".

Tuttavia, con il mutare dei tempi, il consumo di sake continuò a ridursi e nel 1990 furono costretti a sospendere la produzione di sake.

Nella primavera del 1995, quando la *sakagura* era in procinto di chiudere i battenti, il figlio maggiore Daisuke Komatsu, che si trovava a Tokyo, si licenziò e tornò a casa. Fu proprio lui a decidere di rilanciare la *sakagura* (*sake brewery*) e di farla rinascere in uno stile nuovo e compatto, con il presidente stesso della *sakagura* come *toji* (*responsabili della produzione del sake*), cosa che all'epoca era quasi inaudita. Con questa convinzione, entrò a far parte dell'Istituto di National Research Institute of Brewing, che si era trasferito a Hiroshima, e trascorse otto mesi a studiare la teoria della produzione del sake ed altri argomenti affini. L'inverno successivo si dedicò alla formazione come *kurabito* (*un lavoratore di sake brewery*) presso un'azienda produttrice di sake della prefettura di Shimane, dove apprese tutti gli aspetti del processo di produzione del sake. Nella primavera del 1997, iniziò a pulire e preparare la propria *sakagura* e, nel gennaio 1998, riprese effettivamente la produzione per la prima volta dopo otto anni. Fino al marzo dello stesso anno vennero prodotti con successo 80 koku (circa 14'400 l) di sake e 20 koku (circa 3'600 l) di shochu.

Il Daiginjo "Manrei" prodotto nel primo anno della sua rinascita vinse inaspettatamente un premio d'onore al concorso di sake di Fukuoka "North Kyusyu Sake and Shochu Awards" del 1998, e grazie a questo riconoscimento la *sakagura* riprese ufficialmente vita.

Una *sakagura* che accetta le sfide: le dimensioni sono minime, ma le tecniche usate sono innovative ed il lavoro è svolto sempre rispettando la tradizione!

Il puro shochu di riso "Oochi", che ha ripreso la produzione in concomitanza con la rinascita della distilleria dell'azienda, è prodotto con un processo unico in tre fasi che nessun'altra cantina possiede.

Dal 2005 sono in vendita i liquori Momoko e Sumomo Umeshu, prodotti con specialità locali come le prugne *ume* giapponesi.

Nel 2012, l'azienda ha iniziato a produrre Mirin utilizzando il riso glutinoso locale della Prefettura di Saga, considerato il migliore del Giappone. Questo mirin ha rivoluzionato il settore, essendo il primo "Mirin da bere" della storia.

<https://www.manrei.jp>



## Shibataya Italy

**Shibataya Japan** nasce a Tokyo nel 1935 come azienda di distribuzione di alcolici, di cui si occupa da più di 85 anni. È un'azienda a conduzione familiare, fondata da mio nonno, e attualmente il presidente è la terza generazione ed è mio fratello maggiore. Prima che Shibataya Italy fosse fondata, il presidente era venuto in Italia ed aveva scoperto che il sake bevuto qui aveva un sapore completamente diverso da quello giapponese. Questo perché veniva importato senza mantenere la temperatura controllata. Il sake, infatti, per venire dal Giappone qui in Italia, impiega un mese in nave, passando due volte l'equatore. La temperatura quindi si alza e si abbassa di molto e questo compromette sensibilmente la qualità del sake.

**Shibataya Italy** nasce quindi per porre fine a questo problema, importando il sake e tutti gli altri prodotti, come shochu, liquori, whisky e salsa di soia, mantenendone la temperatura controllata durante tutto il tragitto, dalla cantina fino al vostro bicchiere, per preservarne tutte le qualità. Il nostro più grande orgoglio è stato infatti quando dei produttori di sake sono venuti a trovarci dal Giappone e bevendo il loro stesso sake ci hanno detto che era esattamente come lo ricordavano al momento dell'imbottigliamento. Oggi quindi il nostro obiettivo è quello di farvi provare il vero sake tradizionale, esattamente come lo berreste in Giappone.

### Perché SHIBATAYA?

Le compagnie di importazione di sakè stanno aumentando ed è sempre più facile trovare questi prodotti sul mercato. E ne siamo molto contenti.

Tuttavia, Shibataya è l'unica che si occupa dal 1935 non solo di commerciare sake, ma anche di farlo con il massimo rispetto e cura, permettendovi di gustare il sakè esattamente come lo trovereste in Giappone. Importiamo infatti tutti i prodotti in container refrigerati, per poi conservarli nel nostro magazzino a temperatura controllata 24h/24. Molti dei nostri clienti, come anche i produttori che vengono a trovarci dal Giappone, affermano che il nostro sakè sia di qualità superiore, pari in tutto e per tutto a quello bevuto direttamente nelle sakagura che lo producono.

### Certificazioni

Abbiamo l'onore di avere una partnership con la JSA (Japan Sake Association), un'associazione giapponese guidata da Kaori Haishi che si prefigge l'obiettivo di esportare il sake e la sua cultura in tutto il mondo. Grazie a questa collaborazione siamo in grado di organizzare tre volte l'anno (a Febbraio, Giugno ed Ottobre) dei corsi certificati sul sake.

---

Per informazioni riguardo al Sake Manrei, rivolgersi a:

### Shibataya Italy

contatti email address: [tomohiro-shiba@shibataya.co.jp](mailto:tomohiro-shiba@shibataya.co.jp)

