

# SAKE HANZO & RESEÑA HISTORICA DEL SAKE



*Ota Sake Brewery Co., Ltd., Hanzo-Brand*



伊賀忍者、俳聖芭蕉  
天竺祭りの歴史が  
息づく伊賀の町



## **A QUE SE LLAMA SAKE**

El sake es conocido en el mundo como vino de arroz. Es una bebida alcohólica que suele ser incluida en la misma categoría que los vinos y las cervezas, el mismo que es elaborado a partir de la fermentación del arroz. Es la bebida bandera en Japón.

## **APORTES NUTRICIONALES DEL SAKE**

Aunque se trata de una bebida alcohólica lo cierto es que el SAKE posee más virtudes que cualquier otro trago, destacando sus aportes nutricionales en vitamina B1, potasio, carbohidratos, calcio, hierro, magnesio y fibras dietéticas.

## **USOS MEDICINALES DEL SAKE**

A partir de estos nutrientes se afirma que el SAKE es una bebida saludable buena para ser tomada con fines medicinales, prevención del cáncer, fortalecer el sistema inmunológico, estimular las funciones cerebrales, beneficiar a la salud hepática, estimular la circulación sanguínea y regular los niveles de colesterol.

Así mismo sirve para mejorar la memoria, promover la producción hormonal y tratar la osteoporosis en las mujeres, además que posee un efecto inhibitor sobre las células cancerígenas de útero, vejiga y próstata, reduce el estrés y constituye un buen aperitivo para estimular el apetito.



## FORMAS DE SERVIR Y MANTENER EL SAKE

Para servir el Sake aun cuando no sea su forma tradicional es recomendable servirlo en un vaso de cristal o en copa de vino, ya que permite conservar su aroma y degustar mejor su sabor así mismo es muy efectivo para hacer aflorar el sabor de los ingredientes de la comida.

En general el Sake se bebe mejor dentro de los primeros dos a tres meses de la compra y dentro de las dos a tres horas después de abierto. La luz y las altas temperaturas estropean la calidad del sake por otro lado debe almacenarse de manera similar al vino en un lugar oscuro y fresco de esta manera retendrá la misma calidad que tenia al momento de su compra, la temperatura ideal para almacenarlo es alrededor de 15°C.

## HISTORIA DE HANZO SAKE

Ota Shizo inicia la elaboración de SAKE HANZO en el año 1892, en la ciudad de Iga, al centro de Japón; ciudad donde las altas montañas se mezclan con la belleza de su cielo azul lleno de tradición e historia conocida como la ciudad de los ninjas del antiguo Japón.

HANZO es el nombre de una familia que en el antiguo Japón trabajo por muchas generaciones para el servicio secreto japonés (Ninja) de la ciudad de Iga en la prefectura de Mie-ken.



## PREPARACION

El ingrediente principal es el arroz, este se produce en los campos de los alrededores; donde se combinan técnicas especiales y muchos años de experiencia..

Uno de los factores importantes para obtener una buena calidad de los granos de arroz es la cantidad abundante de minerales que contiene el agua con los que son irrigados los campos de cultivos.

La clasificación del Sake Japonés está determinada por el porcentaje de pulido de los granos de arroz, la porción de malta, y la calidad de su fermentación.

Las tres calificaciones del Sake Japonés son Junmaishu, Honjozushu, Ginjoshu, determinados por los métodos de producción y los porcentajes de granos de arroz.

Por ejemplo, si se dice que el licor SAKE ha sido elaborado sobre un 60% esto significa que los granos de arroz han sido pulidos en un 40% desde su tamaño original y sobre este se inicia su proceso de elaboración.

Los licores de SAKE HANZO mantienen la tradición ancestral utilizando técnicas artesanales, las buenas temperaturas de la primavera que permiten su gran calidad sumado a un riguroso control de calidad son factores determinantes para su excelente sabor, aroma.



## TIPOS DE SAKE HANZO

### 1. SAKE HANZO TOKUBETSU JUNMAISHU

El Sake Tokubetsu Junmaishu Hanzo está hecho en base a arroz del tipo Nishiki , con un grado de pulido de sus granos de arroz en un 60%, posee un sabor suave y un excelente aroma. Especialmente elaborado para acompañar perfectamente comidas tanto japonesas como la comida internacional, tales como carnes, pescados, carne de pollo, etc.

Con un grado de alcohol de 15°C, es recomendado

- Servir entre 7 y 10° C de temperatura.
- Vaso de cristal o en copas de vino (conserva mejor su aroma ).
- Excelente acompañante a la hora de almuerzos o cenas.



### 2. SAKE HANZO UMESHU

Esta elaborado en base al albaricoque japonés (ume), es una bebida refrescante, de gran sabor y aroma, de fácil consumo, el perfecto Cocktail de Sake. Su gran aroma y sabor son ideales para el consumo en toda ocasión.

Con un grado de alcohol 15°C; es recomendado servir en

- Vaso de cristal o en copas de vino, (conserva mejor su aroma )
- A una temperatura entre 7 y 10 grados
- Mejor aun helado en las rocas,
- Perfecto acompañante de comidas y piqueos.

