



शां, बोतल म कै द

समुराईसाके वापसआगयाहै—एकअतुलनीयकृतिजोजापानकीआ Iकोसाकार करतीहै!400वष कीपरंपराऔरसमयकेसाथगढ़ागयासाकेकापरमआदश ।

एककपजोअडिगशांसेभरा आहै— उनसमुराईके लिएबनायागयाहैजो Iदऔरआ Iकी उ ता को न थकने वाली लगन के साथ तलाशते ह। यह असाधारण अमृत, सैकड़ वष के अतुलनीय कौशल और अधुनिकुअरी विन से तैयार किया गया है, जो समुराई की गव , अटूट साहस और नई सीमाओं को जीतने की नवाचार की भावना का तीक हों। इस सब समुराई साके के साथ अपनी कप को ऊंचाउठाएं,जोदोऐतिहासिकदि ज को ंजलिदेताहैजोइसकीआ Iकिन वह। हर शांशालीबूंदपरंपराऔरशां सेभरी ईहै, जोएकसाहसिकऔरगहरीउमामीगहराईको कट करती है, जो Iमाणिकता का सार ुत करती हों।

“RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru” अब उपलब्ध है!

सेन्दाई के समुराई लीडर, दाते मसामुने का समर्थन करने की वरिसत

330 से अधिक वर्षों के इतिहास के साथ, सेन्दाई डोमेन के आधिकारिक साके निर्माता के रूप में, जसि फ्यूडल लॉर्ड दाते मसामुने द्वारा स्थापित किया गया था, Katsuyama Sake Brewery Co., Ltd. ने दिसंबर 2024 में

“RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru” लॉन्च किया।

यह असाधारण साके , 300 साल पुरानी रॉसपी को पुनर्जित कर बनाया गया, अपनी उ गुणवत्ता को Katsuyama कीअनोखीस ीगल सिंगविधिके मा मसे I करताहै, जो “चावलसेदुगना उमामीत निकालने” म स महों-5°Cपर 12 वष तकआइस रेजे म रखनेकेबाद,इससाकेने समयके साथपरिप ताऔरजटिलताकीउस रकोहासिलकिया,जिसेकेवलसमयही दानकर सकता हों।

दाते मसामुने की विरासत से रित, जो एक समुराई नेता और सां तिक संर क थे, से ई उनकी ि को अंतरा ीय विनिमय और **सेई तांसु** जैसे शि के मा म से दशा ता हों 300 से अधिक वष से, KatsuyamaSakeBrewery नेदातेपरिवारकेआधिकारिकनिमा ताके पम इसपरंपराकास न किया है और साथ ही वैक र पर शंसित साके का निमा ण किया हों।

मुखअंतरा ीयसाके तियोगिताओंके विजेता!

Katsuyama Sake Brewery ने कई ति ति पुर र जीते ह। Junmai Ginjo “Ken” ने 2015 और 2016 म SAKE COMPETITION म पहला न I किया और 2019 म लंदन म International Wine Challenge (IWC) म Champion Sake का खिताब जीता। उसी वष , Junmai Daiginjo “Den” ने ंस म **KURA MASTER** म President’s Sake का खिताब जीता। गशिप Junmai Daiginjo “Akatsuki” को 2016 म **Robert Parker’s Wine Advocate** र 95 अंक I ए, 800 नए साके म पहला न और SAKE COMPETITION 2024 की Super Premium ंणी म दूसरा न I किया।

एक अनोखा और असाधारण साके , 300 साल पुरानी रॉसपी को पुनर्जित करता है

“Ryoan” का विषय Katsuyama Sake Brewery के छठे पीढ़ी के मुख Heizaemon Isawa को स िनित करता है, जि ने से ई के विकास म मह पूण भूमिका निभाई। उ ने दाते परिवार के पैतृक मंदिर **Zuihō-ji** कीपुन I पनाकी,जिसनेपारंप रिकसंृतिकोसंर तिकिया।Masamuneऔर Heizaemon की विरासत से रित,

RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo से ई के इतिहास, समुराई गव और नवाचार को समाहित करता हों।

एदो काल (1603-1868) की साके रेसपी से परेरित, यह साके परंपरा और नवाचार को जोड़ता है। ऐतिहासिक बरूइंग वधियों का उपयोग करके, यह उमामी को बढ़ाता है और चावल की कृषमता को उजागर करता है, जो एक समृद्ध और मखमली खतम प्रदान करता है। यह **Yamada Nishiki Special A** चावल से बनाया गया है, जो 2012 की फसल का है, और माउंट इजुमगिताके के पास उगाया गया है, जसिमें सलिका युक्त पानी का उपयोग किया गया है। सेंट्रीफ्यूगल एक्सट्रैक्शन और 12 वर्षों की ठंडी स्टोरेज प्रक्रिया के माध्यम से, यह साके गहराई, उमामी और ताजगी के बीच एक आदर्श संतुलन प्राप्त करता है।

हस्तनिर्मित **सेन्दाई तांसु** में प्रस्तुत, यह सीमिति संस्करण केवल 50 सेट तक सीमिति है, जो प्रीमियम राइस साके का एक अद्वितीय अनुभव प्रदान करता है।

दो दूरदर्शियों की मुलाकात

सेन्दाई डोमेन के प्रतष्ठित DATE परिवार के लिए एकमात्र बचे हुए आधिकारिक आपूर्तिकर्ता के रूप में, कात्सुयामा बुरुअरी और इसके आठवीं पीढ़ी के प्रमुख, रयोअन के नाम से जाने जाने वाले हेजेमोन इसावा, ने युद्ध और महामंदी के कठिन समय के दौरान अपने परिवार के व्यवसाय को समृद्धितक पहुंचाया। रयोअन ने सेन्दाई और मियागी के राजनीतिक, आर्थिक, औद्योगिक और सांस्कृतिक विकास के लिए अपना जीवन समर्पित कर दिया। उन्होंने DATE परिवार से संबंधित मंदिरों और मंदिरों के पुनर्निर्माण की देखरेख की, बौद्ध सिद्धांत “धनाध्य द्वारा परोपकार” के सिद्धांत को मूर्त रूप दिया। विशेष रूप से, उन्होंने वित्तीय कर्षेत् का पुनर्गठन करने के लिए अपनी व्यक्तितगत संपत्तिका साहसिक निवेश किया, जिससे जापान के उत्तर-पूर्वी कर्षेत् में सबसे बड़े बैंक की स्थापना हुई और सेन्दाई और मियागी की अर्थव्यवस्था को स्थिर किया। उनके प्रयासों ने उनके गृह कर्षेत् पर अमिट छाप छोड़ी, और उन्हें “आधुनिक सेन्दाई के पुनर्स्थापक” के रूप में सही रूप से सम्मानित किया गया।

DATE मासामुने एक असाधारण योद्धा और सेन्दाई डोमेन के शासक थे, साथ ही कला के संरक्षक भी थे। उनकी नई धान के खेतों के विकास की पहल ने सेन्दाई को जापान के प्रमुख चावल उत्पादक कर्षेत्रों में से एक में बदल दिया। कूटनीतिक रूप से, उन्होंने यूरोप में केइचो एम्बेसी भेजी, जो स्पेनिश राजशाही और वेटकिन के साथ संबंध स्थापित करने के लिए प्रेरित हुई। उनकी सांस्कृतिक संरक्षण नीतियों के तहत, कई पारंपरिक कला और शिल्प आज तक संरक्षित हैं, जैसे कि प्रसिद्ध “सेन्दाई टांसु” अलमारियाँ, जो नककाशी, लाह और धातुकला में उत्कृष्ट तकनीक का प्रतीक हैं। सेन्दाई डोमेन के संस्थापक के रूप में, उन्होंने आज के जापान के उत्तर-पूर्वी कर्षेत् के सबसे बड़े शहर की नींव रखी।

इन दो अग्रदूतों की दूरदृष्टि और महत्वपूर्ण जीवन ने उनके मातृभूमिकी परंपराओं और विकास को बढ़ावा दिया, सेन्दाई को स्थायी समृद्धिप्रदान की।

RYOAN LEGEND Junmai Daiginjo – डबल उमामी फिनिश – Umami Grand Cru

एदो युग के विविध साके व्यंजनों से प्रेरित और DATE मासामुने—एक प्रसिद्ध समुराई और खाद्य प्रेमी—की साहसिक भावना से परिपूर्ण, यह साके परंपरा और नवाचार का एक आदर्श संगम प्रस्तुत करता है। ऐतिहासिक बरूइंग वधियों के सावधानीपूर्वक चयन के माध्यम से, हमने उमामी सार को दोगुना कर दिया, जो चावल के भीतर छिपी चमत्कारी कृषमता को उजागर करता है। परिणामस्वरूप, अमृतपूर्व स्वाद की विविधता और बारीक ग्लूकोज कर्स्टिल जैसी रेशमी चिकनी समाप्तिके साथ, यह प्रीमियम राइस साके के सार को पूरी तरह से कैप्चर करता है।

यह उत्कृष्ट कृति2012 के असाधारण मौसम के दौरान कटाई किए गए यामादा नशिकी स्पेशल ए-ग्रेड चावल से बनाई गई है, और सेन्दाई के शुद्ध प्राकृतिक संसाधनों के साथ मशिरति है। सेन्दाई शहर के केंद्र से 20 किलोमीटर उत्तर-पश्चिम में स्थित, इजुमगिताके पर्वत (1175 मीटर ऊंचाई) के आधार पर 800 साल पुराने चावल के खेत हैं, जो सलिका से भरपूर भूमित मीठे पानी से पोषित होते हैं। यह पानी साके बरूइंग के लिए आदर्श है, जो कात्सुयामा के साके को एक विशिष्ट चरित्र और बनावट प्रदान करता है।

कात्सुयामा की अनूठी सेंट्रीफ्यूगल एक्सट्रैक्शन वधिके माध्यम से, गहरी समृद्धिऔर स्वच्छ, कुरकुरी समाप्तिके बीच एक उल्लेखनीय संतुलन प्राप्त किया गया है। यह नवोन्मेषी तकनीक उमामी फ्लेवर को केंद्रित करती है, जबकिबेजोइ चिकनाई बनाए रखती है।

12 वर्षों तक बर्फीले ठंडे भंडारण में सावधानीपूर्वक रखरखाव के तहत परिष्कृत, यह साके उस स्तर की परिष्कृता तक पहुंचता है जसि केवल समय ही प्रकट कर सकता है। चावल की उच्च गुणवत्ता, लंबी अवधि की परिष्कृता के साथ, गहराई और जटिलता को उजागर करती है जो इस साके को जापानी बरूइंग कला के शखिर तक पहुंचाती है।

RYOAN LEGEND को विशेष रूप से डिज़ाइन किए गए सेन्दाई टांसु में प्रस्तुत किया गया है, जो DATE मासामुने की सांस्कृतिक विरासत का प्रतीक है। यह अनन्य संस्करण दुनिया भर में केवल 50 सेट तक सीमिति है। यह सबसे परिष्कृत पारखी के लिए एक लक्ज़री अनुभव प्रदान करता है, जो पारंपरिक साके को पार करता है, जसिसे आप चावल के उमामी के विशिष्ट और केंद्रित सार का स्वाद ले सकते हैं।

RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru

- सामग्री: चावल (घरेलू), चावल कोजी (घरेलू चावल)
- पॉलिशिंग अनुपात: 35%
- चावल की कसिम: 100% Yamada Nishiki
- अल्कोहल सामग्री: 16%
- वॉल्यूम: 720 मी.ली.
- भंडारण: ठंडा (कमरे के तापमान पर परिवहन स्वीकार्य)
- ब्रूमास्टर: मत्सुआकी गोदो
- अनुशंसित परोसने का तापमान: 8-14°C
- कीमत: ¥1,000,000 (कर के बनि)
- बकिरी: 50 बोतलों तक सीमिति संस्करण