



Kekuatan, Tertutup dalam Botol. Samurai Sake telah kembali—sebuah karya agung tiada tandingan yang menjelmakan jiwa Jepun! Sake unggul ini ditempa selama 400 tahun sejarah dan tradisi.

Secawan yang dipenuhi dengan kekuatan yang tidak tergoyahkan—dicipta untuk samurai yang tanpa henti mengejar kesempurnaan rasa dan jiwa. Elixir luar biasa ini, yang ditempa melalui berabad-abad kemahiran yang tiada tandingan dan sains pembuatan minuman yang canggih, mencerminkan kebanggaan, keberanian yang tidak terkalahkan, dan semangat inovatif seorang samurai yang bersedia menaklukkan cakrawala baru. Angkat cawan anda dengan Samurai Sake yang unggul ini, sebagai penghormatan kepada dua tokoh legenda yang menjadi tonggak spiritualnya. Setiap titisan yang berkuasa dipenuhi dengan tradisi dan kekuatan, menonjolkan rasa umami yang mendalam dan berani yang menangkap inti keaslian.

“RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru” Kini Dilancarkan!

Warisan untuk Menyokong Panglima Samurai Sendai, Date Masamune
Katsuyama Sake Brewery Co., Ltd., dengan sejarah lebih 330 tahun sebagai pembuat sake rasmi bagi Domain Sendai yang diasaskan oleh panglima feudal Date Masamune, telah melancarkan “RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru” pada Disember 2024. Sake luar biasa ini, yang dihasilkan dengan menghidupkan semula resipi berusia 300 tahun, mencapai kualiti yang tiada tandingannya melalui kaedah pemerasan sentrifugal unik dari Katsuyama, yang dapat “**mengekstrak dua kali ganda komponen umami daripada beras**”. Dengan proses penuaan ais selama 12 tahun pada suhu -5°C, sake ini mencapai tahap kematangan dan kerumitan yang hanya dapat dicapai oleh masa.

Diinspirasi oleh warisan Date Masamune sebagai pemimpin samurai dan penaung budaya, Sendai mencerminkan visinya melalui pertukaran antarabangsa dan kraftangan seperti **Sendai Tansu**. Selama lebih dari 300 tahun, Katsuyama Sake Brewery menghormati warisan ini sebagai pembuat rasmi bagi keluarga Date, sambil menghasilkan sake yang terkenal di seluruh dunia.

Pemenang Pertandingan Sake Antarabangsa Berprestij!

Katsuyama Sake Brewery telah meraih banyak anugerah. Junmai Ginjo “Ken” menduduki tempat pertama dalam SAKE COMPETITION pada tahun 2015 dan 2016, dan dinobatkan sebagai Champion Sake di International Wine Challenge (IWC) di London pada tahun 2019. Pada tahun yang sama, Junmai Daiginjo “Den” memenangi gelaran President’s Sake di **KURA MASTER** di Perancis. Sake utama Junmai Daiginjo “Akatsuki” menerima 95 mata daripada **Wine Advocate Robert Parker** pada tahun 2016, menduduki tempat pertama di antara 800 sake baru dan tempat kedua dalam kategori Super Premium di SAKE COMPETITION 2024.

Sake Unik dan Luar Biasa yang Menghidupkan Semula Resipi Berusia 300 Tahun

Tema “Ryoan” memberi penghormatan kepada Heizaemon Isawa, ketua generasi keenam Katsuyama Sake Brewery, yang memainkan peranan penting dalam pembangunan Sendai. Pemulihannya terhadap kuil nenek moyang keluarga Date, **Zuihō-ji**, telah memelihara budaya tradisional. Diinspirasi oleh warisan Masamune dan Heizaemon, **RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo** menggabungkan sejarah Sendai, kebanggaan samurai, dan inovasi.

Diinspirasi oleh resipi sake dari zaman Edo (1603–1868), sake ini menggabungkan tradisi dan inovasi. Dengan menggunakan kaedah pembuatan tradisional, ia meningkatkan umami dan membuka potensi tersembunyi dalam beras untuk menghasilkan rasa yang kaya dan kemasan yang lembut. Dibuat daripada beras **Yamada Nishiki Special A** hasil tuaian tahun 2012, yang ditanam berhampiran Gunung Izumigatake dan disirami air kaya silika, sake ini mencerminkan terroir unik Katsuyama. Melalui ekstraksi sentrifugal dan penuaan sejuk selama 12 tahun, sake ini mencapai keseimbangan sempurna antara kedalaman, umami, dan kesegaran.

Dibentangkan dalam **Sendai Tansu** buatan tangan, edisi terhad ini hanya terdiri daripada 50 set, menawarkan pengalaman sake beras premium yang tiada tandingannya.

Pertemuan Dua Visionari

Sebagai pembekal rasmi terakhir kepada keluarga bangsawan DATE dari wilayah Sendai, Katsuyama Brewery, di bawah kepimpinan Heizaemon Isawa, generasi kelapan yang dikenali sebagai Ryōan, membawa perniagaan keluarganya ke arah kejayaan semasa zaman perang dan Kemelesetan Besar. Ryōan mendedikasikan hidupnya untuk pembangunan politik, ekonomi, industri, dan budaya Sendai serta Miyagi. Beliau mengawasi pemulihan kuil dan tempat suci yang berkaitan dengan keluarga DATE, menjelmakan prinsip Buddha “Filantropi oleh Orang Kaya.” Beliau juga menggunakan kekayaan peribadinya untuk merevolusikan sektor kewangan, menubuhkan bank terbesar di timur laut Jepun dan menyumbang kepada kestabilan ekonomi wilayah tersebut. Usahanya meninggalkan kesan abadi di tanah airnya, melayakkan beliau dengan gelaran “Pemulih Sendai Moden.”

DATE Masamune adalah seorang panglima perang dan pemerintah wilayah Sendai yang luar biasa, serta seorang penaung seni yang terkenal. Inisiatifnya dalam membangunkan sawah padi baru telah mengubah Sendai menjadi salah satu kawasan pengeluar padi utama di Jepun. Dalam bidang diplomasi, beliau

menghantar Kedutaan Keichō ke Eropah, menjalin hubungan dengan monarki Sepanyol dan Vatikan. Di bawah dasar pemeliharaan budayanya, banyak seni dan kraf tradisional telah dikekalkan hingga ke hari ini, termasuklah peti terkenal “Sendai Tansu,” yang merupakan bukti kemahiran ukiran, lakuer, dan kerja logam yang hebat. Sebagai pengasas wilayah Sendai, beliau meletakkan asas bagi bandar terbesar di timur laut Jepun hari ini.

Visi dan kehidupan penuh makna kedua-dua perintis ini telah mendorong pembangunan dan tradisi tanah air mereka, membawa kemakmuran yang berpanjangan kepada Sendai.

RYOAN LEGEND Junmai Daiginjo – Penamat Umami Berganda – Umami Grand Cru

Diiilhamkan oleh resipi sake pelbagai dari zaman Edo dan dipenuhi dengan semangat pengembaraan DATE Masamune—seorang samurai legenda dan pencinta makanan—sake ini adalah gabungan sempurna antara tradisi dan inovasi. Melalui pemilihan teliti kaedah pembuatan bir tradisional, kami telah menggandakan intipati umami, mendedahkan potensi luar biasa yang tersembunyi dalam padi. Hasilnya adalah profil rasa yang tiada tandingan dengan penamat yang lembut seperti kristal glukosa halus, menangkap inti pati sake padi premium.

Karya agung ini dihasilkan daripada beras Yamada Nishiki Gred A Khas, yang dituai pada musim luar biasa tahun 2012, dan digabungkan dengan sumber semula jadi yang murni dari Sendai. Terletak kira-kira 20 kilometer di barat laut pusat bandar Sendai, di kaki Gunung Izumigatake (ketinggian 1,175 meter), terdapat sawah padi berusia 800 tahun yang disirami oleh air bawah tanah kaya silika, yang ideal untuk pembuatan sake. Air ini memberikan sake Katsuyama watak dan tekstur yang unik.

Menggunakan kaedah pengekstrakan sentrifugal eksklusif Katsuyama, kami mencapai keseimbangan yang luar biasa antara kekayaan mendalam dan penamat yang bersih dan segar. Teknik inovatif ini menumpukan rasa umami sambil mengekalkan kelembutan yang tiada tandingan.

Diperam selama 12 tahun di bawah keadaan sejuk yang terkawal dengan teliti, sake ini mencapai tahap kematangan yang hanya boleh dicapai oleh masa. Kualiti beras yang luar biasa, digabungkan dengan pematangan jangka panjang, mendedahkan kedalaman dan kerumitan yang mengangkat sake ini ke puncak seni pembuatan bir Jepun.

RYOAN LEGEND dipersembahkan dengan elegan dalam Sendai Tansu yang direka khas, sebuah warisan budaya Lord DATE Masamune. Edisi eksklusif ini terhad kepada hanya 50 set di seluruh dunia. Ia adalah pengalaman mewah yang dihaskan untuk para penggemar yang paling teliti, menawarkan peluang unik untuk menikmati intipati umami padi yang pekat dan luar biasa. *nsentendo di assaporare l'essenza concentrata e distintiva dell'umami del riso.*

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

- Bahan-bahan: Beras (tempatan), Koji Beras (beras tempatan)
- Nisbah penggilapan: 35%
- Jenis Beras: 100% Yamada Nishiki
- Kandungan Alkohol: 16%
- Isipadu: 720 ml
- Penyimpanan: Disimpan dalam suhu sejuk (pengangkutan pada suhu bilik dibenarkan)
- Pembuat: Mitsuaki Goto
- Suhu Hidangan yang Disyorkan: 8–14°C
- Harga: ¥1,000,000 (tidak termasuk cukai)
- Jualan: Terhad kepada 50 botol

