พลังที่ถูกกักเก็บไว้ในขวด

ซามูไรสาเกกลับมาแล้ว! ผลงานชิ้นเอกที่ไม่มีใครเทียบได้ ซึ่งสะท้อนจิตวิญญาณของญี่ปุ่นอย่างแท้จริง! สาเกในอุดมคติที่ถูกสร้างสรรค์ขึ้นจากประเพณีและกาลเวลายาวนานกว่า 400 ปี

จอกที่เต็มเปี่ยมด้วยพลังที่ไม่อาจหยุดยั้งได้—สร้างขึ้นเพื่อซามูไรผู้แสวงหาความสมบูรณ์แบบทั้งในรสชาติและจิตวิญญาณอย่างไม่หยุดยั้ง น้ำอมฤตอันน่าทึ่งนี้ที่เกิดจากงานฝีมืออันล้ำเลิศหลายศตวรรษและวิทยาการการผลิตขั้นสูง เป็นตัวแทนแห่งความภาคภูมิใจ ความกล้าหาญอันเด็ดเดี่ยว และจิตวิญญาณแห่งนวัตกรรมของซามูไรผู้พร้อมจะพิชิตขอบฟ้าใหม่ ยกจอกของคุณขึ้นพร้อมกับสาเกชั้นสูงนี้ เพื่อเป็นเกียรติแก่บุคคลสำคัญในประวัติศาสตร์สองท่านที่เป็นรากฐานทางจิตวิญญาณของมัน ทุกหยดเปี่ยมด้วยพลังและประเพณี เผยรสชาติอูมามิที่กลมกล่อมล้ำลึก ซึ่งสะท้อนถึงแก่นแท้แห่งความแท้จริง

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

มรดกที่สนับสนุนซามูไรแห่งเซนได ดาเตะ มาซามุเนะ
โรงกลั่นสาเก Katsuyama Sake Brewery Co., Ltd. ซึ่งมีประวัติยาวนานกว่า 330 ปี ในฐานะผู้ผลิตสาเกอย่างเป็นทางการของแคว้นเซนได ก่อตั้งโดยเจ้าแคว้น ดาเตะ มาซามุเนะ เปิดตัว **“RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru”** ในเดือนธันวาคม พ.ศ. 2567
สาเกอันยอดเยี่ยมนี้ ผลิตขึ้นจากการฟื้นฟูสูตรดั้งเดิมอายุ 300 ปี และบรรลุคุณภาพที่โดดเด่นด้วยเทคนิคการบีบอัดแบบแรงเหวี่ยงที่เป็นเอกลักษณ์ของ Katsuyama ซึ่งช่วย **“เพิ่มปริมาณอูมามิในข้าวเป็นสองเท่า”** หลังจากการเก็บรักษาในอุณหภูมิ -5°C เป็นเวลา 12 ปี สาเกนี้ได้พัฒนาความลุ่มลึกและความซับซ้อนที่เวลาคือกุญแจสำคัญในการสร้างสรรค์

ได้รับแรงบันดาลใจจากมรดกของดาเตะ มาซามุเนะ ในฐานะผู้นำซามูไรและผู้อุปถัมภ์วัฒนธรรม เซนไดสะท้อนให้เห็นถึงวิสัยทัศน์ของเขาผ่านการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมระหว่างประเทศและงานฝีมือ เช่น **ตู้ Sendai Tansu** โรงกลั่นสาเก Katsuyama ในฐานะผู้ผลิตอย่างเป็นทางการของตระกูลดาเตะมานานกว่า 300 ปี ยังคงให้เกียรติมรดกนี้ ในขณะเดียวกันก็สร้างสาเกที่ได้รับการยอมรับทั่วโลก

ผู้ชนะจากการแข่งขันสาเกระดับนานาชาติอันทรงเกียรติ!
โรงกลั่นสาเก Katsuyama ได้รับรางวัลมากมาย Junmai Ginjo “Ken” คว้าอันดับหนึ่งในการแข่งขัน SAKE COMPETITION ในปี 2558 และ 2559 และได้รับการยกย่องให้เป็น Champion Sake ในงาน International Wine Challenge (IWC) ที่ลอนดอนในปี 2562 ในปีเดียวกัน Junmai Daiginjo “Den” ได้รับรางวัล President’s Sake ในงาน **KURA MASTER** ที่ประเทศฝรั่งเศส นอกจากนี้ Junmai Daiginjo “Akatsuki” ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เรือธงของโรงกลั่น ได้รับคะแนน 95 จาก **Wine Advocate ของ Robert Parker** ในปี 2559 และได้รับการจัดอันดับที่หนึ่งในบรรดาสาเกใหม่ 800 รายการ และคว้าอันดับสองในประเภท Super Premium ของ SAKE COMPETITION 2567

RYOAN
Heizaemon ISAWA
(1862-1934)

Lord DATE Masamune
(1567-1636)

สาเกที่มีเอกลักษณ์และพิเศษสุด ที่ฟื้นฟูสูตรอายุ 300 ปี
ธีม “Ryoan” เป็นการยกย่อง Heizaemon Isawa ผู้นำรุ่นที่หกของ Katsuyama Sake Brewery ผู้มีบทบาทสำคัญในการพัฒนาเซนได การบูรณะวัดบรรพบุรุษของตระกูลดาเตะ **Zuihō-ji** ของเขา ได้อนุรักษ์วัฒนธรรมดั้งเดิมไว้ สาเก **RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo** ได้รับแรงบันดาลใจจากมรดกของมาซามุเนะและเฮไซเอมอน สะท้อนถึงประวัติศาสตร์ของเซนได ความภาคภูมิใจของซามูไร และนวัตกรรม

ได้รับแรงบันดาลใจจากสูตรสาเกในยุคเอโดะ (1603–1868) สาเกนี้ผสมผสานระหว่างประเพณีและนวัตกรรม ด้วยวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมที่ช่วยเพิ่มอูมามิและปลดปล่อยศักยภาพของข้าว มอบรสชาติที่เข้มข้นและนุ่มนวล สาเกนี้ผลิตจากข้าว **Yamada Nishiki Special A** ฤดูกาล 2555 ที่ปลูกใกล้ภูเขา Izumigatake และได้รับการเลี้ยงดูด้วยน้ำที่อุดมด้วยซิลิกา สะท้อนถึงอัตลักษณ์เฉพาะตัวของ Katsuyama ด้วยการบีบอัดแบบแรงเหวี่ยงและการเก็บรักษาเย็นเป็นเวลา 12 ปี สาเกนี้จึงบรรลุสมดุลที่สมบูรณ์แบบระหว่างความลึก ความสด และความกลมกล่อมของอูมามิ

บรรจุใน **Sendai Tansu** งานฝีมือทำมือสุดประณีต รุ่นลิมิเต็ดนี้จำกัดเพียง 50 ชุด มอบประสบการณ์สาเกระดับพรีเมียมที่ไม่มีใครเทียบได้

การพบกันของผู้มองการณ์ไกลสองท่าน

ในฐานะผู้จัดหาที่ได้รับการแต่งตั้งอย่างเป็นทางการเพียงรายเดียวที่ยังคงดำเนินการให้กับตระกูล DATE อันสูงศักดิ์แห่งเซนได โรงหมักสาเก Katsuyama ภายใต้การนำของ Heizaemon Isawa รุ่นที่ 8 หรือที่รู้จักกันในชื่อ Ryōan ได้พาธุรกิจครอบครัวให้เจริญรุ่งเรืองในช่วงเวลาที่วุ่นวายของสงครามและภาวะเศรษฐกิจตกต่ำครั้งใหญ่ Ryōan ได้อุทิศชีวิตของเขาเพื่อการพัฒนาด้านการเมือง เศรษฐกิจ อุตสาหกรรม และวัฒนธรรมของเซนไดและมิยากิ เขาได้ฟื้นฟูวัดและศาลเจ้าที่เกี่ยวข้องกับตระกูล DATE โดยแสดงให้เห็นถึงหลักพุทธศาสนาเรื่อง “การทำบุญของผู้มั่งคั่ง” นอกจากนี้ เขาได้ลงทุนทรัพย์สินส่วนตัวเพื่อปรับโครงสร้างระบบการเงินอย่างกล้าหาญ ก่อตั้งธนาคารที่ใหญ่ที่สุดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของญี่ปุ่น และช่วยสร้างเสถียรภาพให้กับเศรษฐกิจของเซนไดและมิยากิ ความพยายามของเขาได้ฝากรอยจารึกที่ไม่ลบเลือนให้กับบ้านเกิดของเขา ทำให้เขาได้รับสมญานามว่า “ผู้ฟื้นฟูเซนไดสมัยใหม่”

DATE Masamune เป็นนักรบผู้ยิ่งใหญ่และผู้ปกครองเซนได อีกทั้งยังเป็นผู้สนับสนุนด้านศิลปะ ความริเริ่มของเขาในการพัฒนาทุ่งข้าวใหม่ๆ ทำให้เซนไดกลายเป็นหนึ่งในภูมิภาคการผลิตข้าวชั้นนำของญี่ปุ่น ในเชิงการทูต เขาได้ส่งทูต Keichō ไปยังยุโรป และสร้างความสัมพันธ์กับราชวงศ์สเปนและวาติกัน ภายใต้นโยบายอนุรักษ์วัฒนธรรมของเขา ศิลปะและหัตถกรรมดั้งเดิมมากมายยังคงอยู่ เช่น “Sendai Tansu” ซึ่งแสดงถึงความชำนาญในงานแกะสลัก การเคลือบเงา และงานโลหะ ในฐานะผู้ก่อตั้งเซนได เขาได้วางรากฐานสำหรับเมืองที่ใหญ่ที่สุดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของญี่ปุ่นในปัจจุบัน
วิสัยทัศน์และชีวิตที่ทรงพลังของผู้บุกเบิกทั้งสองท่านนี้ ได้ส่งเสริมการพัฒนาและสืบทอดประเพณีของบ้านเกิด นำมาซึ่งความรุ่งเรืองอย่างยั่งยืนให้กับเซนได

RYOAN LEGEND Junmai Daiginjo – อูมามิสองเท่า – Umami Grand Cru

ได้รับแรงบันดาลใจจากสูตรสาเกหลากหลายของยุคเอโดะ และเปี่ยมด้วยจิตวิญญาณแห่งการผจญภัยของ DATE Masamune—ซามูไรผู้โด่งดังและนักชิมผู้เชี่ยวชาญ—สาเกนี้เป็นการผสมผสานที่สมบูรณ์แบบระหว่างประเพณีและนวัตกรรม ด้วยการเลือกใช้เทคนิคการหมักแบบดั้งเดิมอย่างพิถีพิถัน เราได้เพิ่มแก่นแท้ของอูมามิเป็นสองเท่า เผยให้เห็นศักยภาพอันน่าอัศจรรย์ที่ซ่อนอยู่ในข้าว ผลลัพธ์ที่ได้คือรสชาติที่หลากหลายและไม่เหมือนใคร พร้อมสัมผัสที่เนียนนุ่มราวกับผลึกกลูโคสละเอียด ซึ่งถ่ายทอดแก่นแท้ของสาเกข้าวชั้นเลิศ

ผลงานชิ้นเอกนี้ผลิตจากข้าว Yamada Nishiki Special A ที่เก็บเกี่ยวในฤดูที่ยอดเยี่ยมในปี 2012 ผสมผสานกับทรัพยากรธรรมชาติอันบริสุทธิ์ของเซนได ที่ตั้งอยู่ห่างจากใจกลางเมืองเซนไดไปทางตะวันตกเฉียงเหนือ 20 กิโลเมตร บริเวณเชิงเขา Izumigatake (ความสูง 1,175 เมตร) มีทุ่งข้าวที่มีประวัติยาวนานถึง 800 ปี ซึ่งได้รับการหล่อเลี้ยงจากน้ำใต้ดินที่อุดมด้วยซิลิกา น้ำนี้เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการผลิตสาเก มอบลักษณะเฉพาะตัวและเนื้อสัมผัสที่โดดเด่นให้กับสาเกของ Katsuyama

ด้วยวิธีการสกัดแบบแรงเหวี่ยงที่เป็นเอกลักษณ์ของ Katsuyama เราสามารถสร้างสมดุลที่ยอดเยี่ยมระหว่างความเข้มข้นและความสดชื่น เทคนิคอันล้ำสมัยนี้ช่วยเพิ่มรสชาติอูมามิให้เข้มข้นยิ่งขึ้น พร้อมกับคงไว้ซึ่งความนุ่มละมุนอย่างไม่มีใครเทียบได้

สาเกนี้ถูกเก็บรักษาในสภาพเย็นจัดอย่างพิถีพิถันเป็นเวลา 12 ปี เพื่อให้บรรลุถึงระดับของความสุกงอมที่สามารถเปิดเผยได้ด้วยกาลเวลาเท่านั้น คุณภาพของข้าวที่ยอดเยี่ยม ผสานกับการบ่มระยะยาว เผยให้เห็นถึงความลึกซึ้งและความซับซ้อนที่ยกระดับสาเกนี้ไปสู่จุดสูงสุดของศิลปะการหมักญี่ปุ่น

RYOAN LEGEND ถูกนำเสนออย่างงดงามใน Sendai Tansu ที่ออกแบบมาโดยเฉพาะ ซึ่งเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของ Lord DATE Masamune รุ่นพิเศษนี้จำกัดเพียง 50 ชุดทั่วโลก มอบประสบการณ์สุดหรูสำหรับผู้ที่หลงใหลในความพิถีพิถัน ช่วยให้คุณลิ้มรสความเป็นเอกลักษณ์และความเข้มข้นของอูมามิจากข้าวอย่างแท้จริง

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

- **ส่วนผสม:** ข้าว (ในประเทศ), โคจิข้าว (ข้าวในประเทศ)
- **อัตราการขัดสี:** 35 %
- **พันธุ์ข้าว:** 100 % Yamada Nishiki
- **ปริมาณแอลกอฮอล์:** 16 %
- **ปริมาณ:** 720 มล.
- **การจัดเก็บ:** แช่เย็น (สามารถขนส่งในอุณหภูมิห้องได้)
- **ผู้ผลิต:** มิทสึอากิ โกโตะ
- **อุณหภูมิที่แนะนำในการเสิร์ฟ:** 8–14 °C
- **ราคา:** ¥1,000,000 (ไม่รวมภาษี)
- **การจำหน่าย:** จำกัดเพียง 50 ขวด