



Sức Mạnh, Được Gói Gọn Trong Chai. Samurai Sake đã trở lại—một kiệt tác vô song thể hiện linh hồn của Nhật Bản! Lý tưởng sake tuyệt đỉnh, được hun đúc qua 400 năm lịch sử và truyền thống.

Một ly tràn đầy sức mạnh bất khuất—được tạo ra dành cho những samurai không ngừng theo đuổi sự hoàn hảo của cả vị giác và tâm hồn. Loại linh được phi thường này, được rèn luyện qua hàng thế kỷ thủ công không thể sánh bằng và khoa học ủ rượu tiên tiến, thể hiện niềm tự hào, lòng can đảm kiên cường và tinh thần đổi mới của samurai, luôn sẵn sàng chinh phục những chân trời mới. Nâng ly cùng loại rượu sake thượng hạng này, tôn vinh hai nhân vật lịch sử vĩ đại, những người là nền tảng tinh thần của nó. Mỗi giọt mạnh mẽ đều đậm chất truyền thống và sức mạnh, mở ra hương vị umami sâu sắc, đậm đà, thể hiện tinh thần của sự chân thực.

“RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru” Ra mắt phiên bản mới!

Di sản hỗ trợ lãnh chúa samurai Sendai, Date Masamune

Công ty Katsuyama Sake Brewery Co., Ltd., với hơn 330 năm lịch sử là nhà sản xuất saké chính thức cho Lãnh địa Sendai được thành lập bởi lãnh chúa phong kiến Date Masamune, đã ra mắt **“RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami Grand Cru”** vào tháng 12 năm 2024. Loại saké đặc biệt này, được tạo ra từ việc hồi sinh công thức 300 năm tuổi, đạt chất lượng vượt trội nhờ phương pháp ép ly tâm độc quyền của Katsuyama, giúp **“chiết xuất gấp đôi thành phần umami từ gạo”**. Sau khi được ủ lạnh trong suốt 12 năm ở nhiệt độ âm 5°C, loại saké này đã đạt đến độ trưởng thành và phức hợp mà chỉ thời gian mới có thể mang lại.

Lấy cảm hứng từ di sản của Date Masamune với tư cách là một lãnh đạo samurai và nhà bảo trợ văn hóa, Sendai thể hiện tầm nhìn của ông qua các giao lưu quốc tế và nghệ thủ công như **Sendai Tansu**. Trong hơn 300 năm, Katsuyama Sake Brewery đã tôn vinh di sản này với vai trò là nhà sản xuất chính thức cho gia đình Date, đồng thời tạo ra các loại saké được công nhận trên toàn cầu.

Người chiến thắng tại các cuộc thi saké quốc tế danh giá!

Katsuyama Sake Brewery đã nhận được nhiều giải thưởng danh giá. Junmai Ginjo “Ken” đã giành vị trí đầu tại SAKE COMPETITION vào các năm 2015 và 2016, và được vinh danh là Champion Sake tại International Wine Challenge (IWC) ở London vào năm 2019. Cùng năm đó, Junmai Daiginjo “Den” đã giành được danh hiệu President’s Sake tại **KURA MASTER** ở Pháp. Saké chủ lực Junmai Daiginjo “Akatsuki” đã đạt 95 điểm từ **Wine Advocate của Robert Parker** vào năm 2016, đứng đầu trong số 800 loại saké mới và xếp thứ hai trong hạng mục Super Premium tại SAKE COMPETITION 2024.

Một loại saké độc đáo và đặc biệt, hồi sinh công thức 300 năm tuổi

Chủ đề “Ryoan” tôn vinh Heizaemon Isawa, người đứng đầu thế hệ thứ sáu của Katsuyama Sake Brewery, người đã đóng vai trò quan trọng trong sự phát triển của Sendai. Việc phục dựng ngôi đền tổ tiên của gia đình Date, Zuihō-ji, đã bảo tồn văn hóa truyền thống. Lấy cảm hứng từ di sản của Masamune và Heizaemon, **RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo** kết tinh lịch sử của Sendai, niềm tự hào của samurai và sự đổi mới.

Lấy cảm hứng từ các công thức saké thời kỳ Edo (1603–1868), loại saké này kết hợp giữa truyền thống và đổi mới. Bằng cách sử dụng các phương pháp ủ truyền thống, nó tăng cường umami, giải phóng tiềm năng của gạo để mang lại hương vị phong phú và hậu vị mượt mà. Được làm từ gạo **Yamada Nishiki Special A** thu hoạch năm 2012, được trồng gần núi Izumigatake và sử dụng nguồn nước giàu silica, loại saké này phản ánh terroir độc đáo của Katsuyama. Với phương pháp chiết xuất ly tâm và 12 năm ủ lạnh, nó đạt được sự cân bằng hoàn hảo giữa độ sâu, umami và sự tươi mới.

Được trình bày trong một **Sendai Tansu** thủ công, phiên bản giới hạn này chỉ có 50 bộ, mang đến một trải nghiệm saké cao cấp không gì sánh bằng.

Cuộc Gặp Gỡ Của Hai Nhà Tiên Tri

Là nhà cung cấp chính thức duy nhất còn tồn tại phục vụ gia tộc quý tộc DATE tại vùng Sendai, nhà máy rượu Katsuyama dưới sự lãnh đạo của thế hệ thứ tám, Heizaemon Isawa—được biết đến với tên Ryōan—đã dẫn dắt doanh nghiệp gia đình đạt được sự thịnh vượng trong thời kỳ chiến tranh và Đại Khủng Hoảng. Ryōan đã cống hiến cả cuộc đời mình cho sự phát triển chính trị, kinh tế, công nghiệp và văn hóa của Sendai và Miyagi. Ông đã giám sát việc phục dựng các ngôi đền và đền thờ liên quan đến gia tộc DATE, hiện thực hóa nguyên tắc Phật giáo “Phúc thiện của người giàu có.” Đáng chú ý, ông đã đầu tư tài sản cá nhân của mình để tái cấu trúc mạnh mẽ ngành tài chính, thành lập ngân hàng lớn nhất tại khu vực Đông Bắc Nhật Bản và góp phần ổn định kinh tế tại Sendai và Miyagi. Những nỗ lực của ông đã để lại dấu ấn không thể phai mờ tại quê hương, xứng đáng với danh hiệu “Người Tái Thiết Sendai Hiện Đại.”

DATE Masamune là một lãnh chúa chiến binh xuất sắc và người cai trị vùng Sendai, đồng thời là một nhà bảo trợ nghệ thuật danh tiếng. Những sáng kiến khai phá cánh đồng lúa mới của ông đã biến Sendai thành một trong những vùng sản xuất lúa gạo hàng đầu Nhật Bản. Trong lĩnh vực ngoại giao, ông đã gửi phái đoàn Keicho đến châu Âu, thiết lập mối quan hệ với Hoàng gia Tây Ban Nha và Tòa thánh Vatican. Nhờ chính sách bảo tồn văn hóa của ông, nhiều nghệ

thuật và thủ công truyền thống đã được duy trì cho đến ngày nay, chẳng hạn như “Sendai Tansu” nổi tiếng, một minh chứng cho kỹ năng điêu khắc, sơn mài và chế tác kim loại tuyệt vời. Là người sáng lập vùng Sendai, ông đã đặt nền móng cho thành phố lớn nhất tại khu vực Đông Bắc Nhật Bản ngày nay.

Tầm nhìn và cuộc đời đầy cảm hứng của hai nhà tiên tri này đã thúc đẩy sự phát triển và bảo tồn truyền thống của quê hương, mang lại sự thịnh vượng lâu dài cho Sendai.

RYOAN LEGEND Junmai Daiginjo – Kết Thúc Umami Kép – Umami Grand Cru

Lấy cảm hứng từ các công thức sake đa dạng của thời kỳ Edo và được thổi hồn bởi tinh thần phiêu lưu của DATE Masamune—một samurai lừng danh và nhà ẩm thực tài hoa—loại sake này là sự hòa quyện hoàn hảo giữa truyền thống và đổi mới. Thông qua việc lựa chọn cẩn thận các phương pháp ủ rượu truyền thống, chúng tôi đã nhân đôi tinh túy umami, khai phá tiềm năng kỳ diệu ẩn giấu trong hạt gạo. Kết quả là một sự phong phú về hương vị không thể sánh bằng cùng với cảm giác mượt mà, mịn màng tựa như tinh thể glucose tinh xảo, hoàn toàn thể hiện tinh thần của rượu sake thượng hạng.

Tác phẩm tuyệt tác này được chế tác từ gạo Yamada Nishiki loại đặc biệt A thu hoạch trong mùa vụ xuất sắc năm 2012, kết hợp cùng nguồn tài nguyên thiên nhiên tinh khiết của Sendai. Cánh đồng lúa với lịch sử 800 năm nằm cách trung tâm thành phố Sendai 20 km về phía tây bắc, dưới chân núi Izumigatake (cao 1.175 mét), được nuôi dưỡng bởi nguồn nước ngầm mềm giàu silica, lý tưởng cho việc ủ sake, mang lại hương vị và kết cấu độc đáo cho các sản phẩm của Katsuyama.

Với phương pháp chiết xuất ly tâm độc quyền của Katsuyama, chúng tôi đạt được sự cân bằng tuyệt vời giữa sự phong phú sâu sắc và sự tươi mát, sạch sẽ trong hương vị cuối cùng. Kỹ thuật đột phá này tập trung hương vị umami đồng thời giữ được độ mềm mại vượt trội.

Được ủ trong điều kiện bảo quản lạnh được kiểm soát nghiêm ngặt suốt 12 năm, loại sake này đạt đến độ trưởng thành mà chỉ thời gian mới có thể mang lại. Chất lượng cao cấp của gạo, kết hợp cùng quá trình ủ lâu dài, tiết lộ độ sâu và phức tạp đưa loại sake này lên đỉnh cao của nghệ thuật làm rượu Nhật Bản.

RYOAN LEGEND được trình bày tinh tế trong chiếc tủ Sendai Tansu được thiết kế đặc biệt, một di sản văn hóa của Lãnh chúa DATE Masamune. Phiên bản giới hạn này chỉ có 50 bộ trên toàn thế giới. Đây là một trải nghiệm xa xỉ dành riêng cho những người sành điệu nhất, vượt qua cả rượu sake truyền thống, cho phép bạn thưởng thức tinh hoa umami đậm đặc và độc đáo từ hạt gạo.

RYOAN LEGEND 2012 Junmai Daiginjo - DOUBLE UMAMI FINISH - Umami

- Thành phần: Gạo (trong nước), Koji gạo (gạo trong nước)
- Tỷ lệ mại: 35%
- Giống gạo: 100 % Yamada Nishiki
- Nồng độ cồn: 16 %
- Thể tích: 720 ml
- Bảo quản: Bảo quản lạnh (vận chuyển ở nhiệt độ phòng được chấp nhận)
- Nhà sản xuất: Mitsuki Goto
- Nhiệt độ phục vụ khuyến nghị: 8–14 °C
- Giá: ¥1.000.000 (chưa bao gồm thuế)
- Số lượng: Giới hạn 50 chai