

Sakekarte / 日本酒メニュー

	Trinktemperatur お勧めの温度	0.1 L (Glas)	0.18 L (Karaffe)	0.36 L (Karaffe)	0.72 L (Flasche)
1 Shinsen Daiginjo 神泉大吟醸	kalt 冷酒	12,00 €	17,10 €	33,50 €	64,00 €
2 Shinsen Junmai Daiginjo 神泉純米大吟醸	kalt 冷酒	10,00 €	14,30 €	27,90 €	53,00 €
4 Shinsen Junmai Ginjo Umakuchi 神泉純米吟醸 旨口	kalt oder warm 冷酒～ぬる燗	8,50 €	12,20 €	23,80 €	45,00 €
5 Choseimai Shozu Jikomi 長生舞清水仕込み	kalt oder warm 冷酒～ぬる燗	7,00 €	10,00 €	19,60 €	37,00 €
6 Notoji Honjikomi 能登路本仕込み	kalt oder warm 冷酒～熱燗	7,00 €	10,00 €	19,60 €	37,00 €
7 Notoji Junmai Ginjo 3 Jahre Gereift 能登路純米吟醸 古酒3年	kalt oder warm 冷酒～ぬる燗	9,50 €	13,60 €	26,60 €	51,00 €
8 Junmai Daiginjo Genshin 純米大吟醸 玄心	kalt 冷酒	10,00 €	14,30 €	27,90 €	53,00 €
9 Sogen Junmaishu 宗玄純米酒	kalt oder warm 冷酒～ぬる燗	7,00 €	10,00 €	19,60 €	37,00 €
10 Chikuha Junmai Ginjo 竹葉純米吟醸	kalt 冷酒	8,00 €	11,40 €	22,40 €	43,00 €
11 Chikuha Junmaishu 竹葉純米酒	kalt oder warm 冷酒～ぬる燗	7,00 €	10,00 €	19,60 €	37,00 €
12 Noto no Umeshu - Pflaumen Likör 能登の梅酒	mit/ohne Eiswürfel	6,00 € (0.08L)	-	-	38,00 €
13 Oeyama Junmaishu 大江山 純米酒	kalt oder warm 冷酒～熱燗	7,50 €	10,70 €	21,00 €	40,00 €
14 Matsunami Yuzuko - Yuzu (jap. Zitrus) Likör 松波ゆず子	mit/ohne Eiswürfel	7,00 € (0.08L)	-	-	35,00 € (0.5L)
15 Shishi no Sato Cho-kara Junmaishu 獅子の里 超辛 特別純米酒	kalt oder warm 冷酒～熱燗	8,00 €	11,40 €	22,40 €	43,00 €
16 Shishi no Sato Junmai Ginjo Saketabe 獅子の里 純米吟醸 酒食ベ	kalt 冷酒	8,50 €	12,20 €	23,80 €	45,00 €

3er Sake Probe Set / 日本酒3種お試しセット

Standard Set (Nr. 5, 9, 12)	8,00 €
Junmaishu Set (Nr. 11, 15, 13)	9,00 €
Premium Set (Nr. 2, 10, 7)	10,50 €

Was ist SAKE?

Der Begriff „Sake“ wird in Japan oft als Sammelbezeichnung für alkoholische Getränke verwendet und auch für Wein verwendet. Sake als solcher wird „Nihon-Shu“ oder „Sei-Shu“ genannt. Das Wortelement „Shu“ schreibt sich mit den gleichen chinesischen Schriftzeichen wie „Sake“ (酒 siehe unser Logo). Diese Zeichen kann als „Sake“, „Saka“, „Zake“ oder „Shu“ gelesen werden. „Nihon“ bedeutet Japan und „Nihon-Shu“ bezeichnet das nationale und traditionelle alkoholische Getränk Japans. Das „Sei in „Sei-Shu“ (清酒) heißt so viel wie klar oder rein.

Sake ist ein fermentiertes alkoholisches Getränk, so wie Bier oder Wein, das hauptsächlich aus Reis und Wasser gebraut wird und normalerweise 13% bis 17% Alkohol hat. Die Besonderheit des Sake ist, dass man ihn bei Temperaturen von 5 °C bis 55 °C genießen kann. Es gibt über das ganze Land verteilt ca. 1600 Sake-Brauereien in Japan, die alle einmaligen Sake brauen. Das Wasser, das Klima, die Reissorte und die Braumethode von jeder Region und jeder Brauerei beeinflussen den Geschmack des Sake und machen ihn bunt und charakteristisch. Man kann verschiedene Charaktere (schwer, medium, light, trocken, mild, süß, mehr oder weniger Säure, mit Kohlensäure, Gereifter Sake) zu verschiedenen Anlässen, z.B. als Aperitif, zum Essen und zum Dessert genießen.

Eine der Inhaberinnen der J'epoca SAKAbar stammt aus der außerhalb Japans fast unbekanntem Präfektur Ishikawa. Sake ist eine der traditionellen Industrien dieser Präfektur. Es gibt 34 Sake-Brauereien in Ishikawa, die nicht nur die traditionelle Qualität des Sake bewahren, sondern sich auch den Herausforderungen der Moderne stellen. Die meisten Brauereien sind klein und können nur geringe Mengen produzieren, deshalb sind sie schwer auffindbar und auch in Japan nur in den lokalen Geschäften erhältlich. Die Brauereien wollen jedoch, dass die Menschen in Deutschland oder anderswo den authentischen Sake genießen können.

Wir freuen uns von ganzen Herzen, dass Sie hier in Frankfurt Sake aus Ishikawa genießen können.

!!SAKE Tipps!!

*Der Sake-Meßwert (Nihonshu-do) ist ein Gradmesser des Zuckergehalts. Trockener Sake hat eine positive Zahl (+) und lieblicher Sake zeigt eine negative Zahl (-). Aber der entscheidende Faktor von Süße ist nicht nur die Restzuckermenge, auch der Säuregehalt (San-do) spielt eine große Rolle.

Bitte finden Sie Ihre eigene Balance von Nihonshu-do und San-do!

*Warm oder kalt?

Die optimale Trinktemperatur hängt von der Sakesorte ab. Trinkt man den Sake kalt, dann schmeckt er frischer und schärfer, weil das Aroma und der Geschmack noch verschlossen sind. Warmer Sake schmeckt süßer und runder, dadurch können sich das Aroma und der Geschmack öffnen und entfalten. Feine und leichte Sake wie Daiginjo oder Ginjo werden kalt getrunken, kräftige und geschmackvolle Sake wie Junmaishu und Honjozoshu schmecken kalt und warm.

*Wir empfehlen Wasser zu trinken während Sie Sake trinken. Auf Japanisch heißt es „Yawaragi Mizu“, das mildernde Wasser.

Higashi Sake Brauerei

Die traditionsreiche Brauerei wurde 1860 in der Stadt Komatsu gegründet. Der Familienbetrieb kann nur geringe Menge produzieren, braut aber seit 150 Jahren leidenschaftlich Sake in höchster Spitzenqualität. Das historische und wunderschöne Gebäude, in dem der Sake gebraut wird und in dem die Familie auch wohnt, wurde 2009 als ein kulturelles Vermögen ausgezeichnet. Der Markenname Shinsen heißt soviel wie „Gottes Quelle“.

1. Shinsen Daiginjo 17% vol. / Sake-Meßwert +2 / Säuregehalt 1,5 / Poliergrad 40%
Der beliebteste Sake dieser Brauerei ist fruchtig und erfrischend, eine perfekte Begleitung für Fischgerichte, wird auch in der Japanischen Air Force One serviert.
2. Shinsen Junmai Daiginjo 17% vol. / Sake-Meßwert +1,5 / Säuregehalt 1,8 / Poliergrad 50%
Trocken aber mit samtigem und ästhetischem Aroma. Etwas für Sake-Liebhaber. Passend sowohl zu Fleisch- und Fischgerichten. Wurde von der International Wine Challenge 2014 in London empfohlen.
4. Shinsen Junmai Ginjo Umakuchi 16% vol. / Sake-Meßwert -10 / Säuregehalt 2,1 / Poliergrad 60%
Süß und geschmackvoll im Mund aber mit trockenem Abgang. Um dieses Geschmacksziel zu erreichen wird dieser einzigartige Sake mit einer besonderen Methode unter Verwendung spezieller Zutaten hergestellt. Perfekt als Aperitif oder Digestif.

Kuze Sake Brauerei

Guter Sake wird aus gutem Reis gewonnen. Kuze Brauerei ist eine bekannte Brauerei, die seit der Gründung 1786 ihren originalen Sake Reis „Chosei Mai“ kultiviert um Sake in hoher Qualität zu brauen. Das Wasser ist das andere entscheidende Element des Sake. Kuze benutzt zwei verschiedene Wassersorte um Sake zu brauen, einmal hartes Wasser aus den eigenen Brunnen und weiches Wasser von der lokalen Quelle. Die Verwendung zweier Wassersorten macht die unterschiedliche Textur des Sake aus.

5. Choseimai Shozu Jikomi 15% vol. / Sake-Meßwert -1 / Säuregehalt 1,3 / Poliergrad 68%
Braut mit Stolz nur mit lokalem Quellwasser „Shozu“. Mild, geschmeidig, samtig. Schöner Aperitif mit angenehmer Süße.
6. Notoji Honjikomi 15% vol. / Sake Meßwert +5 / Poliergrad 65%
Die Halbinsel Noto ist der nördliche Teil der Ishikawa Präfektur. Notoji heißt der Weg nach Noto. Hartes Wasser schafft trockenen Geschmack und scharfen Abgang. Sein klarer Geschmack begleitet jedes Essen sehr gut, auch europäische Speisen.
7. Junmai Ginjo Notoji 3 Jahre gereift
18% vol. / Sake Meßwert +4,5 / Säuregehalt 1,8 / Poliergrad 50%
Ein authentischer Sake, über 3 Jahre in der Flasche gereift, um das reiche Aroma und den eleganten Geschmack zu erreichen. Empfohlen eiskalt oder mit Eiswürfeln.

Sogen Sake Brauerei

Die älteste Brauerei in Noto seit 1768. Sogen ist der Ort, wo die sogenannte Noto-Schule des Sake Braumeisters als eine der vier besten in Japan entstand. Der derzeitige Braumeister Yukio Sakaguchi braut Sake seit über 40 Jahren, seine Ausbildung hat er mit 15 Jahren begonnen. Bitte genießen Sie sein professionelles Werk.

Die größte Brauerei in Noto hat immer viel Besuch, von Geschäftskunden bis zu Touristen. Sie hat 2015 Sake-Besichtigungstouren in englischer Sprache organisiert, wo man sowohl die traditionelle Methode als auch die neueste Technik des Brauens kennen lernen kann.

8. Junmai Daiginjo Genshin 16% vol. / Sake Meßwert +3 / Säuregehalt 1,8 / Poliergrad 50%
Glatt und fruchtig, feiner Abgang. Durch einjährige Reifung in tiefer Temperatur wird der Daiginjo mild gerundet, wobei sein reicher Geschmack erhalten bleibt. Empfohlen zum Essen in allen Geschmackrichtungen.
9. Sogen Junmaishu 16% vol. / Sake Meßwert +3 / Säuregehalt 1,8 / Poliergrad 55%
Ein milder aber schmackhafter Sake. Sanftes Aroma und reiner Reisgeschmack sind perfekt ausgewogen. Ein guter Begleiter für Fischgerichte.

Kazuma Sake Brauerei

Seitdem die historische Brauerei 1869 in Noto gegründet wurde, braut der Sakemeister der Noto-Schule mit Stolz Sake mit Spitzenqualität, ausschließlich unter Verwendung von Reis und Wasser aus Noto. Der fünfte Geschäftsführer, Kaichiro Kazuma, übernahm die Brauerei mit 24, er war damals der jüngste Sake Brauereiführer Japans. Er ist immer noch in seinem 20'ern und bringt junge Ideen und frischen Wind verbunden mit unternehmerischen Scharfsinn in die Brauerei. Der Sake wurde 2015 als einer von vier Vertretern des Sake beim internationalen Gastro-Kongress „Madrid Fusion“ präsentiert und von den professionellen Juroren mit „sehr gut“ ausgezeichnet.

10. Chikuha Junmai Ginjo 15-16% vol./ Sake Meßwert +1.8 / Poliergrad 55%
Dieser Sake wird oft von professionellen Köchen als der ideale Begleiter zu ihren Speisen empfohlen. mildes Ginjo-Aroma und leichte Note. Danach verbreitet sich reicher Reisgeschmack mit angenehmer Süße im Mund.
11. Chikuha Junmaishu 15-16% vol. / Sake Meßwert +1 / Poliergrad 60%
Sanft und lebendig. Ein körperreicher Sake mit reichem Extrakt von Reis. Wenn Sie ihn kalt oder lauwarm probieren, zieht ein Schluck den anderen nach sich.
12. Chikuha Noto no Umeshu 12% vol.
Sake Likör mit Pflaumen. Beste Harmonie vom Umami des Chikuha Junmaishu und der Säure der hochwertigen Pflaumen aus der Region. Das volle Aroma der Pflaumen sorgt für einen langen Abgang und stellt jeden Umeshu (Pflaumenwein)-Liebhaber zufrieden. Empfohlen wird er eisgekühlt, on the rocks oder sauer gespritzt.

Matsunami Sake Brauerei

Seit 1868 braut die Brauerei nach originaler traditioneller Methode ohne Maschinenanlagen.

Die beiden Töchter des Geschäftsführers leiten die Brauerei, die eine im Vertrieb, die andere in der Herstellung. Von den Frauen kommen viele Ideen für neue Liköre, die einzigartig sind und den Markt und die Möglichkeiten des Sake erweitern und verändern.

13. Oeyama Junmai 15-16% vol / Sake Meßwert +4 / Poliergrad 50%

Ein Klassiker. Körperreich, kräftig und ölig. Allrounder von kühl bis warm. Geeignet zum Essen mit starkem Geschmack, z.B. für Teriyaki- oder Sahnesoßen.

14. Matsunami Yuzuko 10% vol.

Ein Premiumsake, der mit japanischen Yuzu-Zitronen eingelegt wird und dadurch sein frisches Zitronenaroma erhält. Empfohlen eiskalt, mit Eiswürfeln oder sauer gespritzt.

Matsuura Sake Brauerei

Die Brauerei liegt seit 1772 in Yamanaka Onsen. Dieser Ort ist in Japan bekannt für die heiße Quelle und die wunderschöne Natur in der Umgebung. Die Marke „Shishi no Sato“ bedeutet „die Heimat des Löwen“.

15. Shishi no Sato Cho-kara Tokubetsu Junmaishu 15% vol. / Sake Meßwert +8 / Poliergrad 65%

Cho-kara bedeutet super-trocken, aber der Sake ist nicht nur trocken sondern erzielt die beste Harmonie im Mund. Er vermehrt den Geschmack des Essens und löst das Fett vom Essen mit einem klaren und angenehmen Abgang.

16. Shishi no Sato Junmai Ginjo Saketabe 16% vol. / Sake Meßwert +3 / Poliergrad 60%

Leicht, fruchtig und fein, von einem reichen Ginjo-aroma gefolgt. „Sake-Tabe“ heißt „Sake essen“. Man kann den Sake so genießen, wie man ein feines Essen verkostet.

石川の地酒

ドイツでも日本酒は“SAKE”として知られていますが、酒はアルコール飲料の一般的な名前、日本では「日本酒」や「清酒」と呼ばれていることや、ワインのように地域や酒米の種類、精米歩合や醸造方法によって全く味が異なることは、ほとんど知られていません。

それどころか、日本酒がウォッカやジンなどと同じ蒸留酒で、非常にアルコール度数が高い飲み物だと思っている人が大半です。

店主の一人の生まれ故郷である石川県は、能登杜氏が有名なように、日本酒の生産が盛んな土地です。加賀、金沢、能登のそれぞれの地域では、気候や風土、造りも異なり、一つの県でありながらも個性的な34蔵が、日々美味しい日本酒造りに精を出しています。

当店のお酒は小規模な蔵のものが多く、石高が少ないため、日本でも地元以外ではなかなか手に入らない大変貴重なお酒ばかりです。「ドイツのお客様に本当においしいお酒を飲んでいただきたい」という想いで、作り手の皆様にご提供いただいています。

遠く離れたフランクフルトで石川の地酒を是非お楽しみください。

乾杯！

～日本酒度について～

「日本酒度」とは、酒に含まれる糖分の比重を数値化したものです。糖度が高いと数値はマイナスに傾き、低くなるほどプラスに傾きます。ただし、日本酒度が即お酒の甘さ、辛さのバロメーターになるわけではなく、そこには「酸度」が深く関わってきます。酸度が高いとお酒は濃渾に、低いと淡麗になるのですが、日本酒度が同じ場合、酸度が高い方が辛口に感じます。

他にもアルコール度数やアミノ酸度によって、味の感じ方は変化しますので、数値はあくまでも目安として、自分の舌でお気に入りの味を見つけてください。

～和らぎ水のすすめ～

「和らぎ水」とは、日本酒を飲みながら飲む、酔いを和らげる水のことです。

合間に水を飲めば、気分がすっきりし、深酔いしません。

J'epoca SAKA bar では、おいしく楽しく日本酒を飲んでいただくために、和らぎ水を推奨しています。

東酒造

万延元年（1860年）創業、小松市。少数精鋭の小さな蔵ですが、本当に美味しい酒を追及し、酒造りに取り組む東さんの姿勢は、まさに情熱的です。

現在も酒造りが行われている酒蔵と、隣接する住居全12棟は、2009年に国登録有形文化財に指定された、歴史的価値の高い建物です。

1. 神泉大吟醸 17% vol. 日本酒度+2 酸度 1.5 精米歩合 40%
フルーティな仕上がりで口当たりは甘く感じますが飲み飽きしない辛口。お魚料理に大変よく合います。現在政府専用機の機内酒として採用されています。
2. 神泉純米大吟醸 17% vol. 日本酒度+1.5 酸度 1.8 精米歩合 50%
すっきり辛口ですが、芳醇であり綺麗な余韻を楽しめます。魚、肉料理に良く合い、お酒好きの方にお勧めの大吟醸です。
4. 神泉純米吟醸 旨口 16% vol. 日本酒度-10 酸度 2.1 精米歩合 60%
口当たりの甘い辛口、食前酒や食後酒にぴったりのお酒です。旨みが口全体に広がり、後味はスッキリ。原料、製法にこだわったことで、これまでにない味わいを実現しました。辛口好きの方にもご満足いただける味です。

久世酒造店

よい酒を造るには、よい酒米から。久世酒造は米作りから酒造りを一貫生産している日本唯一の酒造店です。創業天明六年(1786年)以来、自社の田にて独自の酒米(長生米)を作り、その米で酒造りをしています。もう一つの重要な要素である仕込み水は、自社地下水(硬水)と霊水「清水」の湧水(軟水)を使い分ける、こだわりの蔵です。

5. 長生舞 清水仕込み 15% vol. 日本酒度-1 酸度 1.3 精米歩合 68%
軟水である「清水」を使用しており、口当たりのよい、まろやかな味のお酒です。微かな甘味が心地よく口の中に広がります。マイルドな酒が好きな方にお勧めです。
6. 能登路 本仕込み 15% vol. 日本酒度+5 精米歩合 65%
能登路という名前は、久世酒造のある津幡町が能登半島の付け根に位置し、加賀と能登をつなぐ交通の要所であったことに由来しています。
日本では珍しい硬水に恵まれている久世酒造ならではの、シャープな口当たりのお酒です。キレのあるスッキリした味わいは、日本食だけでなく、いろんなジャンルのお料理に良く合います。
7. 純米吟醸 能登路 3年古酒 18% vol. 日本酒度+4.5 酸度 1.8 精米歩合 50%
純米吟醸酒を瓶詰めした後に3年以上蔵で寝かせた、贅沢なお酒です。繊細な香りと芳醇で濃厚な旨みが口の中に広がる感覚をお楽しみください。キンキンに冷やして、またはロックもお勧めです。

宗玄酒造

1768 年創業。宗玄は日本 4 大杜氏に数えられる能登杜氏発祥の蔵とされています。現杜氏・坂口幸夫氏は、15 歳で酒造りの道に進み、この道 40 年を数える名人です。まさにプロフェッショナルが醸す名酒をお楽しみください。

宗玄酒造の魅力は、実際に酒蔵を訪れる人々の多さからも伺えます。海外に目を向けたものから地元に限差したものまで、様々なイベントを主催し、能登を盛り上げています。

8. 純米大吟醸 玄心 16% vol. 日本酒度+3 酸度 1.8 精米歩合 50%

軽やかな口当たりと、フルーティな香り、切れの良い喉ごしが特徴の純米大吟醸酒です。低温で 1 年間熟成することにより、味わい豊かでまろやかなお酒に仕上がっています。和洋を問わず、色々なお食事に良く合います。

9. 宗玄 純米酒 16% vol. 日本酒度+3 酸度 1.8 精米歩合 55%

山田錦の旨みを活かした口当たりまろやかで濃醇な純米酒。香り上品で、緻密な甘味や旨みがたっぷり広がり、後味のキレもよし。ぬる燗もお勧め。魚介系のお料理に良く合います。

数馬酒造

創業 1869 年以来、能登の米、能登の水、能登杜氏による酒造りにこだわる酒蔵です。五代目蔵主である数馬嘉一郎氏は、24 歳という若さで蔵を継ぎ、日本各地、世界を舞台に能登の日本酒を発信しています。2015 年にスペインで開催された食の学会「マドリッドフュージョン」においては、「獺祭」「真澄」「大七」に並び、数馬酒造の「竹葉」が選出されました。

10. 竹葉 純米吟醸 15-16% vol. 日本酒度+1.8 精米歩合 55%

料理人が指名買いする、米の旨味とふくらみ。ほのかで爽やかな吟醸香と軽快な味わいが特長の純米吟醸です。さらりとした口あたりでほのかな甘口。炊き立てのお米一粒一粒をじっくり味わえる至高の一滴です。雑味もなく、スッキリした味わいでやわらかく、ふくらみもあります。

女性にも飲みやすく、飲み飽きしないお酒です。

11. 竹葉 純米酒 15-16% vol. 日本酒度+1 精米歩合 60%

ソフトで心地よい口当たり、米のしっかりとした旨味とふくらみ、後口のキレが冴える純米酒。冷酒、ぬる燗がお勧め。何杯でもスルスル飲める、非常に優秀な食中酒です。

12. 竹葉 能登の梅酒 12% vol.

竹葉純米酒の旨みと能登産の梅の酸味の絶妙なバランス。濃厚で贅沢な梅の香りがしっかり口の中に広がる、梅酒好きにはたまらないお酒です。キンと冷やしたストレート、ロック、またはソーダ割りです。

松波酒造

明治元年創業。昔ながらの製法にこだわり、先祖伝来の和釜で米を蒸し、木製の槽（ふね）でゆっくりと絞る。若女将である姉は営業の最前線で、妹は製造現場で、力強く蔵を引っ張ります。伝統を守りながらもトマトや柿、ゴボウなど数々の食材を使ったりキュール造りなど、次々と新しいことに挑戦し、日本酒の新たな可能性を切り開いています。

13. 大江山純米 15-16% vol 日本酒度+4 精米歩合 50%

純米酒らしい、しっかりとしたコクのある味わい。冷やから熱燗まで、どの温度帯でもおいしくいただけます。照り焼きやクリームソースなど、濃い味付けのお料理にも大変よく合います。

14. 松波ゆず子 10% vol.

スッキリとした口当たり、ゆずの香りたっぷりの果実酒です。キリッと冷やしてストレートで、またはロックやソーダ割りもお勧めです。

松浦酒造

創業は江戸時代、安永元年(1772年)。聖松尾芭蕉をして扶桑三名湯の一つと言わしめた加賀の名湯、山中温泉で蔵を営みます。

山中温泉ではその昔、宿に内湯が無かった頃、湯治客を町の中央にある湯座屋（現：菊の湯）まで案内する湯女（ゆな）がおり、彼女たちのことを「獅子」と呼んでいました。湯治客の浴衣を頭からかぶって待っている姿が獅子に似ていたために、こう呼ばれていたといわれています。

15. 獅子の里 超辛 特別純米酒 15% vol. 日本酒度+8 精米歩合 65%

調和を求めた超辛は、辛いというよりも、むしろスッキリとしたキレ味が楽しめます。料理の味をふくらませ、キレが良く、きれいに口中の脂を流してくれるよう、味にふくらみをもたせた超辛純米酒です。冷やはもちろん、お燗まで幅広い温度帯でお楽しみいただけます

16. 獅子の里 純米吟醸 酒食べ 16%vol. 日本酒度 +3 精米歩合 60%

軽快でフルーティーな飲み口、ふくらみのある純米吟醸香と、やわらかな口当たりが心地よい吟醸酒です。サラサラと消えていく清涼感のあるキレ味をお楽しみください。