

Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

SAKÉS ET SPÉCIALITÉS LOCALES DU HYOGO



Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

● Les sakés:

Le terme “saké” désigne l’ensemble des alcools. Les japonais eux utilisent plutôt le terme “*nihonshu*” qui signifie littéralement “alcool du Japon”. Si la France est connue pour ses vins, le Japon lui est connu pour ses sakés, c’est un composant culturel fort et une boisson traditionnelle fabriquée à partir de riz fermenté. Il tire entre 14% et 18% d’alcool en général.

Vocabulaire du saké:

- **Sakagura ou kura** : Maison de production de saké (du japonais *saka* qui signifie saké et *kura* qui signifie cellier/entrepôt/magasin).
- **Kuramoto** : Producteur-propriétaire d’une sakagura.
- **Shuzo** : Entreprise ayant une licence pour produire de l’alcool.
- **Umami** : Aussi appelé la 5e saveur. Synergie des acides aminés du saké et des nucléotides des aliments.
- **Koji** : Riz dont l’amidon a été dégradé en glucose via la moisissure noble *koji kin*.

Il y a plusieurs catégories de saké qui servent à les classer:

- **Junmai** : c’est le saké le plus traditionnel. Seuls les ingrédients de base sont utilisés: l’eau, les levures, du koji-kin et du riz. Il n’y a aucun ajout d’alcool qui est effectué dans ce type de saké. Ses grains sont généralement polis jusqu’à 70%, ce qui laisse 30% du grain de riz après polissage. C’est le plus “brut” des sakés.
- **Honjozo** : il est semblable au Junmai mais le brasseur ajoute une petite quantité de d’alcool distillé avant la filtration, ce qui permet de faire ressortir quelques arômes. Ses grains sont également polis jusqu’à 70%, ce qui laisse 30% du grain de riz après polissage, comme le Junmai. C’est le plus consommé des sakés premiums.
- **Ginjo** : ce saké est plus complexe et délicat que le précédent, du fait du pourcentage de polissage qui est plus élevé. En effet, son taux de polissage est compris entre 60% et 50%.
- **Futsûshu** : Sakés dit “ordinaires”, de table, sans véritable contrôle.

Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

- **Daiginjo** : c'est une extension du ginjo. Il y a au minimum 50% de riz qui est poli donc il reste au maximum 50% du grain après polissage. C'est le saké le plus fin et le plus haut-de-gamme des sakés premiums.

Il y a également des sous-catégories de saké:

- **Genshu** : c'est-à-dire qu'on n'a pas ajouté d'eau après la filtration.
- **Nigori** : le saké est trouble ou nuageux, il n'a pas été filtré.
- **Nama** : saké pasteurisé qu'une fois, alors que les autres le sont deux fois. C'est un saké plutôt cru.
- **Muroka** : saké non finement filtré en utilisant des filtres à charbon.
- **Koshu** : cela indique que le saké a été laissé en cuve au moins trois ans pour vieillir avant sa mise en bouteille.
- **Kimoto** : ensembles de sakés fabriqués à partir de méthodes traditionnelles spécifiques. Aucun acide lactique n'est ajouté.
- **Happoshu** : on y ajoute du gaz carbonique dans les bouteilles afin de le rendre pétillant ou bien d'un ajout de sucre dans les cuves.
- **Shizuku** : Méthode de presse consistant à extraire le saké par la seule gravité.

Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

- **Les sakés :**

Izushi Shuzo: A été fondée en 1708. Cette brasserie est faite de plâtre d'argile rouge et a plus de 300 ans.

Ginkai Shuzo: Fondée en 1760. Une petite brasserie qui s'en tient au processus traditionnel de production de saké entièrement faits à la main. Les agriculteurs sous contrat produisent du riz à saké savoureux et riche avec l'eau claire d'Izushi et le sol fertile de Tajima.

Kasumi Tsuru: A été fondée en 1725. En 1945, elle a fusionné avec trois brasseries du quartier. C'est alors que Seizo Fukumoto de Fukumoto Shuzojo, la plus grande de ces trois brasseries, en est devenu le président. Kasumi Tsuru est un saké de haute qualité unique en son genre. En effet, pour différencier son saké de ses concurrents, ils utilisent les méthodes de brassages *Kimoto* et *Yamahai*. Ce sont des styles de brassage qui prennent plus de temps mais donnent au saké plus de profondeur et une saveur particulière.

Tajime Shuzo: A été créée en 1702 ce qui en fait l'une des plus anciennes brasseries à saké encore en activité aujourd'hui. Elle est renommée grâce à sa marque Chikusen qui propose des sakés au goût traditionnel brassés avec du riz local et respectant l'environnement. Elle est également spécialisée dans le vieillissement à température contrôlée de ses sakés.

Yamana Sake: Est localisé à Tamba. Les gens cultivent de manière biologique diverses cultures, notamment de riz et de légumes. C'est aussi là que vit Tamba Toji qui appartient à l'un des trois meilleurs groupes Toji du Japon. Un Toji est un fabricant de saké en chef. Ils ont une toute petite production de saké, le travail n'est presque pas mécanisé ce qui leur permet de faire du saké de manière traditionnelle.

Kamonosho Sake: Fondé en 1867, leur histoire commence lorsque le 5eme Ogino Shinpei a commencé à brasser du saké dans le but d'utiliser efficacement la taxe annuelle sur le riz. C'est un saké plutôt sec.

Homei Shuzo: Fondé en 1797. Ils s'efforcent de fabriquer des produits qui mettent en valeur les spécialités locales et la culture traditionnelle de Tamba Sasayama (une ville). Ils croient que "le saké est une culture" et qu'ils continueront à grandir avec leur ville natale.

Sanyouhai Shuzo: Fondé en 1837. C'est un saké produit avec le moins d'efforts possibles en appréciant la qualité du riz à saké et l'eau naturelle. Ils se concentrent plus sur le saké vieilli depuis plusieurs temps. Leur ancien chemin d'extraction d'étain maintient une plage de température stable: frais en été et chaude en hiver, ce qui sert de stockage naturel parfait pour un saké vieilli car il acquiert un goût très doux.

Oimatsu Shuzo: Cette maison a plus de 240 ans d'histoire. Leurs sakés allient les techniques du maître brasseur aux bienfaits du climat de Shiso. Ils étaient les fournisseurs du seigneur du clan Yamasaki autrefois. Tous les ans durant la Semaine d'Or,

Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

la brasserie est ouverte et accueille du public, ils y proposent une gamme variée de saké vieillis et nouveaux.

Shimomura Sake: Cette brasserie se consacre uniquement aux saké *Junmai* qui sont faits exclusivement de riz, de ferments koji pour un goût de grande classe, savoureux et puissant. Sa devise est : “Aucune technique ne surpasse le fait-main”. La finition des sakés se fait sans filtrage, preuve qu’ils ont confiance en leur technique.

Yaegaki Shuzo: procède à la fabrication du saké en respectant rigoureusement la technique traditionnelle “futakojiho”, dirigée par le maître brasseur. La brasserie a implanté une unité de production à Los Angeles pour faire connaître et vendre le saké Yaegaki à l’étranger. Elle travaille sur deux axes en même temps: la tradition et l’innovation.

Okuto Shoji: Célèbre maison de la région, fournisseur de la famille Asano, seigneur féodal du clan Ako. C’est la seule brasserie produisant du saké selon la méthode Ako de nos jours. Elle est située à proximité du port de Sakoshi. Le musée du saké situé dans son enceinte peut se visiter.

Ginkai Syuzo: Petite brasserie familiale située au pied de Hyonosen, une crête montagneuse. Leur sakés sont brassés avec du *Yamada Nashiki* cultivé à Tajima.

Sakura Sake : Ils produisent principalement du genshu (saké non dilué) et également leur propre Junmaishu appelé “Sakura Ichimonzi”.

Honda Shoten: Pionnier de la brasserie de saké d’une grande finesse avec du riz Yamada Nishiki, propose de nouvelles manières de déguster le saké grand cru *daiginjo*. Polissage à 35% du riz récolté d’un terroir classé A supérieur.

Tanaka Shuzojo: Une brasserie qui se distingue grâce à des recherches continues sur les techniques de polissage de haut niveau, avec des sakés distingués qui frôlent l’œuvre d’art. Ils se passionnent pour la culture du riz à saké locale en compagnie des riziculteurs. Leur devise consiste à respecter les anciens savoirs et la création nouvelle, les méthodes traditionnelles sont transmises de génération en génération. Ils ne sont pas fermés pour autant aux tentatives avec de nouvelles technologies.

Nadagiku Shuzo: La maison se caractérise par sa large gamme en petits lots de saké. Chacun peut choisir son saké favori pour la saison. Les caves datant de la fondation de la brasserie ont été conservées sur une superficie d’environ 10 000 m² du terrain et l’un des bâtiments transformé en restaurant propose les saké de la brasserie et de la cuisine maison réalisée avec des ingrédients de saison.

Meijo Shuzo: C’est en 1864 qu’ils ont commencé à fabriquer du saké toute l’année. En 1961, la brasserie a été nommée “Meijo Shuzo”, auparavant elle s’appelait brasserie des quatre saisons. Cela résulte de la fusion de sept brasseries dans la ville d’Himeji. Avec ses équipements de pointe en supplément au brassage d’autrefois, cette brasserie qui produit toute l’année vise une présence nationale.

Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

Kanzaki Shuzo: Ils font des sakés de terroir familial qui sont bu le soir, chez soi, et pendant les fêtes et festivals également.

Tsubosaka Shuzo: Ils réalisent leurs sakés en tirant parti des ingrédients du terroir de la ville de Yumesaki-cho et ont le goût bien affirmé du saké de toujours avec une faible acidité et beaucoup de tendresse. Ils ont pour devise : “la fabrication d’un saké qui parle le dialecte de Banshu”.

Fukunishiki: C’est une maison qui produit uniquement le saké *Junmai* en utilisant le riz local de Kasai avec comme thème: “l’harmonie entre l’homme et la nature”. Elle a comme principe une fabrication de saké honnête, en étroite relation avec la région. La maison est active dans de nombreuses innovations, comme des desserts à base de saké et une boisson peu alcoolisée nommée “Fu”. Un restaurant-boutique, qui était précédemment une cave vieille de plus de 120 ans, nommée Fukukura, a été ouvert pour y accueillir les gens de la région. Cet endroit est très apprécié car on peut y déguster des sakés pleins d’affection avec des plats faits maison réalisés à partir d’ingrédients locaux.

Okada Honke: Fondé en 1893 à Kakogawa, c’est un saké modéré de texture élégante. Goût sucré et sec donné par l’eau souterraine de Kakogawa.

Miyake Shuzo: La brasserie Miyake a été fondée en 1819. Elle conserve encore ses poulies de bois qui étaient utilisées autrefois comme souvenirs des temps anciens. La brasserie a également passé des contrats de culture biologique avec les riziculteurs et n’utilise que des ingrédients de premier choix. Ce qui montre à quel point elle est pointilleuse sur la qualité du riz à saké.

Kamimusubi Shuzo: Fondé en 1893, est situé à Kato. C’est un bon quartier pour un Yamada nishiki premium. C’est un saké de qualité fabriqué à partir d’un excellent riz local et de la riche eau souterraine de Gobusan. Le fait qu’ils travaillent en équipe et leurs efforts fournis leur ont permis de remporter plusieurs fois le “prix d’or” au Zenkoshu Shinshu Kanpyokai (Institut de recherche sur le brassage du bureau national).

Karibaichi: Ils sont entourés par les montagnes dans la belle région Tamba Sasayama, où ils brassent leur saké local “*Shugetsu*”. Leur saké est brassé à l’air pur avec de l’eau de font fraîche et du riz à saké de haute qualité.

Yoka: La brasserie est située à Yabu, une ville connue pour ses zones agricoles désignées.

Okamurashuzo: pas d’informations.

Kawabeshuzo: pas d’informations.

Itami Oimatsu: En 1697, cette brasserie faisait partie des 24 brasseries à saké d’Itami qui ont été désignées pour servir le saké au shogunat d’Edo. Oimatsu était l’un des plus prestigieux d’entre eux.

Kizakura: Est situé dans le quartier de Fushimi à Kyoto. Il est doté d’une source abondante d’eau de source souterraine ce qui est idéal pour faire du saké. Kizakura est resté à la tradition du brassage du saké visant à apporter un saké délicieux aux clients.

Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

King Jozo: La brasserie King Jozo procède à la fabrication de saké appréciés par les jeunes comme par les plus âgés, à partir d'un savoir-faire acquis dans la fabrication de l'alcool de riz doux, le mirin. Elle possède une large gamme non seulement de saké mais également de liqueurs et de vins. C'est une maison pionnière dans la promotion de la culture gastronomique du Japon.

Izawa Honke: La ville d'Izawa est célèbre pour son grenier à riz. La production de saké "fait main" se fait grâce à l'eau douce qui provient des deux puits de 100 mètres de profondeur se situant sur le terrain de la brasserie. Cette eau contient peu de calcium et de potassium. C'est elle qui permet la production de saké fait main digne d'une ancienne maison. C'est grâce aux ingrédients locaux soigneusement sélectionnés que le savoir-faire et le doigté d'un maître brasseur expérimenté est mis en avant.

Inami Shuzo : Fondé en 1898. La qualité est primordiale pour eux. Ils tirent le meilleur parti du Yamada Nishiki et de l'environnement idéal pour faire du saké. Ils sont maintenant axés sur le saké vieilli, vieilli pendant plus de trois ans. Ils quittent l'atmosphère du saké avec l'acidité du vin, la couleur ambrée et le goût doux et profond. Il est recommandé de le boire avec des plats au goût prononcé ou bien avec du fromage.

Nishiumi Shuzo : Fondé en 1716. Il produit du saké avec le *Yamada Nishiki* volontairement. Il produit du saké avec du *Yamada Nishiki* biologique fabriqué à la ferme familiale et le tout fait-maison. Le saké est sûr et sécurisé avec une transparence totale du fabricant

Eigashima Shuzo : A été fondée en 1679, elle possède une histoire de plus de 300 ans comme fabricant global de vins, whiskies et cognacs. A l'ère Meiji, elle exportait du saké à Hawaï et mettait en vente pour la première fois des bouteilles de 1,8 litres, ce qui montrait déjà leur esprit d'innovation. Ils rationalisent tout en conservant l'essentiel du savoir-faire d'autrefois. Grâce à cela, elle peut proposer des sakés délicieux à des prix raisonnables.

Ibaraki Shuzo : Les sakés sont fabriqués artisanalement par le maître brasseur. La maison entretient activement ses relations avec la région en organisant des spectacles de variétés et d'événements divers pour apprécier le saké.

Akashi Shurui Jozo : Elle a été fondée à la fin de l'ère d'Edo. Elle fabriquait tout d'abord de la sauce soja, de l'alcool distillé shochu et de l'alcool doux mirin. C'est en 1960 que la fabrication de saké a commencé. Les produits qu'ils vendent sont déjà connus en Europe grâce aux accords de vente passés et grâce aux stratégies de vente qui ont été mises en place.

Sennen Ichi Shuzo : Fondée en 1875, c'est une brasserie qui s'en tient à leur technique traditionnelle de fabrication du saké à la main à l'intérieur de leur brasserie historique. Ils fabriquent le saké avec intégrité.

Miyakobijin : Ils sont adhérents à la méthode "*yamahai-jikomi*" de brassage de saké depuis leur création. La saveur rafraîchissante mais corsée est presque reconnue comme la quintessence du saké.

Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

Sawanotsuru : A été fondée en 1717. Leur société s'efforce d'obtenir la meilleure qualité de saké du pays en restant fidèle au style traditionnel Nada de brassage supervisé par le maître brasseur de saké Tamba.

Takashimasyuruisyokuhin : Font des authentiques “*hon-mirin*” brassé à la main selon des techniques traditionnelles de brassage et en utilisant uniquement du riz gluant domestique, du riz malté et du shochu.

Yasufuku Matashirousyouten : A été créée en 1751. Leur riz à saké comprend: *le Yamada Nishiki, le Hyogo Yume Nishiki et le Hyogo Nishiki*. La brasserie utilise aussi l'eau *Miyamizu*. Tous leurs produits sont vendus par le biais d'une distribution limitée et de concessionnaires exclusifs.

Kobe Shu-Shin-Kan : Créée en 1751 à Nada, elle fait partie de ces brasseries pionnières dans la fabrication de saké. Elle utilise l'eau de *Miyamizu* qui est la source historique qui a permis aux brasseurs de comprendre l'importance de l'eau dans le processus de brassage. Cette brasserie utilise du riz cultivé localement.

Izumi Syuzou: Leur création remonte à 1756. Ils continuent à transmettre leur histoire et leur tradition et ne craignent pas le changement ou la remise en question.

Bougaki: Le nom de la brasserie est un clin d'œil à Ebisu, l'un des sept dieux de la fortune qui est le dieu du commerce et de la prospérité. Leur marque de saké a été nommée “*Ebisuhako*” dans l'espoir de la prospérité de la famille, et les souhaits de leurs clients joyeusement ivres qui apprécient que leur saké soit pris comme des bénédictions du ciel. La brasserie est actuellement fermée.

Kenbishi Sake: A été fondée en 1505. Le nom et les saveurs sont restés les mêmes depuis plus de 500 ans. Cela est dû à plusieurs choses: la façon dont ils ont continué à se soucier de leurs ingrédients, de leur méthode de brassage et de leurs outils. C'est pour cela que le saké de Kenbishi a toujours le même goût.

Kiku-Masamube Saké: La brasserie a été créée en 1659. Elle a comme devise “la qualité avant tout” en utilisant des ingrédients soigneusement sélectionnés et avec l'expertise du maître brasseur. Kiki masamune, a donc continué à maintenir une saveur douce, agréable sèche mais savoureuse et équilibrée qui réhausse le goût des aliments raffinés.

Hakutsuru Sake: Cette brasserie s'est toujours concentrée sur la fabrication de saké et a soutenu la culture alimentaire et la vie quotidienne en brassant et en distribuant du saké. Ils veulent s'engager à continuer leurs activités commerciales qui profitent à la vie quotidienne de leurs clients.

Sakuramasamune: Brasserie située à Nada dans le district de Kobe. Depuis 1625, toujours sous la direction de la famille Yamamura, ils s'efforcent d'obtenir la meilleure qualité de saké.

Koyama Honke Shuzo: Leur passion est de fabriquer du saké en petite quantité en brassant principalement du *Ginjo-shu* ainsi que des produits de première qualité et très

Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

originaux. La brasserie produit également des quantités limitées de *Namazake* tout au long de l'année ainsi que plusieurs types de boissons alcoolisées à base de saké.

Takara Shuzo: “*Shirakabekura*” est le nom de leur brasserie de saké qui permet deux modes de brassage opposés. En effet, ils utilisent de nouvelles machines à la main et gèrent la plupart des processus à la main. Ils produisent principalement du *Ginjo-shu* et du *Junmai-shu*, qui nécessitent de nombreux processus délicats.

Ohta Shuzo: La brasserie suit le style Noto de brassage du saké, avec du riz à saké récolté à Hyogo. Ils sont soucieux du fait de protéger leur tradition mais ils estiment aussi, qu'il est important de se mettre au défi en explorant chaque année de nouvelles manières de brasser le saké.

Tatsuuma-Honke: Depuis sa création, le saké d'Hakushika est brassé avec amour et selon leur devise qui dit que “le saké n'est pas quelque chose à fabriquer, mais quelque chose à élever”. Ils font du saké corsé et délicieux à déguster lors des repas et ont évolué avec la culture alimentaire japonaise. Ils continuent à se mettre au défi tout en restant fidèles à leur philosophie.

Konishi: A été fondée en 1550. Ils ont comme mission de “créer des saveurs et du bonheur pour de bon”. Ils s'efforcent d'être une entreprise qui encourage les personnes à mener une vie heureuse et épanouissante à travers le vin et la restauration.

Osawahonke Sake: A été créée à Shukuin initialement en 1770 dans la ville de Sakai, puis a déménagé en 1954 à Nishinomiya. En décidant de conserver les méthodes de brassage à la main traditionnels, ils ont pu réguler le volume de production à un niveau gérable ce qui permet de brasser des sakés de haute qualité et du *genshu*. Elle est la seule qui brasse encore le saké dans une brasserie en bois construite il y a plus de 60 ans.

Mandaosawa: La plupart de leurs sakés sont des *genshu*, pressés hors du réservoir et versés directement dans des bouteilles afin de maximiser sa saveur et son arôme.

Kokusanshuzo: La brasserie est née en 1861. Elle se nommait d'abord Kakushin Heijuro Shoten mais a été incendiée pendant la guerre. Mais ils ont réussi à se relever après la guerre et ont adopté le nom final de Kokushan Shuzo.

Imadusyuzou: Leur saké est soigneusement brassé avec l'eau *Miyamizu* depuis 100 ans apporte un sentiment de soulagement avec sa saveur et son arôme ineffables.

Ozeki: Le nom de leur brasserie se réfère à l'ancien rang le plus élevé du sumo et il rime avec “*odeki*” qui signifie récolte fructueuse. Depuis 1711, ils sont profondément impliqués dans la culture alimentaire japonaise à travers leur saké. Ils se mettent également au défi de créer de nouveaux sakés.

Kitayama Shuzo: Fondée en 1919 à Aocho, ils ont déménagé en 1962 à Nishinomiya, leur emplacement actuel. Ils font des sakés délicieux à des prix raisonnables.

Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

Syochikubai: Leur saké “*Nadaichi*” signifie le meilleur de Nada. Le nom de la brasserie tire son nom du fait que le fondateur a réussi à établir son entreprise avec beaucoup d’aide et de soutien de ses amis.

Kitani Sake: Fondée en 1833, leur saké signature a été nommé dans l’espoir de rassembler les clients comme les employés de magasin et les brasseurs de saké.

Okamura Shuzojo: Fondée en 1889. Leur saké est brassé avec soin par leur “*toji*” (maître brasseur de saké). Le saké possède une saveur corsée.

Honnoda Syuzo: Leur signature de saké nommée “*Kintaka*” a été chérie par les fans de sakés locaux. De nos jours, la brasserie ne brasse qu’une seule fois par jour. Ils produisent le *Kintaka* seulement en petite quantité .

Nihonsakari: Le brassage du saké à nada remonte à la période Edo au 17e siècle. La brasserie a été créée en 1889. Leur vision est de “viser plus haut en matière de goût et de beauté”. Ils ont été les premiers de leur industrie à intégrer de nombreux efforts comme le saké chaud en conserve et le *namagenshu* en conserve (saké non pasteurisé et non dilué).

Hakutaka: A été fondée en 1862. Ils s’engagent à brasser des sakés d’exceptions avec la devise “la qualité d’abord”. Ils n’utilisent que les meilleurs ingrédients comme le *Yamada Nishiki* et l’eau *Miyamizu*, connue comme l’une des 100 meilleures eaux du Japon. Ils continuent également de pratiquer la méthode de brassage traditionnelle Kimoto. Hakutaka est la seule brasserie qui a été choisie pour fabriquer du saké sacré pour le Grand Sanctuaire d’Izo, où leur saké est présenté aux dieux chaque jour.

Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

- **Les spécialités locales:**

Toroumoques japonais: C'est un poisson de sable, il est sans écailles. Il peut être cuisiné tout entier comme du poisson braisé ou bien grillé. C'est l'ingrédient principal de la sauce appelée "Shottsuru".

Toutenons japonais: Espèce de calamar qui peut planer hors de l'eau sur de courtes distances.

Calamar luciole: C'est un petit calamar qui doit son nom à la lumière bioluminescente bleue qu'il émet. Il est conseillé de déguster le calamar cru en saison car son goût est exceptionnel. On peut aussi le manger en sashimi; shabu-shabu ou bien aussi en le mélangeant avec du poisson salé ou du miso vinaigre.

Crabes des neiges rouges: Les crabes des neiges capturés dans la région de San'in (nord de Hyogo, nord de Kyoto, Tottori et Shimane) sont appelés crabes Matsuba. Kasumi, Shibayama, Hamasaka et Tsuiyama à Hyogo sont des ports de pêche célèbres.

Une étiquette d'identification est attachée à chaque port de pêche afin qu'il soit possible de déterminer dans quel port de pêche l'aliment a été débarqué. Un contrôle de qualité strict est effectué pour chaque zone de production et les étiquettes d'identification ne sont pas autorisées pour les produits de qualité inférieure même s'ils ont été débarqués dans le même port de pêche. Le nom de crabe Matsuba est l'une des marques de crabe des neiges les plus célèbres.

Crabes des neiges: Aussi appelé "Zuwai gani" en japonais. C'est un ingrédient de luxe qui est connu en tant que roi du goût en hiver dans la mer du Japon. Les mâles en particuliers sont dénommés "Matsuba gani" (crabe Matsuba) et ils constituent une ressource touristique importante car les touristes viennent de tout le Japon pour en goûter la saveur. Il se mange de différentes manières: bouilli, grillé, en sashimi, en tempura ou encore en marmite *nabe*. La saison de pêche au crabe des neiges commence le 6 novembre. La chair blanche des pattes a un goût sucré assez délicat, les œufs sont également délicieux.

Limande: Aussi appelé "Karei" en japonais. La limande est semblable à la sole ou le hirame. Il y a cinq types de *Karei* au Japon: *Ma-garei*; *Mako-garei*; *Ishi-garei*; *Hoshi-garei* et *le Yanagigarei*. Chaque *Karei* a sa saison. Ils sont très appréciés en raison de leur goût très raffiné et de leur chair ferme. Ils sont également riches en protéines, en vitamines mais ne sont pas gras.

Boeuf de Tajima: Race à viande de haute qualité qui est l'une des plus adaptées à la consommation. Sa peau est mince et élastique, des muscles tendus qui sont dus à de nombreuses améliorations. Sa viande a très bon goût et de nombreux autres morceaux sont comestibles grâce à ses os fins et sa faible présence de graisses sous-cutanée. C'est lorsque la viande est expédiée au centre de la boucherie de consommation que le degré

Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

de marbrure est évalué et que les pièces qui sont conformes aux critères de qualité sont certifiées comme “Kobe beef”.

La viande de bœuf de Kobe est consommée depuis l'ouverture du port de Kobe en 1886.

Choux: Il existe plusieurs types de choux, notamment le “*sengiri kyabetsu*” qui est du chou haché et est servi avec une grande variété de repas.

Shiitake déshydratés: le shiitake est un ingrédient indispensable dans la cuisine japonaise. Lorsqu'il est déshydraté, il a encore plus de goût. Il fait partie des trois ingrédients les plus riches en *umami* (la saveur au Japon qui signifie délicieux) avec la bonite séchée et l'algue kombu. Il est très riche en principe actif et en fibres alimentaires.

Les haricots rouges azukis: dits “*Tamba Dainagon Azuki*” sont considérés comme les meilleurs haricots rouges du Japon. Leurs grains sont lustrés, ils conservent leur forme même quand ils sont bouillis. Les Oguraans (grosse pâte de haricots) qui sont confectionnés avec ces haricots rouges ont un goût sucré et une profondeur unique. Leur bonne qualité les rends appréciables sur le marché et lorsqu'ils sont transformés ils peuvent être utilisés pour les pâtisseries japonaises de luxe grâce à leur excellent arôme, couleur et saveur.

Sara-soba d'Izushi: Ce sont des pâtes de sarrasin qui sont présentées sous plusieurs petites portions dans des petites assiettes. Une portion standard équivaut à 5 assiettes. Il y a une cinquantaine de restaurants où on peut les savourer. Ces pâtes se dégustent avec une sauce spéciale “le dashi” (bouillon à base de varech et de poisson).

Poireaux Iwatsu: Spécialité d'Asago, ils sont tendres, goûteux et légèrement sucrés. Ils sont délicieux en tempura ou en soupe.

Yamada Nishiki (riz à saké): A été créé artificiellement en 1923 à l'institut de recherche agricole à Hyogo en utilisant deux plants: “Yamadaho” et “Tankanwataribune” qui ont donné une variété excellente qu'on a finit par nommer: “Yamada Nishiki” en 1936.

En général, le poids du riz se situe entre 25 et 29 g mais le Yamada Nishiki, lui, a un poids compris entre 27 et 28 g, ce qui permet d'obtenir une plus grande quantité de riz poli et une faible quantité de brisures de riz. La saveur des sakés fabriqués à partir du Yamada Nishiki est excellente, son grain est fin et suave et donne un saké corsé.

Tamba guro (soja noir): Ce sont les meilleurs sojas noirs du Japon, leurs grands grains sont appelés “*les diamants noirs*” et ils sont particulièrement savoureux. Leurs grands grains les rendent facile à bouillir et à cuire, ils sont tendres et ont une saveur excellente une fois cuits. Leur texture est glutineuse, c'est-à-dire qui contient du gluten, ainsi que leur fort taux de sucre en plus des grains cuits, leur permettant d'être largement utilisés sous des formes variées pour les pâtisseries.

Viande de cerf: c'est une des spécialités d'Asago.

Igname (haricots): Parmi les ignames dont on peut dire qu'elles sont un complément alimentaire naturel, l'igname produite à Tamba Sasayama est une variété appelée *Tsukuneimo* et se caractérise par son caractère collant et son excellente saveur.

Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

Tanba Sasayama a de grandes plages de températures annuelles et quotidiennes, et de l'automne à l'hiver, le soi-disant «Tanba Fog» se produit. La terre fertile et cette brume de Tanba nourrissent de délicieuses ignames de montagne.

Châtaignes: Appelé “*Tanba Guri*”, sont des châtaignes de la plus haute qualité dont les excellentes caractéristiques sont d'être grandes avec de grands fruits tout en étant tendres et sucrées. Elles viennent de la région de Tamba. Elles peuvent se manger bouillies, rôties, peuvent s'utiliser dans des plats et même dans des desserts. Comme les racines des châtaigniers s'enfoncent profondément et grâce au fort contraste thermique qui existe entre le matin et le soir, la teneur en sucre augmente, ce qui donne un goût sucré et une sensation moelleuse.

Thé: Le thé vert est probablement arrivé au Japon vers le 6e siècle, avec le retour des ambassadeurs qui avaient été envoyés en Chine. Le thé est quelque chose de culturellement très ancré et qui perdure depuis plusieurs siècles. Il se nomme “*cha*” en japonais, et est considéré comme une plante miracle et possède de nombreuses vertues. De nos jours, le thé vert est consommé par tous et possède de nombreuses variétés:

- Le thé en feuille: *Sensha*
- La poudre de thé: *Matcha*
- Le thé au blé: *Mugicha* (sans théine)
- Le thé torréfié: *Genmaicha*
- Le thé grillé: *Hojicha*
- Le thé: *Amacha* qui a un goût sucré
- Le thé: *Genmaicha*: fait à base de riz complet
- Le thé *Gyokuro*: Avec un fort arôme

Manjû au saké: Gâteaux fourrés aux haricots rouges et cuits à la vapeur. C'est une confiserie très populaire dans l'ensemble du Japon et peu chère.

Boeuf de Kobe: Le bœuf de Kobe est un label rare à obtenir, et dont les bœufs sont soigneusement élevés selon un protocole long et unique au monde, et surtout, à Kobe. Tout d'abord, les bêtes sont nourries plus de 7 mois avec du lait et de l'herbe. Les meilleures progénitures sont ensuite sélectionnées pour passer à l'étape suivante. Elles sont alors nourries avec des aliments à base de riz + bière, pendant 2 ans. Le bœuf de Kobe fait partie de la viande Wagyu, qui désigne les viandes dont les races sont originaires du Japon, mais tous les Wagyu ne sont pas du bœuf de Kobe.

Yaki-udon: Les Yaki-udon sont des pâtes sautées aux légumes et à la viande.

Sômen: dits “*Ibo-no-ito*” qui sont faits main, sont l'une des meilleures marques de sômens représentatives du Japon. Elle est confectionnée avec amour et savoir-faire par des artisans expérimentés qui ont effectué plusieurs fois la maturation à l'aide de fabrication traditionnelle. Ses ingrédients sont: de la farine de blé de bonne qualité faite à partir de blé Banshu, l'eau vient de la rivière Ibo et le sel d'Akô.

Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

Huîtres: Les huîtres de Nishi Harima, dans la préfecture de Hyogo, ont l'une des meilleures productions du Japon. Elles ont bonne réputation grâce à leur bon goût, la douceur de son grain et la taille de sa chair. Elles sont également riches en minéraux et leur valeur nutritionnelle est si élevée qu'on les appelle "le lait de la mer". De nombreux nutriments divers sont présents en elle. Leur culture a démarré à partir de 1987. Leur taille est de 4 cm de longueur de coquille et leur hauteur d'environ 7 cm.

Crabes bleus japonais: Le crabe bleu est un crabe originaire des côtes Ouest de l'Atlantique, des États-Unis aux Antilles. Il a été introduit dans d'autres régions du monde comme en mer Méditerranée et au Japon. C'est un crabe assez agressif qui défend son territoire et vit généralement dans les mangroves, les estuaires et les côtes sablonneuses.

Crevettes: Sont généralement servies en sashimi.

Figues: Les figues de la préfecture de Hyogo sont appelées les "reines des fruits", elles sont sucrées, fraîches et tendres. Parmi les figues principalement cultivées, on trouve une variété appelée "Masui Dauphine", elles ont été nommées ainsi par Mitsujirô Masui qui ramena des figues des États-Unis afin de commencer leur culture commerciale à Kawanishi puis dans tout le pays. Les figues sont cultivées dans des endroits bien ensoleillés et mûrissent directement sur l'arbre afin de maximiser leur bon goût. Le fait de pousser sur l'arbre leur permet d'avoir une belle coloration ainsi qu'une forte teneur en sucre comparé aux autres figues produites dans la région.

Pâtisseries japonaises: Elles sont appelées "Wagashi", "wa" qui signifie Japon et "Gashi" qui signifie pâtisserie. La plupart du temps elles contiennent de la pâte d'haricots rouges sucrés (*anko*).

Parmi les pâtisseries japonaises, on retrouve les biscuits "Tansan Senbei" qui sont célèbres à Arima. Ils sont fabriqués à partir d'eau gazéifiée, de farine, de sucre et de sel. Peuvent se manger en amuse-bouche.

Il y a également les "Tama Tsubaki", "Tsubaki" en français se traduit par "Camélia" et sont fourrés à la pâte de haricots blancs, enveloppés dans une pâte soyeuse rose à base de farine de riz. Elles ont été conçues dans la ville d'Himeji sous l'ère d'Edo.

Vins de Kobe: Ou appelé "Kobe Winery" est une exploitation viticole qui est née en 1983. Elle possède des vignes éparpillées dans différents endroits de Kobe. Ils produisent principalement cinq sortes de raisin afin de faire du Merlot et du Cabernet Sauvignon en vin rouge et du Chardonnay, du Riesling et du Shinano Riesling en vin blanc.

Akashiyaki: Est l'ancêtre du Takoyaki. C'est une boulette de poulpe à base d'œufs qu'il faut tremper dans du bouillon avant de manger. Il est plus léger qu'un Takoyaki et existe également au Congrès.

Asakura Sansho: appelé le "poivre japonais" a pour origine Asakura dans le quartier de Yoka, dans la ville de Yabu plus exactement. On l'appelle aussi le roi des poivres japonais. Ses grains sont faiblement astringés, sa pseudo-chaueur est douce et son parfum rafraîchissant. Le poivre japonais aux petits grains est depuis longtemps utilisé pour agrémenter les plats.

Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

Daurade d'Akashi: La daurade rouge d'Akashi mange des aliments riches et elle grandit dans des courants rapides. Elle constitue un plat de luxe au Japon depuis longtemps. Sa chair comporte des espaces très clairs en raison de la couleur de leur nourriture. Le fait qu'elle possède un goût distingué dont l'arôme imprègne la chair, que son parfum soit doux et que sa quantité de graisse soit optimale font d'elle l'un des meilleurs ingrédients du Japon.

Blanchaille: C'est un poisson blanc qui est bouilli. A partir de 1980, le shirasu devient plus connu. En effet, le *shonan shirasu* est devenu une spécialité locale lorsque le style de vente de produits par le biais de magasins de vente directe a été établi. Il ne peut uniquement se consommer le jour de la pêche.

Poulpe d'Akashi: La préfecture de Hyogo est la première au Japon en termes de saveur et de volume de pêche du "poulpe commun". Le poulpe d'Akashi grandit dans les courants du détroit d'Akashi et mange une nourriture riche ce qui lui donne une douceur au niveau du goût et une texture tendre. Plus on le mâche, plus la saveur apparaît. On peut l'utiliser pour n'importe quel plat: sashimi, tempuras ou bien mariné dans le vinaigre. Ce poulpe est vendu très cher en tant que produit de luxe japonais et jouit d'une bonne réputation à l'étranger.

Anguille des sables: L'anguille des sables est un poisson que l'on pêche tout au long des côtes de tout le Japon mais, cependant, le volume des pêches de la préfecture de Hyogo est le plus important du pays. L'anguille de sable devient brune et se courbe lorsqu'elle est cuite, on en est donc venue à l'appeler "Kugini" qui signifie "clou mariné" car sa forme rappelait celle d'un clou rouillé.

Algue Nori: Hyogo est l'une des plus grandes productrices de noris noires qui sont utilisés pour la production de noris grillées. Sur 5 à 6 feuilles qui sont distribuées dans l'ensemble du Japon, une feuille est une "nori de Hyogo". Elles ont une teneur en protéines tellement élevée (entre 30 et 40% de protéines de bonne qualité pour 100 g de nori) qu'on les appelle le "soja de la mer".

Mandarines/oranges: dits "Mikan". C'est l'un des fruits emblématiques du Japon et est aussi appelé la mandarine *Satsuma*. C'est un agrume originaire du Japon. Les *mikan* ont la particularité d'avoir une peau très fine, facile à éplucher et ce même pour les plus petits. Elles n'ont pas de pépins et sont extrêmement juteuses. Leur saveur est douce et sucrée.

Oignons: Les oignons de l'île d'Awaji sont des oignons de la plus haute qualité au Japon grâce à leur douceur et leur tendresse qui sont dues au séchage et aux différents ajustements entre le stockage, la réfrigération, le climat doux et la richesse de la terre. Ils peuvent être utilisés dans les salades, ragoûts, légumes cuits, soupes et autres.

Daurade: Aussi appelé "Tai" c'est un poisson de bonne augure et de fête au Japon. Grâce à la réussite de son élevage, son tonnage débarqué est stable. La saison dure de l'hiver au printemps mais certains apprécient la daurade seulement en janvier ou en février. La daurade grandit en mangeant des crevettes et des crabes, ce qui lui donne sa douceur. Toutes les parties de la daurade servent dans les plats japonais. Elle a beaucoup de vitamines B.

Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

Fugu - (poisson globe): Est aussi appelé le “*Torafugu*”. C' est le poisson de la plus haute qualité parmi les fucus comestibles. Il a comme caractéristiques : son bon goût et sa texture qui font qu'il est appelé “le roi du goût en hiver”. Le *Torafugu* grandit pendant 3 ans dans le détroit de Naruto. Grâce aux courants violents qui s'écoulent dans le détroit de Naruto, son corps est long et élancé et sa saveur intense. La qualité de sa viande blanche est excellente dans de nombreux plats comme les sashimi, le nabe et avec de la friture.

Poivrons: Le poivron se mange généralement de juillet à septembre. Le poivron japonais est plus petit et sa chair moins épaisse que le poivron français.

Wakame (Algues): sont aussi appelés les “wakames de Naruto”. Elles sont produites dans le sud de l'île d'Awaji. Elles sont nourries par les riches éléments nutritifs et le courant de marée rapide du détroit de Naruto, ont une couleur vive et sont tendres. Il s'agit d'une merveille de luxe japonais par la combinaison de son goût, son odeur, sa fiabilité et sa texture.

Nous pouvons constater que Hyogo a beaucoup de potentiel au niveau des spécialités locales culinaires mais qu'elle est aussi renommée pour ses nombreuses brasseries à saké réparties dans la région. En effet, de nombreux mets connus dans le monde entier sont originaires de Hyogo. Certains touristes japonais font même le déplacement à des périodes spécifiques de l'année pour déguster des produits saisonniers de la région.

Ces produits sont également uniques et qualitatifs c'est pourquoi ils sont très appréciés par les épicuriens français grâce à leur qualité et leur coût.

- **Pour aller plus loin:**

Le département de Hyôgo a mis en place le système de certification des produits alimentaires de Hyôgo” afin d'éliminer la méfiance et l'insécurité par rapport aux aliments et promouvoir la saveur originale des produits de l'agriculture et de la pêche. Également des produits dont ils sont composés avant d'être transformés dans le département. Cette certification est garantie des caractéristiques et de l'originalité de ces produits et apporte un sentiment de confiance et de sécurité.

Deux marques de produits alimentaires certifiés existent:

- La marque recommandée par Hyôgo
- La marque de confiance de Hyôgo

Les critères de certification et d'inspection sont confiés à un organisme extérieur et se basent sur les trois critères suivants:

Détails sur les sakés et les spécialités locales de Hyogo

- Originalité et caractéristiques:

La méthode de production doit être respectueuse de l'environnement et le produit doit posséder des qualités caractéristiques et originales.

- Garantir la sécurité:

Les critères de la législation tels que la loi relative à l'hygiène des produits alimentaires sont respectés.

- Favoriser un sentiment de sécurité:

Les producteurs doivent aménager un dispositif qui permet de divulguer l'historique de production.