

CARACTERISTICAS DE ASAHI TSURU



1. ESTABLECIDA EN 1831 Y A PARTIR DE 2019, CONTINÚA COMO UNA VINATERIA DE SAKE POR 188 AÑOS.

-EL CEO ACTUAL ES EL JEFE DE LA SÉPTIMA GENERACIÓN.

2. ADEMÁS DE SAKE, FABRICAMOS Y VENDEMOS LICORES Y SAKE SHOCHU USANDO SAKE.

-ORIZAKE, VINO DE CIRUELA, LICOR DE YOGURT, LICOR DE MIEL, ETC.

3. DESDE QUE TENEMOS UN SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE BAJO VOLUMEN MULTIPRODUCTO, LA PRODUCCIÓN DEL OEM PUEDE SER MANEJADA CON FLEXIBILIDAD DEPENDIENDO DE SUS NECESIDADES.

EN JAPÓN, ACTUALMENTE TENEMOS UN REGISTRO DE ETIQUETA DE CONTRATACIÓN DE FABRICACIÓN DE MARCAS ORIGINALES PARA RESTAURANTES Y TIENDAS AL POR MENOR.

4. LA VINATERIA SE ENCUENTRA EN LA CIUDAD DE SAKURA. PREFECTURA DE CHIBA, A UNA HORA DE LA PARTE CENTRAL DE TOKIO Y A UNOS 30 MINUTOS DEL AEROPUERTO INTERNACIONAL DE NARITA.

POR LOS BUENOS ACCESOS DESDE ZONAS URBANAS, TAMBIÉN REALIZAMOS TOURS DE VINATERIA DE SAKE



GENSHU

ES UN SAKE CARACTERIZADO POR UN SABOR FUERTE ANTIGUO. EL GRADO DE ALCOHOL ES DE 19-20% Y EL SABOR SATISFACE A LOS GRANDES BEBEDORES



SAKURA-JO

ES CARACTERIZADA POR EL SABOR DEL ARROZ ENVEJECIDO, Y ES EL MEJOR SAKE PARA COMBINARSE CON SUSHI EN LA COCINA JAPONESA. ADEMÁS, EN LA ETIQUETA SE DIBUJA EN LA IMAGEN UN CASTILLO ANTIGUO EN JAPÓN, Y SE HA CONVERTIDO EN UN DISEÑO LLENO DE LUJO



ORI-ZAKE

ES UN SAKE TURBIO BLANCO QUE PUEDE DISFRUTAR DE LA MICROESPUMA EN LA MISMA BOTELLA DE FERMENTACION SECUNDARIA COMO EL CHAMPÁN. POR FAVOR DISFRUTE DEL SABOR DE LA TEXTURA PICANTE, FRESCO Y DULCE



PINK

ES UN SAKE DE COLOR CEREZA FERMENTADO CON LEVADURA LLAMADA LEVADURA ROJA. ES UN DULCE PURO DESDE EL SAKE CON UN CONTENIDO DE ALCOHOL DEL 11% Y ES FÁCIL BEBER EL SAKE INCLUSO PARA LAS MUJERES Y PRINCIPIANTES DEL SAKE



JUICHI-MANGOKU

ES UN AUTÉNTICO CREADO DE ASAHI-TSURU CARACTERIZADO POR UN AROMA ELEGANTE Y UNA TEXTURA CLARA. ES UN SAKE QUE EL BUEN GUSTO DE LA NITIDEZ HACE QUE LA COMIDA SE DESTAQUE MÁS



KANZABURO

LA MEJOR MARCA DE ASAHI-TSURU. EL DAIGINJO FUE REPOSADO DURANTE 1000 DÍAS Y ENVEJECIDO SABOR PROFUNDO Y ENRIQUECIDO CON AROMA. SIENTE EL TIEMPO QUE DURÓ 1000 DÍAS DE ALMACENAMIENTO



JUNMAI-GINJO

ES UN SAKE QUE SE PUEDE DECIR QUE ES EL ESTÁNDAR DEL SAKE CARACTERIZADO POR EL AROMA DE FRUTAS DE GINJO Y LA DULCE Y NITIDEZ DEL ARROZ



DAI-GINJO

ES UN SAKE CARACTERIZADO POR UN BUEN SABOR DESPUÉS DEL SABOR DE LA NITIDEZ Y UN AROMA SIMPLE A MELÓN. PARA EXPONER EL SABOR DEL ARROZ, HACEMOS DAIGINJO CON UNA TASA DE FRESADO DEL 50% QUE NO CORTA DEMASIADO EL ARROZ



UMESHU

ES UN VINO DE CIRUELA HECHO DE SAKE DE ARROZ PURO DE ASAHI-TSURU Y CIRUELA DE SAKURA. ES UN VINO DE CIRUELA CON UN VÍVIDO AROMA DE CIRUELA Y UNA AGRADEBLE ACIDEZ. POR FAVOR BEBA CON HIELO O DIVIDA CON AGUA MINERAL



YOGURT LIQUEUR

LICOR DE YOGURT PREPARADO CON RICO YOGUR Y SAKEDA ARROZ PURO DE NUESTRA EMPRESA. EL GRADO DE ALCOHOL ES DE 8%, Y ES BAJO COMPARADO CON EL SAKE, Y VA BIEN CON LOS COCTELES A BASE DE FRUTAS



HONEY LIQUEUR

ES UN LICOR DE MIEL PREPARADO CON MIEL RICA Y NUESTRO PROPIO SAKE. USTED PUEDE ESPERAR EL EFECTO DE RECUPERACION DE FATIGA, EL ALTO VALOR NUTRICIONAL Y EFECTO DERMATOLOGICO DEL SAKE. VA BIEN CON OTROS COCTELES DE FRUTA TANTO COMO COCTELES DE LIMON Y MIEL



SAMULIMA

ESTE ES UN CÓCTEL QUE SE HACE MEZCLANDO SAKE Y JUGO DE LIMA. LA AMARGURA Y LA ACIDEZ DE LA LIMA COMBINAN MEJOR CON LA ACIDEZ Y LA SEQUEZAD DEL SAKE. SE PUEDE TOMAR EN LAS ROCAS O CON REFRESCO. SI TIENES UNA COMIDA CON GRASA, RESALTA EL SABOR DEL PLATILLO Y SE DEGUSTAN ENTRE SÍ

EL DELICIOSO SAKE JAPONÉS
DONDE NUESTROS
CORAZONES Y NUESTRA
TÉCNICA SE ESFORZARON

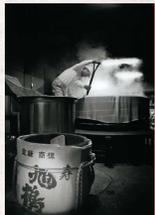
DESDE 1830 EL ARROZ QUE RECIBIÓ LA BENDICIÓN
EN CUATRO ESTACIONES. EL AGUA QUE
SE PRODUCE DEL ÁRBOL DE DIOS. EL DELICIOSO
Y BELLO SAKE JAPONÉS QUE SE ELABORA Y CRÍA
POR LA NATURALEZA JAPONESA Y LOS CORAZONES
DE LOS CREADORES DEL SAKE.
EL SAKE DE ASAHI-TSURU SE ELABORA
INTENSAMENTE PARA ESCUCHAR
A TODOS QUE ES "DELICIOSO"

MARCAS



AGUA

EL AGUA NATURAL DEL BRILLO DE YASAKA
FLUYE DESDE EL PRÓXIMO HASTA LA
VINATERIA. ESTA AGUA BLANCA MEDIA
Y SUAVE ES LA FUENTE DE LA
CREACIÓN DE SAKE DE ASAHI-TSURU



VAPOR

AL VAPOR EN UNA CALDERA JAPONESA
TRADICIONAL, EL ARROZ DE SAKE SE
CONVIERTE EN SAKE RESILIENTE
Y SABROSO



FERMENTACIÓN

AL PONER PEQUEÑAS CANTIDADES EN UN
PEQUEÑO TANQUE, PODEMOS GESTIONAR
LA FERMENTACIÓN CON EXACTITUD



EXPRIMIR

EN LUGAR DE MECÁNICO, USAMOS
UN MÉTODO DE TANQUE SUPERIOR
TRADICIONAL QUE EXPRIME EL PURE
EN UNA BOLSA DE SAKE CON UNA
HERRAMIENTA LLAMADA FUNE (TANQUE)

PERFIL DE LA COMPAÑÍA

NOMBRE DE LA EMPRESA: ASAHI-TSURU CO. LTD

AÑO DE FUNDACIÓN: 1831

DIRECCION: 918 MAWATASHI, SAKURA-CITY,
CHIBA 285-0804, JAPÓN

DIRECTOR GENERAL: KOICHI TANAKA

DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO:

FABRICACIÓN Y VENTA DE SAKE Y OTROS LICORES

SERVICIOS QUE PUEDEN SER PROPORCIONADOS

PAQUETES, DISEÑOS DE ETIQUETAS,
ETC. PUEDE CAMBIARSE PARA
USO LOCAL, EL CONTENIDO
PUEDE CAMBIARSE PARA USO
LOCAL, LA PRODUCCIÓN DE OEM
ES POSIBLE Y ALGUNAS MATERIAS
PRIMAS PUEDEN CAMBIARSE



ASAHI-TSURU Co., Ltd



tel:+81 43 498 0002

fax:+81 43 498 2702

<https://asahiduru.com/en/>

CONTACTO

PERSONA A CARGO: GENTARO TANAKA

Wapp: +81-80 -1083-7360

✉ g-tanaka@asahiduru.com



ASAHI-TSURU

EL DELICIOSO SAKE JAPONÉS
DONDE NUESTROS CORAZONES
Y NUESTRA TÉCNICA
SE ESFORZARON

