



Provecho desde Japón

# Sake y Miso

 Encounter Japan



# SAKE

*Fermentación alcohólica  
tradicional japonesa de arroz*



El sake es una bebida alcohólica elaborada básicamente a partir de arroz y agua. Su apariencia es la del vino blanco, con una gama que va de casi transparente a un color amarillo pálido. Con un contenido de alcohol del 13% al 17% presente en las muchas variedades de sake siendo ligeramente superior al del vino, nos ofrece un sabor sutil con un ligero amargor, acidez o astringencia. En cuanto a su composición química, el extracto del sake (consistente en su mayor parte de azúcares residuales) contiene un porcentaje comparativamente alto de glucosa y niveles significativos de componentes nitrogenados y aminoácidos, pero poco ácido orgánico.



# TIPOS

## *DE SAKE Y SUS CARACTERISTICAS RESALTANTES*

### **Guinllo-shu**

Se elabora con arroz que ha sido molido hasta dejar el 60% o menos del grano. Tiene una fragancia afrutada con sabor ligero no ácido.

### **Daiginllo-shu**

Se elabora con arroz que ha sido molido hasta dejar el 50% o menos del grano. Tiene un sabor más refinado y una fragancia más fuerte que los del guinllo-shu.

### **Llunmai-shu**

Se elabora solamente de arroz, koji (una levadura) y agua, realzando el sabor del arroz y koji más que otras variedades. Típicamente se caracteriza por su alta acidez y umami (sabor de fondo), con poco dulzor.

### **Llunmai guinllo-shu**

Como en la elaboración del llunmai-shu, se utilizan las técnicas de elaboración del guinllo, atenuando la acidez y el umami permitiendo palpar su buen aroma.



### **Llunmai daiginllo-shu**

Está considerado como el sake de la más alta calidad; los mejores productos de esta clase ofrecen una buena combinación del sabor refinado con la acidez y el umami.

### **Jonllozo-shu**

El énfasis está en su sabor con poca fragancia del guinllo o aroma producida por el añejamiento. Tiene un nivel razonable de acidez y umami.

### **Ume-shu**

Es un licor japonés elaborado de ciruela, azúcar y bebida destilada. Tiene un sabor agridulce con un contenido alcohólico del 10 al 15%.

### **Nigorizake (sake turbio)**

Tiene una apariencia turbia causada por la levadura y las partículas finas del arroz cocido al vapor, debido a que la base se ha filtrado ligeramente utilizando una tela de malla gruesa.



# Jákuko 白鴻

*Elaborado por Morikawa-Shuzo*



Daiginllo  
Sarasollu (720ml)

Es un daiginlloshu excelente, el cual es fermentado con ingredientes de alta calidad así como la habilidad de los mejores productores. Está hecho del mejor arroz molido hasta dejar el 40% o menos del grano, así como agua pura de la prefectura de Hiroshima.



Jákuko  
TsuyajadaUmeshu  
(500ml/  
Etiqueta Blanca)

Este Umeshu está hecho de ciruela, azúcar y Sake. Le brinda los beneficios para una piel bella y también tiene un sabor suave que incluso la gente sin afición al sake puede disfrutar.



Jákuko  
TsuyajadaUmeshu  
(500ml/ Etiqueta  
Negra)

Este Umeshu está hecho de ciruela, azúcar y "Llunmai-Guinlloshu". Le brinda los beneficios para una piel bella y también tiene un sabor suave que incluso la gente sin afición al sake puede disfrutar.



Jákuko Tokubetsu  
Guinlloshu 60  
(720ml/ Etiqueta  
Verde)

Aunque este guinlloshu no impide que se disfrute del sabor de la comida, se puede sentir un sabor firme. Se disfruta a una buena temperatura ya sea fría o cálida, depende de cómo se prefiera.



Jákuko  
Llunmaishu  
(720ml/ Etiqueta  
Naranja)

Es un llunmaishu que está hecho de un buen arroz de la prefectura de Hyogo, éste ha sido molido hasta dejar el 65% o menos del grano. Se puede disfrutar frío o caliente.



Jákuko  
Llunmaishu (720ml/  
Etiqueta Azul  
Marino)

Es un llunmaishu que está hecho de arroz y Kobo de la prefectura de Hiroshima. Tiene un aroma magnífico además de un sabor suave que no empalaga al gusto, siendo adecuado para tomarlo con los alimentos.



Jákuko  
Yondanshikomi  
Llunmaishu  
(720ml/ Etiqueta  
Roja)

Es un llunmaishu dulce hecho de arroz de Hiroshima; el arroz ha sido molido hasta dejar el 70% o menos del grano. Recibió la medalla de oro de la categoría de "Sake / Llunmaishu" de "International Wine Challenge 2014"



**Morikawa Shuzo**  
盛川酒造  
Motoharu Morikawa  
Tomonori Morikawa

Morikawa-shuzo fundado desde 1887 ha elaborado el sake en la tierra rodeado de la naturaleza. Ha elaborado un tipo de sake el cual no impide que se disfrute del sabor de la comida, los productores piensan que lo más importante son los clientes y los alimentos. El sake de Morikawa está hecho con agua purificada que tiene pocos minerales y esto incrementa el sabor de la bebida.



# Janájato 華鳩

Elaborado por Enoki-Shuzo

## El Killoshu de "Janájato"

Tiene un sabor concentrado, dulce, con un aroma a pasas y frutos secos, pero es más ácido que otros licores. Con una sensación similar al jerez, a la madera y al vino adquiriendo un color ámbar más fuerte conforme madura. La compañía de sake Enoki-Shuzo elaboró el Killoshu por primera vez en 1974, buscando incrementar el potencial del sake y su producción. Se criticó al killoshu en sus inicios pero se le ha aceptado gradualmente con la diversificación de la cultura alimentaria, cobrando valor incluso fuera de Japón.



Enoki-Shuzo  
榎酒造  
Mariko Enoki

Enoki-shuzo es una fábrica de Sake que está ubicada en una zona costera de la prefectura de Hiroshima llamada Kure. La marca registrada se llama Janájato. Ésta se ha transmitido de generación en generación con un gran espíritu de desafío, cobrando fama principalmente al elaborar el Killoshu por primera vez en Japón, sin embargo también ha probado nuevas variedades. Su sake está hecho de agua pura, del mejor arroz de la prefectura de Hyogo que se llama Yamadanishiki o el de la prefectura de Hiroshima, presentando diversas variaciones del producto como son el Daiginjo-shu, Nigori-sake, entre otros.



Janájato  
Killoshu  
almacenamiento de  
8 años (500ml)

Recibió la medalla de oro de la categoría de "Sake/Sake envejecido" del "International Wine Challenge" en ocho ocasiones (2008, 2010-2016). Se puede disfrutar su sabor dulce y suavidad por almacenamiento. Le recomendamos que lo disfrute con chocolate o helado como un postre para adultos.



Janájato  
Killoshu del barril de  
roble  
(500ml)

Hemos elaborado el killoshu de barril de roble desde el año 2000, ganando la confianza y preferencia de clientes fuera de Japón siendo Suecia un ejemplo donde nos dicen "tiene buena química con el sofrito de venera y mantequilla".



Janájato  
Llundmaí Guinllo  
Nakakumi  
(720ml)

Está hecho de arroz de la prefectura de Hiroshima con un sabor y aroma suaves. El presidente de la compañía Janajato lo describe "con un aroma elegante y se puede disfrutar tranquilamente... se puede continuar tomándolo inconscientemente, así que tenga cuidado para no tomar demasiado".



Janájato  
Kimoto Llundmaí  
Guinllo Genshu  
(720ml)

Es un sake seco que tiene un aroma sofisticado. Kimoto es un manera tradicional de elaboración del sake; necesita el doble de tiempo y trabajo para su elaboración. Dentro de sus características se encuentra un aroma elegante así como una acidez agradable, recomendamos tomarlo a una temperatura cálida.



Kiyomori Heian  
Nigorizake del  
Killoshu  
(500ml)

También existía la receta de Killoshu durante el periodo Heian de Japón (794-1185). Es el Nigorizake dulce de Killoshu y se le puede asociar al sabor dulce del Heian. Recomendamos lo tome frío aunque ha sido pasteurizado por medio de la aplicación de calor y se le puede conservar a la temperatura ambiente.



Janájato  
Yamadanishiki  
Llundmaí Daiginllo  
(720ml)

Este sake es una de nuestras mejores recomendaciones pues es un excelente regalo para celebrar aniversarios y disfrutar de algún momento importante. Se puede disfrutar de un elegante aroma y sabor suave. Se debe tener en cuenta que el número es limitado.



## ¿Quieres conocer más sobre el mundo del Sake?

Puedes disfrutarlo en diversas formas como cocteles o tomar a diferentes temperaturas.

# Cómo disfrutar

### temperatura

#### JIYA

Se toma a una temperatura entre los 15 y los 20 grados. Le recomendamos probar el llunmaishu y el daiginlloshu en este estilo.

#### REISHU

En el reishu se debe tomar el sake de 7 grados a 10 grados de la temperatura. Le recomendamos tomar el daiginlloshu el quilloshu con este estilo.

#### ATSUKAN

En el atsukan se debe tomar el sake entre los 40 y 60 grados de temperatura. Se puede calentar utilizando el horno de microondas o baño maria. Le recomendamos tomar el quilloshu y el daiginlloshu en este estilo.

#### EN LA ROCA

También el "on the rock", el sake frío y los hielos pueden ser buena combinación. Recomendando que se tome el llunmaishu y el namazake con este estilo.

### cocteles y dulce

#### Sake highball



"El cóctel refrescante de sake"

#### Ingredientes

mucho hielo,  
Sake, agua gasificada

El Sake y agua gasificada tendrán que ser la en misma cantidad. Se puede disfrutar de un sabor más refrescante con el limón. También se puede agregar el gingerale en lugar del agua gasificada.

#### "Samurai" en las rocas



" Súper refrescante!!!"

#### Ingredientes

mucho hielo, Sake, la mitad de un limón.

Agregar una gran cantidad de hielo y sake al vaso old-fashioned. Al final póngale la mitad del limón. La acidez del limón enfatizará el dulzor del sake.

#### Helado con Killoshu



"El dulce adulto"

#### Ingredientes

helado de vainilla, Killoshu

Excelente química entre el killoshu y el helado. Se puede disfrutar del dulzor concentrado y la acidez, resultando un gran postre para los adultos.



# MISO

La comida japonesa  
más hogareña y saludable

Para los japoneses el miso es como para los mexicanos los tacos, "el sazón del hogar". Desde la antigüedad, los japoneses han tomado los beneficios del miso para estar saludables y prevenir enfermedades. Hacia el año de 1300 se abrazó como favorito en la mesa japonesa; en la actualidad hay cientos de miles de tipos diferentes. El ingrediente principal es el frijol de soya, obteniendo la pasta de la fermentación, sal y levadura. Dependiendo de los ingredientes, medio ambiente y calidad del agua se obtiene una infinidad de variedades, por lo que además de su sabor dulce, no sólo se usa en sopa miso, sino también en otro sin número de platillos.





# Las propiedades del MISO



## Masuyamiso



Masuyamiso es un proveedor de miso y otros productos derivados, ubicado en la prefectura de Hiroshima. Como alimentos saludables pone especial atención en el miso ya que pretende hacer llegar sus productos por todo el mundo. La producción de miso "El Sabor Natal de Japón", "El Sabor a Hogar" y la marca principal "El Sabor de Mamá" tiene como base conceptual la armonía entre la naturaleza y el hombre. Todos los productos de miso en este catálogo son hechos por Masuyamiso.

*Foto: el presidente de Masuyamiso, Tomomi Masumoto*

### **Prevención Cáncer de estomago**

Las personas que beben sopa de miso reducen la probabilidad de cáncer de estómago ya que protege la membrana mucosa. En el caso de los hombres el índice de mortalidad de los que consumen todos los días a los que no, es aproximadamente 50%.

### **Promueve la renovación de células en el cerebro**

Las proteínas y vitamina B, además de la vitamina choline que están contenidas en los productos a base de miso, ayudan al buen funcionamiento del cerebro promoviendo la comunicación entre los nervios.

### **Prevención úlcera gástrica**

Las personas que beben sopa de miso en comparación con las que no lo hacen han tenido menos enfermedades del estómago (gastritis, úlcera gástrica, úlcera duodenal, etc.)

### **Prevención cáncer de mama**

Así mismo hay otro componente que actúa y regula la hormona femenina Fitoestrógeno y de igual manera se puede suprimir la aparición de tumores.

### **Control del colesterol**

El ingrediente principal del miso (frijol de soya) controla los niveles de colesterol en la sangre.

### **Prevención de accidentes cerebrovasculares**

La causa original de accidentes cerebrovasculares es un endurecimiento de las arterias. La proteína de soya evita que la sangre se coagule manteniendo los vasos sanguíneos jóvenes.

### **Prevención del envejecimiento**

El miso es en alta medida rico en antioxidantes por lo tanto reduce el envejecimiento en las células.

### **Digestivo**

Debido a una gran cantidad de enzimas contenidas en el miso se mejora la digestión y la absorción de proteínas y grasas.

### **Regulación intestinal**

Se dice que el miso es un medicamento digestivo ya que contiene infinidad de enzimas y antioxidantes que limpian el estómago.

### **Recuperación de fatiga**

El miso es un alimento fermentado que contiene vitamina B12, ésta promueve la hematopoyesis.

### **Prevención cáncer de hígado**

Se ha estudiado que dentro del miso hay un componente que suprime la aparición de cáncer. En un experimento en ratones se obtuvo que los ratones que se alimentaban con miso reducían considerablemente los tumores.



# Carne molida con miso

El miso se puede usar para carne asada también. La carne molida con miso sabe poco dulce y salado, puede acompañarse con verduras y con tortilla.



**Miso blanco orgánico**

## Receta (4 personas)

### Ingredientes

500g de carne molida  
80g de miso  
45 ml de vino tinto  
1 cucharada de salsa de soya  
3 cucharadas de azúcar  
chile al gusto  
2 diente de ajo  
un diente de jengibre

1. Sofreír el ajo picado y el jengibre picado en un sartén.
2. Mezclar el ajo y jengibre con la carne molida
3. Mezclar bien el miso, vino, salsa de soya, azúcar y chile en un tazón.
4. Mezclar la carne molida con los ingredientes, ¡listo!

# Sopa de miso

Es uno de los platillos más comunes y que nunca falta en la mesa japonesa, con sólo tomar una taza al día su función nutrimental es increíble, protegiendo el cuerpo de enfermedades.



**Miso con dashi bajo en sal**

## Receta (1 persona)

### Ingredientes

1/2 cebolla  
1/2 zanahoria  
200 ml de agua  
20 gr de miso

1. Hierva agua en una olla.
2. Corte la zanahoria y cebolla en rebanadas delgadas.
3. Cuando esté hirviendo el agua, agregue la zanahoria y cebolla.
4. Una vez hirviendo, poner a fuego lento y diluir el miso poco a poco dentro de la olla.
5. Por último deja reposar 10 s a fuego lento y listo.



# Nabe (de miso / de sal)

Nabe es un platillo que se come en invierno, se prepara en una olla grande agregando vegetales y carne. La forma nipona de prepararla es colocando sobre una mesa una pequeña estufa donde se pone una olla y se van agregando los ingredientes. El consomé de nabe, lo encuentras en dos presentaciones: sabor a miso y sabor a sal. Con este producto se puede disfrutar del Nabe tradicional japonés, sólo se mezcla con agua y los ingredientes.



## Receta (4 personas)

### Ingredientes

- 1 zanahoria
- 1/2 cebolla
- 1/2 pimientos o chile morrón
- 1/2 repollo
- 2 cebollitas
- 300 g de cerdo
- 900 ml de agua
- consomé para nabe

1. Cortar el puerco en rebanadas delgadas, cebollita, repollo corte diagonal, morrón en 8 partes iguales, zanahoria en rodajas.
2. Hervir el agua y el consomé.
3. Se agrega la carne, una vez en hervor se agregan las verduras y se deja hervir a fuego lento.



Consomé  
nabe de miso



Consomé  
nabe de sal  
del mar



# Ensalada de Ponzu

Ponzu es un tipo de jugo de cítricos que se usa como condimento de cocina. Combina con casi cualquier tipo de alimento.



Ponzu

## Receta (2 personas)

### Ingredientes

1/2 lechuga  
100 g de pechuga de pollo  
ponzu

1. Cortar en trozos pequeños la lechuga
2. Poner a hervir el pollo y cortar en trozos pequeños
3. Mezclar la lechuga, el pollo, el ponzu y listo!

# Ensalada con adrezo con miso y limón

¡El miso con limón es un aderezo que puedes preparar fácilmente y disfrutar en ensaladas o carnes!



Adrezo con miso y limón

## Receta (2 personas)

### Ingredientes

1/4 de repollo,  
1/4 de zanahoria,  
aderezo de miso y limón

1. Cortar finamente el repollo y la zanahoria.
2. Cocinar el puerco fileteado.
3. Mezclar el repollo, el puerco y zanahoria.
4. Añada el limón, el aderezo de miso y listo!

# Espinacas al ajonjolí

Se puede comer muchas variedades de salsa con espinacas.



Consomé de ajonjolí de espinaca

## Receta (2 personas)

### Ingredientes

4 manojos de espinaca  
consomé de ajonjolí de espinaca

1. Hervir en agua con sal las espinacas.
2. Escurrir y cortar.
3. Poner en un recipiente y agregar el consomé de sésamo, ¡listo!

# Verduras cocidas

¡La salsa de yakiniku es una salsa dulce que se puede disfrutar en la carne, verduras cocidas y además en las tortillas!



Salsa para yakiniku

## Receta (2 personas)

### Ingredientes

Carne de su preferencia  
1/4 repollo  
1/2 zanahoria  
otras verduras de su preferencia  
salsa para yakiniku

1. Asar la carne.
2. Cortar en trozos pequeños y sofreír las verduras, agregándolas cuando esté lista la carne.
3. Agrega salsa para yakiniku y sofreír ligeramente.



# Miso de yuzu / miso de Moromi

Con el miso también se pueden preparar tacos mexicanos. La recomendación de miso para esto es "moromi" y "yuzu". Miso de moromi está hecha a base de la levadura (kouji), su principal característica es su sabor más fuerte. Por otro lado yuzu miso está mezclado con frutas cítricas lo que le da un aroma más fuerte. Además de que se puede mezclar también con verduras crudas lo cual las hace exquisitas.



Miso de yuzu



Miso de Moromi



## Sopa de miso instantánea con marca Tókujo



Abrir el sobre y verterlo en 160ml de agua caliente y listo.

Es un producto instantáneo que se reconoció como producto saludable, protege de la acumulación de grasas en el cuerpo, además de que está combinado con un ingrediente que absorbe el azúcar.

## Sopa de miso instantánea Muguimiso



Abrir el sobre y verterlo en un plato, agregar 160ml de agua y listo!



## Sopa de miso instantánea en vaso



Abrir la bolsita y vaciar el contenido en el vaso, agregar agua hirviendo hasta la línea, mezclar y a disfrutar!





### **Nuestros negocios**

Restaurante & Bar en Tokio

Hostal & Bar en Guanajuato

Importación y Exportación entre JAPÓN y MEXICO

Desarrollo de marca y productos en JAPÓN y MEXICO

Encounter Japan Inc. @JPN

Encounter de México Japón S.A de C.V. @MEX

### **Dirección**

Del Campanero 5, Zona Centro, 36000 Guanajuato, Gto.

Tel: +52-55-2673-1921 /+52-473-560-3174 /+52-473-732-1710

Email: [info@encounter-japan.com](mailto:info@encounter-japan.com)

Web: <http://encounter-official.com/about/>