



Chaque mois, des sakés sélectionnés
rigoureusement sur votre table :

1 bouteille
de saké
japonais

.....
(18 cl ou 30 cl)



1 bouteille
d'alcool japonais

.....
(shōchū, amazake,
umeshu, etc.
18 cl ou 30 cl)



+

1 accompagnement

+

Idées d'accompagnements

ou de mets à associer pour chaque alcool



Un spécialiste du saké vous guidera en vidéo !

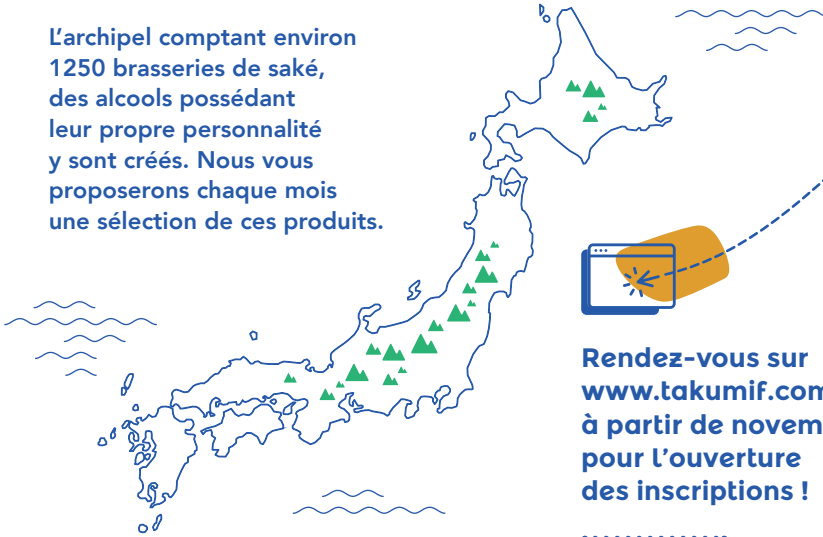


Appréciez la richesse des sakés japonais !

.....

Du nord au sud, le Japon est recouvert par de nombreuses montagnes et entouré par la mer. Les terres, le climat et les cultures sont donc différents selon les régions. C'est pourquoi les spécialités et les boissons sont variées et chaque terroir apporte de nouvelles découvertes.

L'archipel comptant environ 1250 brasseries de saké, des alcools possédant leur propre personnalité y sont créés. Nous vous proposerons chaque mois une sélection de ces produits.



Le saké convient à tout moment du repas

.....

Le degré d'alcool de la plupart des sakés oscille entre 14 et 16°. Comme ce n'est pas un alcool fort, il peut être consommé à tout moment du repas ou même pendant le dessert !



Rendez-vous sur www.takumif.com/mogsake à partir de novembre pour l'ouverture des inscriptions !

.....

Pour tout renseignement, veuillez-nous contacter à l'adresse suivante : mogsake@takumif.com



Parfait comme cadeau !

.....

Tarif : 35€
+ Frais de port par mois
Expédié chaque moitié du mois.

EURO JAPAN CROSSING

Agence événementielle, coordination, import-export

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Ne pas jeter sur la voie publique.