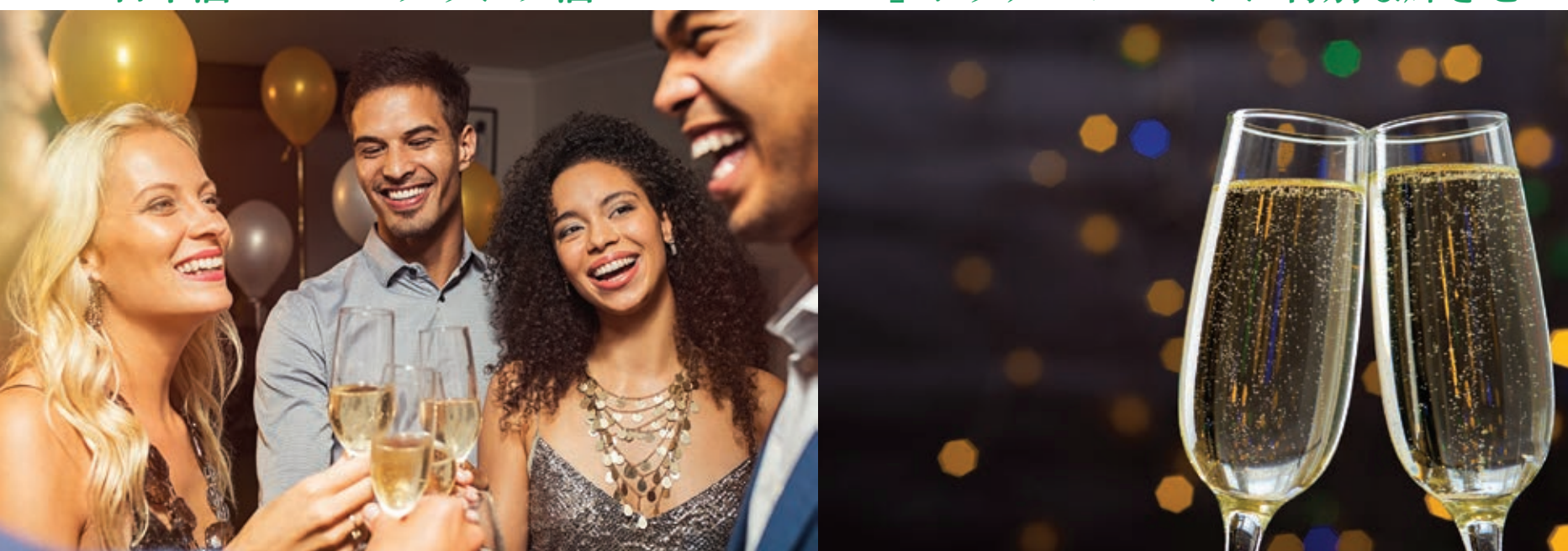


AWA SPARKLING SAKE: Special Sparkle for this Holiday Season

日本酒のスパークリング酒「AWA SAKE」ホリデーシーズンに特別な輝きを

泡酒



Champagnes and sparkling wines have long marked celebratory milestones: at Formula-1 championship wins, and more closer to home, at weddings and winter's holiday celebrations. Now, Sake has caught up with their own version in the form of sparkling Sake.

In Japan, sparkling Sake is known as Awa Sake, with AWA literally meaning "bubbles". It's a relatively new category, a decade old, with now over 100 products in the market.

Sparkling Sake is a fun-casual drink, light and refreshing, sweet-tart, and lower alcohol hovering mostly between 5% to 10%. They're ideal for beginner drinkers and for those who find conventional Sake to be harsh. The whimsical names along with clever designs are capturing a new and energetic, younger adult set - Sparkling Sake is HOT!

SAKE VS SPARKLING SAKE
Containing the same ingredients and produced much like traditional Sake, the obvious difference is the presence of bubbles. This is done in one of three ways:
1) Injection Method: CO2 gas is injected into an already brewed Sake.
2) Tank Fermentation: Brewed naturally in tightly sealed tanks, trapping all

gasses, then bottled.
3) Champagne Method or Bottle Fermentation: This two-step fermentation first starts with Sake making in the tank. Then, the yet immature Sake is placed together with the lees into individual bottles where the secondary fermentation continues, trapping the newly produced gasses.

Sparkling Sake VS Sparkling Wine
There's an important distinction that sets sparkling Sake uniquely apart from sparkling wines. It's in the use of Koji, Japan's national mold. Only through the power of Koji, can rice starch molecules naturally convert into glucose, thus freeing from the need for added sugar to fuel the fermentation process, and for flavor adjustments of the finished product. In contrast, sugar fortifications are a common practice with Western sparklings, in a step called dosage.

Comparing overall flavors, Champagnes and sparkling wines express acidic and lively effervescent qualities. Conversely, sparkling Sake have a softer fizz, noticeable Umami presence, and are layered with gentle sweetness created naturally by the workings of that magical mold, Koji. That very Umami boost creates base for wonderful food pairings.

Stylish Holiday Magic with AWA SAKE Sparkling-Fresh & Umami-Rich

シャンパンやスパークリングワインは、F1のシャンパンファイトや身近なところでは、結婚式やホリデーシーズンの席などで飲まれている。そして今日、満を持して自然な発泡の日本酒のスパークリング酒「AWA SAKE」が注目されている。日本において、日本酒のスパークリング酒は「AWA SAKE」として知られている。AWAは文字通り「泡」を意味し、スパークリング酒は約10年前に誕生した比較的新しいカテゴリーで、現在では100以上の製品が市場に出回っている。「AWA SAKE」は、軽くて爽やかで、5%から10%の低アルコールのカジュアルな飲み物で、日本酒初心者や従来の日本酒が苦手な方に最適である。そのユニークなネーミングと斬新なデザインで、特にエネルギッシュな若い世代を惹きつけている。

日本酒とスパークリング酒の違い
日本酒と同じ原料を使い、伝統的な日本酒と同じように製造されるが、明らかな違いは泡があるかどうかである。泡の入れ方は以下の3通り。

- 1) インジェクション方式：醸造済みの日本酒にCO2ガスを注入する。
- 2) タンク発酵：密閉されたタンクで自然発酵させ、ガスを封じ込めた後に瓶詰めする。
- 3) シャンパン方式または瓶内発酵：まずタンクで日本酒を製造。その後、酒かすとともに個別の瓶に入れ、新たに発生するガスを閉じ込めながら二次発酵を続ける。

スパークリング日本酒VSスパークリングワイン
スパークリング酒を他のスパークリングと区別する重要な点がある。それは、日本の国産である麴を使用していることである。麴の力によって、米のデンプン分子が自然にブドウ糖に変わるため、発酵を促進するための糖分の添加や、出来上がりの味を調整する必要がないのである。一方、欧米のスパークリングでは、ドサージュと呼ばれる糖分補給が一般的である。

全体の味を比較すると、シャンパンやスパークリングワインは、酸味と生き生きとした発泡性があるが、逆に「AWA SAKE」は、ソフトな発泡性、際立つ旨味、そして麴菌の働きで自然に生まれる優しい甘みが重なる。その旨味は、料理との相性の良さの基本となる。

follow us @mutualtrading

Japan Awasake Association
awasake.or.jp/en/association/



QUALITY HEIGHTS WITH AWA SAKE CERTIFICATION

Among the sparkling Sake category, is AWA SAKE certified by the Japan Awasake Association. The formation of this group in 2016 has taken the category to new heights, especially in international markets. For consideration for the AWA SAKE CERTIFICATION, there are several strict standards to clear:

- 1) Ingredient stipulation: rice, rice Koji, and water
- 2) Japan-grown rice, classification 3 or higher
- 3) Naturally fermented gasses, secondary in tanks or bottles
- 4) Transparent appearance, with single stream of bubbles when poured
- 5) ABV of 10% or higher
- 6) Gas pressure of at least 3.5 bar at 20 degrees C
- 7) Aroma and quality remain constant at room temperature, for at least 3 months

The 28-brewery member association aims to place AWA SAKE onto beverage menus alongside Sake, and beyond, in a bold move to elevate this yet-newbie category to appear shoulder-to-shoulder alongside long-established Champagnes and sparkling wines. As breweries continue on the solid path of traditional Sake making, AWA SAKE has a bright future to draw in more attention from around the world, sparking a new trend with their sparkling bubbles.

「AWA SAKE認定」による高い品質

スパークリング酒のカテゴリーで最高品質を誇るのが、日本AWA酒協会が認定する「AWA SAKE」である。2016年にこの団体が結成されたことで、特に国際市場において、このカテゴリーを新たな高い水準へと押し上げたAWA SAKE CERTIFICATIONの認定には、下記の厳しい基準を全てクリアする必要がある。

1. 原材料の規定：厳選された米、米こうじ、水を使用し、日本酒であること
2. 日本国産米100%で、3等米以上の格付けが必要
3. 自然発酵による炭酸ガスのみでタンクやボトルで二次発酵させたもの
4. 外観は透明で、注ぐと一筋泡が生じること
5. アルコール分は10度以上であること
6. ガス圧は20℃で3.5バール以上であること
7. 室温で3ヶ月以上、香りと品質が一定であること

28の蔵元が加盟する同協会は、「AWA SAKE」を日本酒と同等の飲料メニューに位置づけ、シャンパンやスパークリングワインと並ぶ新たなカテゴリーとして確立させることを目指している。日本酒作りの精神と伝統を継承しつつ、発泡酒というトレンドを創出し、世界中の人々をきらめく泡で魅了させる「AWA SAKE」がこれからさらに注目されるだろう。

from left: Kikuizumi Hitosuji Sparkling Junmai, Saitama / Kikuizumi Hitosuji Rose Sparkling, Saitama / Hakkaisan Awa Sparkling, Niigata / Nanbubijin Awa Sparkling Junmai Ginjo, Iwate / Dewatsuru Awasake ASHITAE Sparkling Sake Junmai Ginjo, Akita / Hachinohe 8000 Dry Sparkling Brut Nature, Aomori



MTC SAKE PAGEANT OF DISTINCTION
SAKE SHOCHU WINE CRAFT BEER SPIRITS
mtcsake.com