

THE JAPANESE CRAFT GIN

まさひろ
OKINAWA
GIN

まさひろオキナワジン
RECIPE 01

Points clés

Le premier et unique Craft Gin d'Okinawa à base d'awamori (riz à grain long thaïlandais).

Son élaboration est le résultat d'une technique hybride qui combine les méthodes européennes de production gin à la fabrication traditionnelle de l'awamori.

Un gin aux accents fruités et tropicaux.

Depuis plus de 130 ans, la distillerie Masahiro Shuzo brasse le saké traditionnel d'Okinawa, le Ryukyu Awamori.



MASAHIRO OKINAWA GIN

Distillerie Masahiro, Archipel d'Okinawa

Base d'awamori et 6 types de plantes spécifiques aux tropiques (baies de genièvre, feuilles de goyave, shekwasha, goya, roselle, pipatsu et poivre long des îles)

Méthode de production originale :

- 1^{ère} distillation en alambic à repasse, macération des botaniques, puis
- 2^{ème} distillation en alambic à colonne



47°
70cl

Ref : GIMH001

L'histoire et les Hommes

L'histoire de la distillerie Masahiro Shuzo commence en 1883, aux pieds du château de Shuri, le plus célèbre d'Okinawa. Fondée par Higa Masafumi, cette modeste distillerie d'awamori devient au fil du temps l'une des plus importantes de l'archipel.

Masahiro Shuzo innove et produit également des shochus, des vinaigres de koji noir, ce craft gin et du whisky (Masahiro Pure Malt).

Notes de dégustation

Nez : Arômes floraux et genièvre.

Bouche : Fruits tropicaux et agrumes.

Finale : Notes végétales.



Suggestions de consommation

- **Pure**, avec ou sans glace.
- **Gin Tonic**, à associer avec un soda très léger.
- **En cocktail**, à marier avec fruits tropicaux.



Aide à la vente

Qui est le consommateur ?

Amateur de gins fins et élégants

Qu'apprécie-t-il ?

- Les spiritueux de dégustation
- L'originalité des accords mets-spiritueux

Où mettre en rayon ?

Parmis les gins

Supports mis à disposition :

Poster A3

