

PRÉSENTATION DU HONKAKU SHOCHU

Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS



QU'EST-CE QUE LE HONKAKU SHOCHU ? :

SPIRITUEUX NATIF DU JAPON

500 ans
d'histoire de
distillation

Une célébration
du terroir

Un spiritueux
artisanal d'une
incroyable
diversité



D'OÙ CELA VIENT-IL ?:



Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS



HOKKAIDO



KYOTO



OKINAWA



LE JAPON ET LA RÉGIONALITÉ

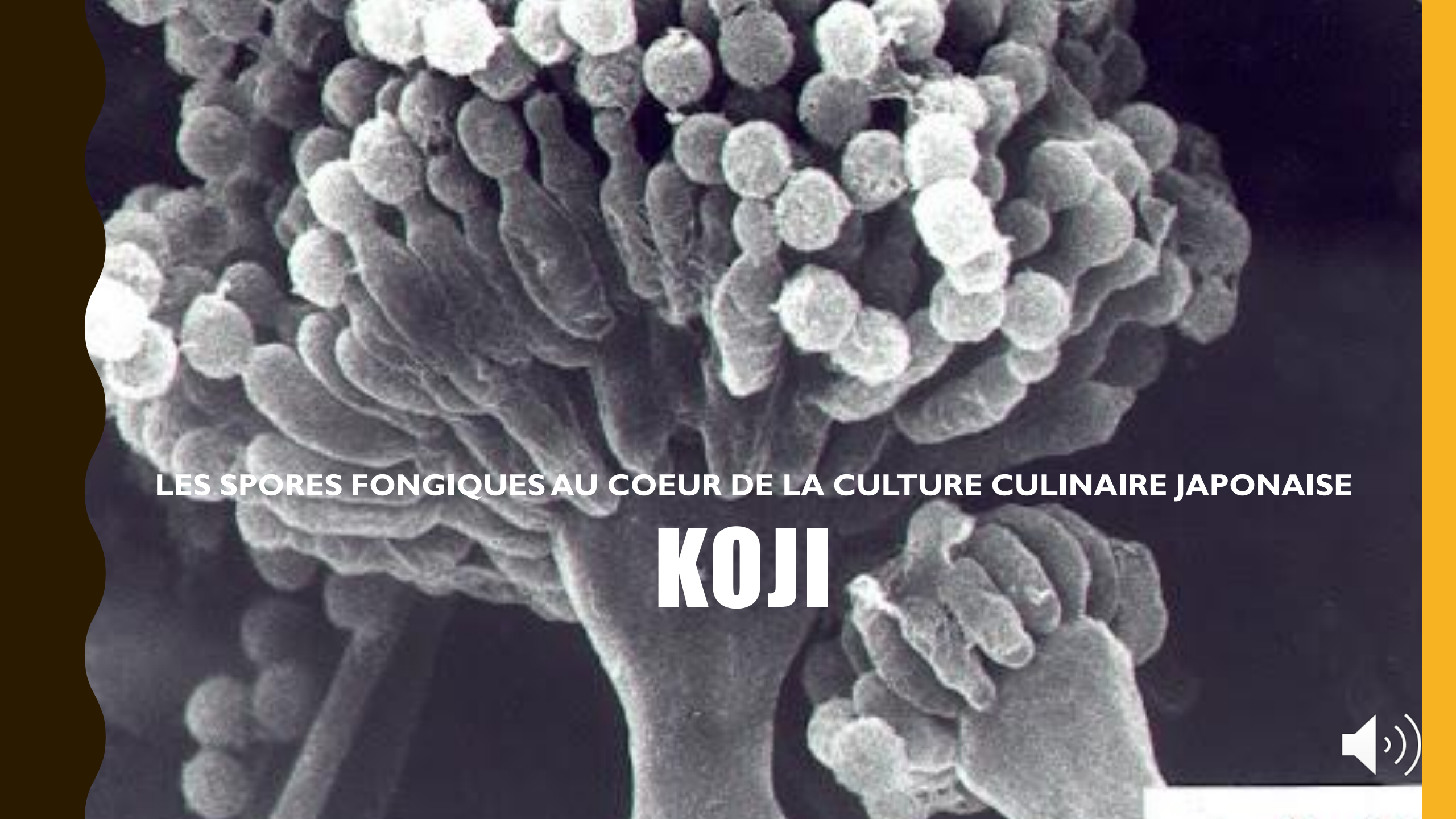
L'IMPORTANCE DU LIEU





HISTOIRE DU SHOCHU



A scanning electron micrograph (SEM) showing a dense cluster of spherical and elongated fungal spores. The spores are light-colored against a dark background, with some showing internal structure. The overall shape of the cluster is somewhat rounded and textured.

LES SPORES FONGIQUES AU COEUR DE LA CULTURE CULINAIRE JAPONAISE

KOJI





OÙ EST FABRIQUÉ LE HONKAKU SHOCHU ? :
KYUSHU





Iki Shochu (orge)
Préfecture de Nagasaki



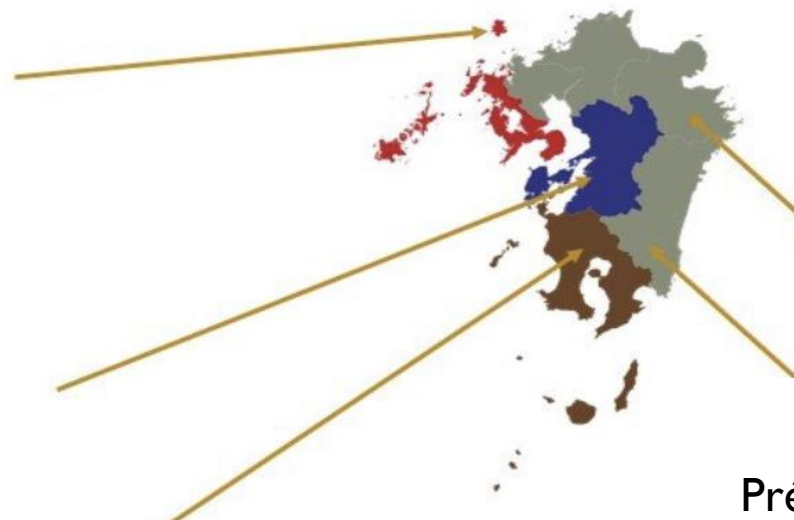
Kuma Shochu (riz)
Préfecture de Kumamoto



Satsuma Shochu (patate douce)
Préfecture de Kagoshima



Ryukyu Awamori
Okinawa



100% de Shochu d'orge
Préfecture d'Oita

Divers
Préfecture de Miyazaki



Kokuto Shochu
îles d'Amami



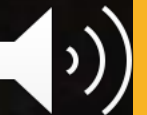
KAGOSHIMA

PRÉFECTURE



PATATE DOUCE

KAGOSHIMA





ÎLES D'AMAMI

PRÉFECTURE DE KAGOSHIMA



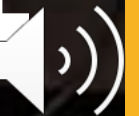
CANNE À SUCRE

ÎLES D'AMAMI



A photograph of traditional distillation equipment, featuring large wooden stills with metal bands and copper piping, set in a dark industrial environment. The equipment is illuminated by a warm, low-key light, highlighting the textures of the wood and metal. The background shows the structural elements of a factory or distillery.

DISTILLATION TRADITIONNELLE



MATURATION



The background features a stylized blue line graph with circular markers at each data point, set against a backdrop of vertical bars of varying heights. The entire graphic is framed by a dark brown wavy border on the left and a solid orange border on the right.

**PARTENAIRE D'UN MOUVEMENT MONDIAL
DES SPIRITUEUX ARTISANAUX DU TERROIR**



A close-up photograph of a dining table. In the foreground, a hand holds a small, dark, patterned bowl. The table is set with two glasses of water, a wine glass, and several small bowls containing food. The background shows a bar area with bottles and a person. The text "A VOTRE SANTÉ!" is overlaid in white, bold, sans-serif font at the bottom right, with a small speaker icon to its right.

A VOTRE SANTÉ!

À LA DÉCOUVERTE DU SHOCHU...

- Le Shochu est devenu le spiritueux national du Japon après l'arrivée de la distillation au 16ème siècle.
- La première référence écrite est une inscription sur un sanctuaire à Kagoshima ! Écrite en 1559 comme une plainte : "Le prêtre est si avare qu'il ne nous a pas donné de shochu !"
- Le Shochu authentique présente des saveurs variées en raison de l'éventail de matières premières utilisées.
- Sans koji, on ne peut pas faire de shochu !

HONKAKU SHOCHU: PRODUCTION

Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS



QU'EST-CE QUE LE SHOCHU ? :

SPIRITUEUX NATIF DU JAPON

MATIÈRES
PREMIÈRES

TRANSFORMATION
&
FERMENTATION

DISTILLATION

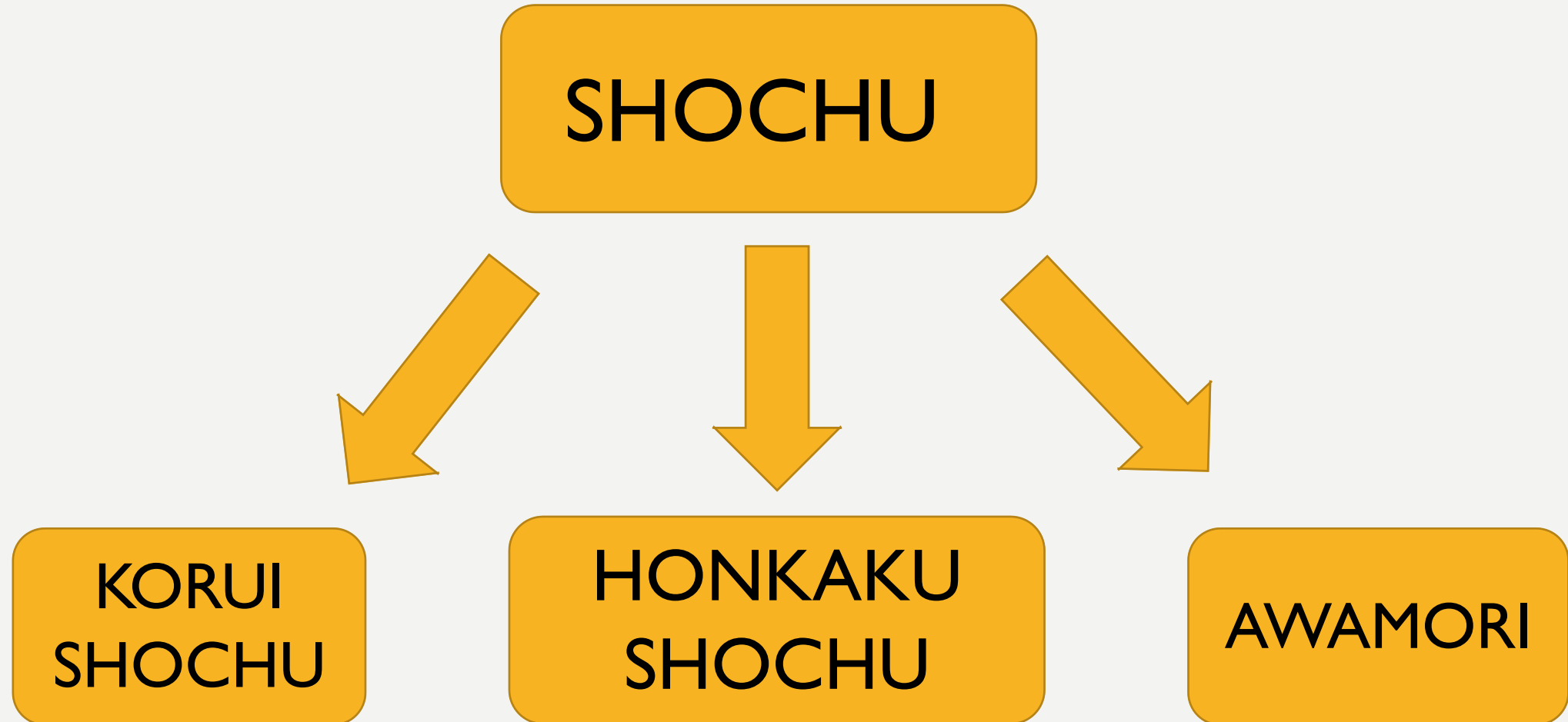
POST-
DISTILLATION

Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS



CLASSIFICATION



PRÉPARATION DU KOJI

TROIS TYPES DIFFÉRENTS : JAUNE/BLANC/NOIR



PREMIER MOROMI

UNE FERMENTATION À L'ÉTAT SEMI-SOLIDE



MATIÈRES PREMIÈRES CLÉS

MUGI

IMO

KOME

SOBA

KOKUTO

AWAMORI

ORGE

PATATE DOUCE

RIZ

SARRASIN

CASSONADE BRUTE

RIZ À GRAIN LONG





Iki Shochu (orge)
Préfecture de Nagasaki



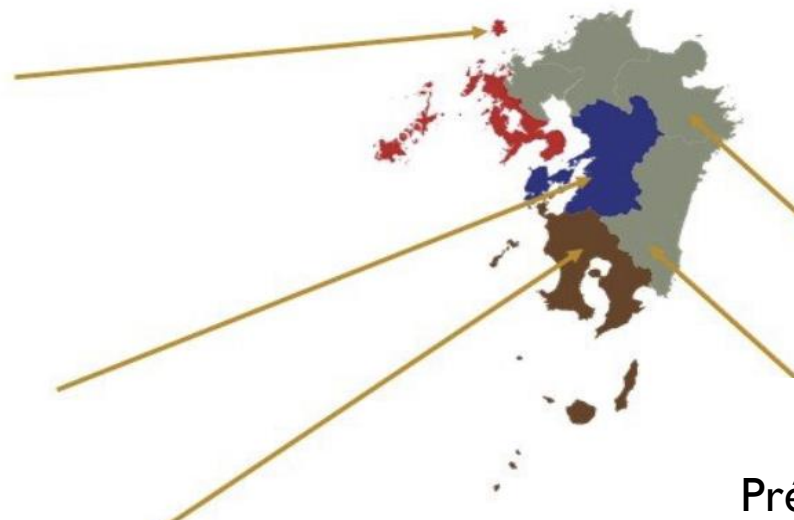
Kuma Shochu (riz)
Préfecture de Kumamoto



Satsuma Shochu (patate douce)
Préfecture de Kagoshima



Ryukyu Awamori
Okinawa



100% de Shochu d'orge
Préfecture d'Oita

Divers
Préfecture de Miyazaki



Kokuto Shochu
îles d'Amami



DEUXIÈME MOROMI



COMMENT EST-IL DISTILLÉ ? :

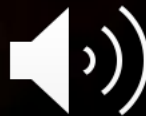
DISTILLATION UNIQUE À PRESSION AMBIANTE OU DISTILLATION SOUS VIDE



MATURATION DE L'ARGILE



MATURATION DU BOIS



EXPLORATION DE LA PRODUCTION...

- Le shochu peut être fabriqué à partir de plus de 50 matières premières, et notamment des ingrédients très inhabituels comme l'aloès, le varech, la citrouille, la châtaigne, le lait et le cactus !
- Il existe trois types de ferment koji : jaune, blanc et noir.
- La maturation à l'argile permet au spiritueux de développer ses arômes et de résoudre certains des composés complexes du distillat.
- La maturation au bois est également utilisée pour faire vieillir le shochu et peut ajouter des arômes de vanille et d'épices.

**DEGUSTATION
DU HONKAKU
SHOCHU**

Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS



PRÉPARATION À LA DÉGUSTATION

1. APPEARANCE

2. NEZ

3. PALAIS



Shochu & Awamori Flavor Wheel

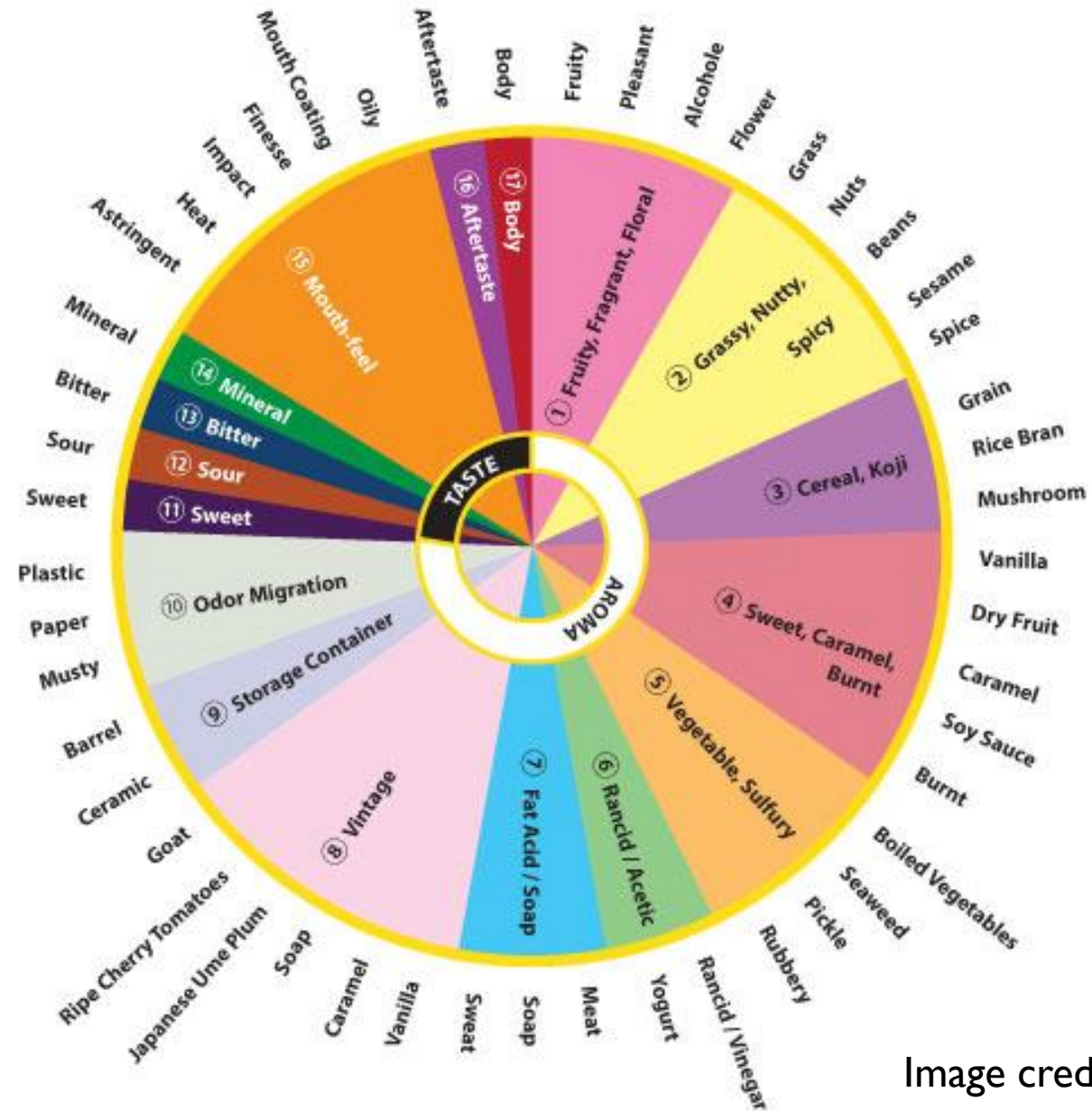


Image credit to Okinawa Tax Agency

CONSEILS POUR LA DÉGUSTATION DU SHOCHU...

- Utilisez la roue des saveurs du shochu comme nez pour vous aider à identifier les différents arômes.
- Essayez d'utiliser un verre resserré vers le haut pour pouvoir identifier les arômes plus facilement.
- Concentrez-vous sur la texture en bouche : est-elle onctueuse, chaude, visqueuse, fine ?
- Il peut être difficile de décrire les spiritueux, mais la pratique régulière de la dégustation analytique est une aide précieuse !
- Le koji permet de créer des acides aminés comme le glutamate, qui est à l'origine de la saveur umami.



**ASSOCIATION
CULINAIRE
AVEC LE SHOCHU**

Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS

COMPARER/CONTRASTER

- BOURBON & BBQ
- RHUM & CHOCOLAT
- COGNAC AUX DESSERTS

- VODKA ET SAVEURS FORTES
COMME LE CAVIAR
- GIN AUX EXTRAITS DE PLANTES
AU SAUMON
- WHISKY & FROMAGE

UTILISEZ LA FORCE DES SPIRITUEUX
POUR TRANCHER

ASSOCIATION CULINAIRE TRADITIONNELLE JAPONAISE AVEC LE SHOCHU



LES MEILLEURS CONSEILS POUR RÉALISER VOS PROPRES ASSOCIATIONS AVEC LE SHOCHU...

- Viandes grasses à associer avec le kokuto shochu
- Un abv de meilleure qualité tranche avec les textures et des goûts riches
- Les shochus délicats se marieront bien avec des aliments délicats
- Vous pouvez utiliser les shochus délicats en guise de trou normand !
- Le koji confère au shochu des arômes salés qui permettent de l'associer à des aliments contenant du sotolon (par exemple, du caramel, du sirop d'érable, du curry et des épices aromatiques).



COCKTAILS AVEC LE SHOCHU

Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS

ONE

KOKUTO DAIQUIRI

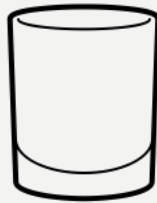
50 ml de kokuto shochu
20 ml de jus de citron vert frais
20 ml de sirop de sucre



TWO

ORGE FINE par SHUZO NAGUMO

40 ml de shochu d'orge infusé au sarrasin
45 ml de jus d'ananas frais
10 ml de jus de citron frais
5 ml de sirop de sucre
poudre de miso



THREE

KOJI GIBSON NOIR

50 ml de shochu fait avec du koji
noir
10 ml de cornichons au vermouth
blanc



**FAIRE DES BOISSONS
UTILISANT DU SHOCHU**

KOKUTO DAIQUIRI

- INFUSER LE KOKUTO SHOCHU AVEC DES FEUILLES DE CITRON VERT AROMATIQUES SÉCHÉES PENDANT UNE NUIT

60 ml DE HAMA-CHIDORI-NO-UTA
20 ml DE JUS DE CITRON VERT FRAIS
20 ml DE SIROP DE SUCRE

SECOUER, SERVIR IMMEDIATEMENT
GARNISSEZ AVEC UNE TRANCHE DE
CITRON VERT



ORGE FINE PAR SHUZO NAGUMO

- INFUSER LE YAMANOMORI AU THÉ DE SARRASIN

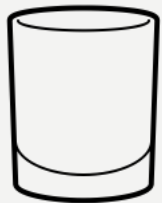
40 ml D'AMATSU-KAZE

45 ml DE JUS D'ANANAS FRAIS

10 ml DE JUS DE CITRON FRAIS

5 ml DE SIROP DE SUCRE

SECOUEZ, SERVEZ SUR DES GLAÇONS
GARNISSEZ DE POUDRE DE MISO RTI



GARNISSEZ DE POUDRE DE MISO RTI

ÉTALER FINEMENT SUR UN PAPIER
CUISSON

,
CUIRE À 80°C JUSQU'À OBTENIR UNE
COULEUR BRUN PROFOND

BROYER EN POUDRE



KOJI GIBSON NOIR

70 ml DE KANPO
10 ml DE VERMOUT

REMUEZ, SERVEZ IMMEDIATEMENT
GARNISSEZ AVEC DES CORNICHONS



COCKTAILS ET SHOCHU...

- Le shochu est un ingrédient formidable pour les cocktails ! Utilisez des recettes de cocktails classiques pour découvrir ses nombreuses qualités.
- Recherchez les arômes du shochu et faites-les ressortir avec des saveurs comparatives dans les ingrédients que vous modifiez.
- Infusez votre shochu avec des fruits, des légumes ou des herbes pour lui conférer une nouvelle dimension. Pour ce faire, il est préférable d'utiliser un alcool à 35° ou plus.
- Pour un cocktail peu alcoolisé, utilisez un shochu à 25° en guise de base.