

## Wat te eten bij sake

### In combinatie met eten wordt aangeraden:

#### **Zoet en Droog:**

Zoete sake compenseert mooi de zoute of volle smaak van soep. Droge sake laat zich goed combineren met verse zeevruchten.

#### **Zuurtegraad:**

Sake met een sterke zuurtegraad wordt het best opgediend met tempura of gebakken vis. Sake met een lage zuurtegraad heeft een milde smaak die goed mengt met eten met een zachte textuur, zoals sashimi.

#### **Umami:**

Sake met een stevige umami smaak kan men best paren met rauwe of licht gebakken vis. Beperk het gebruik van zout of sausen.

## Hoe wordt sake opgediend?

Volgens de traditie giet men de sake voor elkaar uit. Vandaag de dag ziet men dit iets minder, maar gewoonlijk gebeurt het nog steeds wanneer men een eerste keer uitschenkt.

Het wordt opgediend in choko, kleine keramieken kopjes, en gegoten uit keramieken flesjes, tokkuri.

Een andere manier van sake opdienen is in een masu, een houten kop in de vorm van een doosje dat gebruikt wordt om rijst af te meten. Het drankje wordt zo uitgegoten dat het over de rand van de choko vloeit en beide containers tegelijk vult. Dit wijst op de vrijgevigheid van de gastheer.

#### **Temperatuur:**

Sake kan warm, koud of op kamertemperatuur gedronken worden. De gekozen temperatuur is afhankelijk van het weer en seizoen. Door het opwarmen kan smaak en aroma verloren gaan, en mag hoogwaardige sake nooit opgewarmd worden.



[enjoyfukuju.com](http://enjoyfukuju.com)

Kobe-Shu-Shin-Kan Breweries, Ltd.

1-8-17 Mikagetsukamachi T: 81 (0)78 821 2913  
Higashinada Kobe Hyogo F: 81 (0)78 821 3330  
658-0044 Japan

[Facebook.com/FukujuSake](https://www.facebook.com/FukujuSake) [@FukujuSake](https://twitter.com/FukujuSake)



LEGENDARY  
**FUKUJU**  
TASTE PURE NATURE