

## Vad kan man äta tillsammans med sake?

När man vill hitta smaker som passar till sake, tänk på följande:

### **Söt/torr:**

Söt sake passar bra till soppa som är salt eller smakrik. Torr sake passar bra till färsk fisk och skaldjur.

### **Surhet:**

Sake med hög surhetsgrad passar bra till tempura eller tillagade fiskrätter. Har saken låg surhetsgrad är den mjuk och passar bra till sashimi och andra rätter med mjuk konsistens.

### **Umami:**

Sake med stark umami passar bra till rå eller lätt tillagad fisk, så kallad tataki. Salt smak eller såser är bäst att undvika så mycket som möjligt.

## Hur serveras sake?

Traditionellt håller man upp sake åt varandra, och inte åt sig själv. Alla regler har undantag, men den första upphällningen brukar vanligtvis följa denna regel.

Servera gärna sake i små koppar av lergods eller porslin, som kallas "Choko" på japanska. Ofta serveras saken från ett kärl som också är gjort av lergods eller porslin, som kallas "Tokkuri".

En annan sorts kopp kallas "Masu". Det är fyrkantiga träkoppar som användes förr i tiden för att mäta upp risgryn. I dessa håller man upp så pass mycket sake att det flödar över kanten och ner på ett fat. Detta ses som ett tecken på världens generositet.

### **Temperatur:**

Sake kan serveras både uppvärmd, kylt och rumstempererad. Vilket man väljer beror ofta på väderleken eller årstiden. Sake av hög kvalitet ska inte uppvärmas eftersom det kan leda till förlust av arom och smak.



[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