



GEKKEIKAN SAKE
KYOTO SINCE 1637

SAKE LIST



戦後の高級ブランド

月桂冠を代表する日本酒

かつて日本酒に級別があった時代の、
「特級」「一級」として

長年親しまれているお酒です。





GEKKEIKAN SAKE
KYOTO SINCE 1637

GEKKEIKAN SAKE - Nằm tại thị trấn Fushimi thuộc vùng Kyoto - Hình thành từ năm 1637 bởi Jiemon Okura - Nhân hiệu GKK được ra đời năm 1905 - Logo: Vương miện của Nguyệt Quế. Biểu tượng sự vinh quang, chiến thắng - 1989 xây dựng nhà máy sản xuất sake tại California tại Mỹ - Có mặt tại hơn 60 nước trên thế giới.

GEKKEIKAN SAKE - Located in the town of Fushimi in the Kyoto region - the company was established in 1637 by Jiemon Okura - GKK brand was born in 1905 - Logo: Crown of Laurel Wreath. Symbol of glory and victory - 1989 builds sake factory in California in USA - Present in more than 60 countries around the world.



GEKKEIKAN NAMA ZAKE 280ml

月桂冠-生酒

Alc: 14,5%

“Sake tươi” – không qua bất cứ một khâu tiệt trùng nào nên giữ lại được hương vị tinh khiết. Hương và sự cân bằng vị của một thức uống tinh khiết. Rượu có hương thơm của các loại quả: lê, chuối, táo...



Unlike other types of sake, this bottle of standard grade Nama Sake from Japanese sake giant Gekkeikan, favorite sake of the Imperial House of Japan is unpasteurised for a stronger taste and aroma. This is where Nama Sake got its name, literally meaning ‘fresh sake’. This crystal clear Nama Sake comes in a clear glass bottle and has a dry and balanced taste, making it a truly refreshing drink.

GEKKEIKAN NIGORI SAKE 300ml

月桂冠にごり酒

Alc: 10,5%

Sử dụng gạo chất lượng cao kết hợp với mạch nước ngầm của vùng Fushimi. Rượu có vị ngọt. Thường thức lạnh.



Roughly Filtered Sake. Using quality premium rice and Kyoto, Fushimi's underground water, this beautifully packaged NIGORI SAKE features sweet sensation.



GEKKEIKAN SAKE
KYOTO SINCE 1637

GEKKEIKAN SAKE TRADITIONAL

月桂冠上撰 びん詰

Alc: 15%

Gekkeikan là một thương hiệu nổi tiếng tại Nhật Bản. Chất lượng cao, phù hợp với nhiều loại món ăn đặc trưng khác nhau. Rượu có hương vị phòng phú, hương thơm êm dịu đặc biệt từ gạo.

Gekkeikan is widely well-known in Japan as strong brand especially for regular 1.8L bottle for a long time. We are proud of this sake and its superior quality fits for various typical cuisine and can serve hot, warm and cold. Enjoy its full-bodied, rich taste and fine, mellow aroma.



GEKKEIKAN DAIGINJO

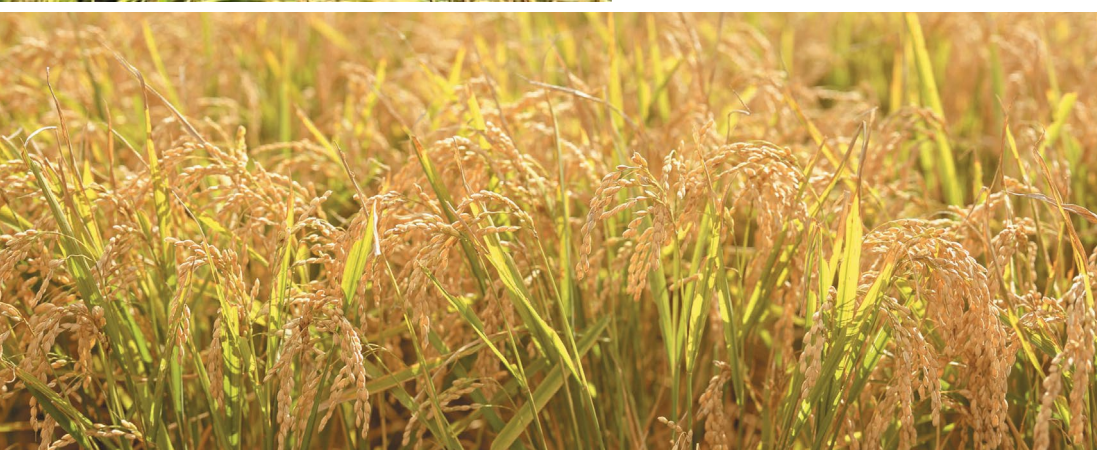
月桂冠大吟醸

Alc: 16%

Rượu có hương thơm trái cây tuyệt đẹp và một cảm giác sảng khoái, chúng tôi lựa chọn cẩn thận các loại men phù hợp để làm rượu Daiginjo. Được làm từ loại men hoa quả và kết hợp với gạo junmai đã được đánh bóng 50% lớp vỏ ngoài.

This is a Daiginjo, made from carefully selected rice varieties and the fresh spring waters of the Fushimi region, for a light, fragrant, well balanced sake. Enjoy chilled or at room temperature.





GEKKEIKAN CHOTOKUSEN TOKUBETSU JUNMAI JUN KINPAKU (WITH GOLD FOIL) 1800ML

超特撰 特別純米 純金箔入

Alc: 16 - 17%

Là dòng sake thượng hạng, những vảy vàng óng ánh thật sang trọng, đem đến sự thịnh vượng may mắn cho người sử dụng. Hương thơm tinh tế, mùi vị đọng lại lâu trên vòm họng và đầu lưỡi.

Gekkeikan special sake with real gold leaf! This sake will make your event more special. This versatile sake will be served cold, warm or at room temperature.





DENSO DAIGINJO 1.800ML

月桂冠 伝匠 大吟醸1.8Lびん詰

Alc: 16%

Densho có nghĩa là "Người nghệ nhân truyền lại cho thế hệ sau."
"Chỉ sử dụng 35% lõi gạo Yamada Nishiki. Chất thơm tinh tế của Densho bổ sung cho món khai vị nhẹ. thưởng thức lạnh từ 5-10 độ C.

*Densho means "to hand down by tradition to new generations."
Only use 35% milled Yamada Nishiki rice. Densho's delicate aromatics complement lightly seasoned appetizers, salads, lobster and mild fish dishes, glazed pork, fresh fruit.*



数量限定

伝匠 月桂冠 大吟醸 1.8L

伝匠 月桂冠 純米吟醸 1.8L



大切な方への贈り物に――

ギフト人気No.1商品

超特撰 鳳麟 純米大吟醸





GEKKEIKAN HORIN JUNMAI DAIGINJO

超特撰 鳳麟 純米大吟醸

Alc: 16%

Là dòng sản phẩm cao cấp của nhà máy Gekkeikan.

Sử dụng 100% gạo Yamada Nishiki được lựa chọn kỹ và đánh bóng để bỏ đi 50% lớp vỏ gạo, chỉ lấy lõi gạo, lên men ở nhiệt độ thấp. Rượu có một mùi thơm thanh nhã, với hương thơm trái cây nổi bật là lê, dưa đỏ, mật ong và kim ngân. Hương vị mềm mịn với hương thơm kéo dài.

Using 100% Yamada Nishiki rice milled to 50%. This classic example of a Fushimi style Junmai Daiginjo has a delicately fruity nose, its subtle flavors are well-balanced, and exceptionally smooth with a long clean finish.

GEKKEIKAN HORIN JUNMAI GINJO 720ml

鳳麟 純米吟醸

Alc: 16 - 17%

Lý do Hourin đặc biệt chú ý đến quá trình lên men ở nhiệt độ thấp là vì phải mất một khoảng thời gian cẩn thận để mang lại vị ngọt thanh của gạo. Nhiệt độ dưới 10 độ, đây là nhiệt độ lên men thấp đáng ngạc nhiên đối với rượu sake Ginjo. Vì vậy, thời gian lên men chậm hơn bình thường. Sử dụng nước ngầm chất lượng cao “Fushimi” từ Fushimi, Kyoto và phải mất một thời gian dài. Ngoài ra, koji và men là những sinh vật sống và điều kiện của chúng thay đổi theo nhiều cách khác nhau tùy theo mùa và điều kiện. Chúng tôi không tiếc thời gian, công sức và dành nhiều năm kinh nghiệm cũng như kỹ năng để tạo ra một chai rượu sake.





CÔNG TY TNHH YAMATO NHẬT VIỆT

Địa chỉ: Tầng 3-4, Căn hộ 16, nhà A, TTQĐ 12A Lý Nam Đế,
phường Hàng Mã, quận Hoàn Kiếm, thành phố Hà Nội, Việt Nam

Email: yamatonv01@gmail.com