

## 양조장 「이소쿠라」 이야기 술을 빚는 업은 일기일회(一期一会)가 거듭되는 것

磯藏酒造  
ISOKURA SHUZO

‘벼의 고향’으로 불리우고 있는 카사마 시(笠間市)에 위치한 이소쿠라 주조는, 논외고향(稻の里)이라는 뜻의 ‘이나사토(稲里)’를 사케 브랜드명으로 짓고 카사마 지역을 비롯해, 이바라키현 내의 ‘간판 지사케(地酒: 지역대표사케)’로 호평을 받고 있습니다.

좋은 사케란, 환경을 비롯해 재료, 양조, 유통을 거쳐 마시는 분께 전달 되기까지 많은 사람들과의 관계 속에서 성장해 나아갑니다.

일기일회(一期一会) 즉, 지금 이렇게 사케를 빚고 있는 일이 평생에 한 번 임하는 작업이라는 자세로 양조업을 계속해 나아가겠습니다.

<http://isokura.jp>



이나사토(稲里)

토우지(양조장 총 책임자)

양조장

## 이소쿠라 상품의 특징

4계절을 통해 안정된 맛의 사케 만 출하.

열처리, 여과, 물 주입 등의 가공을 일체 시행 하지 않는 ‘시보리다테’ 상품.

마시는 사람이 수치를 보고 맛을 선별하는 선입관에 사로잡히지 않도록, 라벨에 일본주도와 산도를 표기 하지 않음.

프루티한 맛 보다는, 사케 특유의 ‘쓴맛, 떫은맛, 신맛’을 잘 조화시켜 빚어내는 ‘감칠맛’이 특징임.

## 갓 짜낸 사케를 입안에 머금으실 수 있도록

양조장의 총 책임자인 ‘토우지(杜氏)’는, 사케를 짜내는 순간을 ‘생명이 탄생하는 순간’이라고 표현 합니다. 살아있는 사케를 정성스럽게 전해 드리는 사카구라가 되겠습니다.

## SAKAGURA SAKE STORE

- 일본 9개 양조장에서 들여온 38가지 종류의 사케 (라인업확대예정)
- 용량 300ml~720ml / 가격 18,000₩~156,000₩ 으로 선택의 폭이 넓은 상품종류
- 구매 전 시음 가능
- 정기적으로 교류회, 시음회 등 개최

## 자사 사케 공급 정책에 대해서

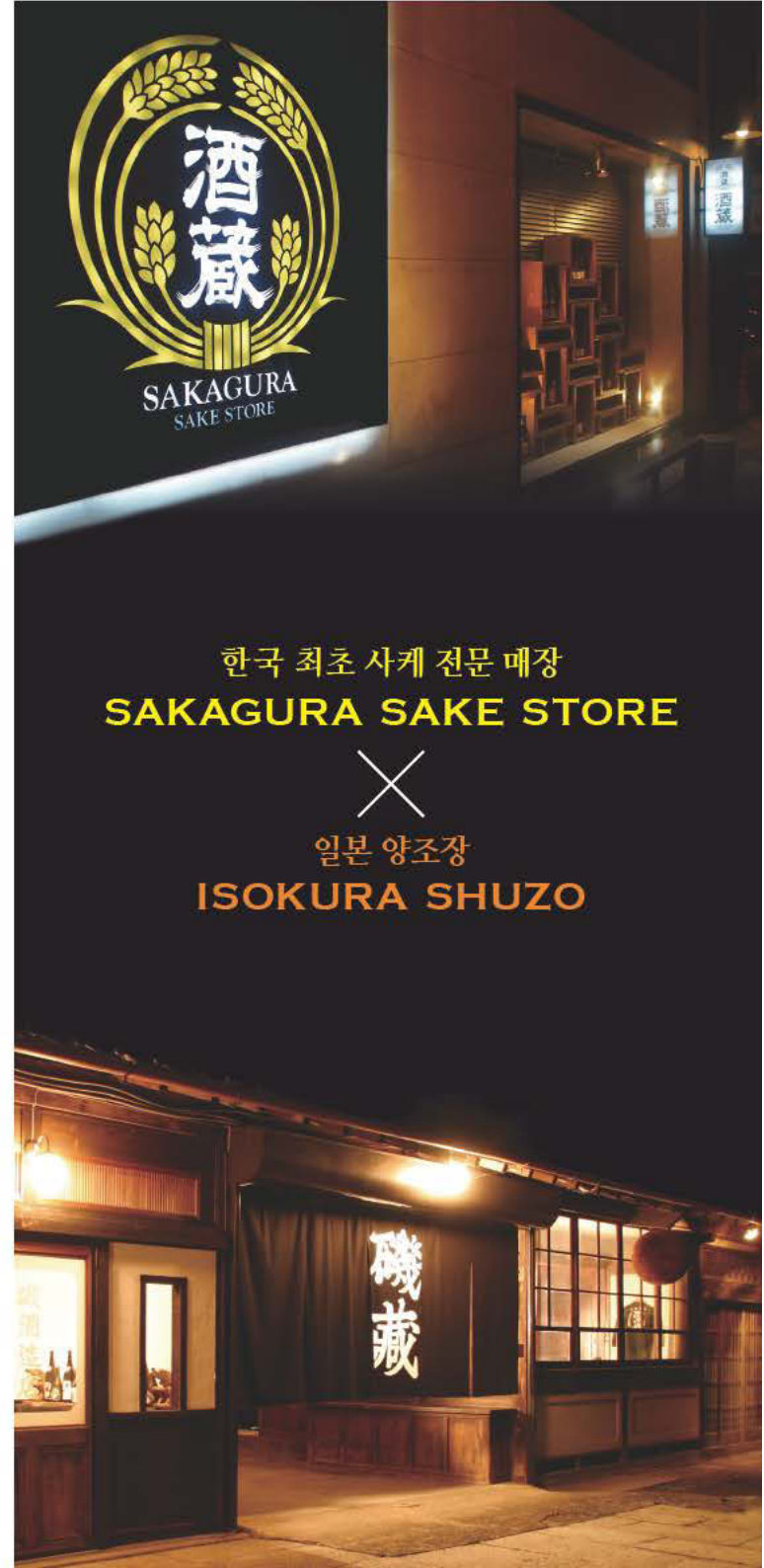
- 쌀과 누룩으로만 빚어낸 ‘준마이슈 / 준마이진조 / 준마이 다이진조’를 중심으로 제공
- 비주얼보다는 주질과 풍미로 승부하는 프리미엄 사케를 제공
- 여러가지 주질을 제안
- 최적의 음용 온도와, 최적의 주기(술잔/병 등)를 함께 소개
- 단순한 판매가 아닌, 일본 사케의 문화를 전달

한국 최초 사케 전문 매장 ‘SAKAGURA’



회사명 : 주식회사 윈윈 영업소 SAKAGURA 대표 : 서길평  
소재지 : 서울시 강남구 청담동 7 번지 1 층  
주요사업 : 사케 도 / 소매 및 교류회, 시음회 개최  
Tel : 02-517-3399 Fax : 02-517-5656  
E-mail : bestsake@sakagura.co.kr

<http://www.sakagura.co.kr>



稲里  
INASATO



1

이나사토준마이니혼바레  
「츠치(흙)」

일상에 잘 어울리는 깊은 맛의 주질은 식사를 돋우워 주며, 시나브로 잔을 거듭하게끔 한다. 무심한듯 하면서도, 없어서는 안될 소중한 '흙'을 이미지화 함.

2

이나사토 카라구치  
「쿠모(구름)」

적당히 드라이한 타입의 깔끔한 카라구치. 어떠한 요리와도 잘 어울리는 깊은 내막을 지닌 주질 덕에, 냉주로도, 데움주로도 추천할 수 있다. 하늘을 흐르는 '구름'의 자유로움을 이미지화 함.

3

이나사토 다이긴쵸  
고하크만고쿠「카제(바람)」

'요리와 궁합이 잘 맞는 다이긴쵸' 입안에 넓게 퍼지다가, 가볍게 사라지는 향미는 상쾌한 '바람'을 연상케 한다.

4

이나사토 준마이  
야마다니시키「츠키(달)」

입안에 넓게 퍼지는 감칠맛은 보름달을 연상 시키며, 쓴맛/떫은맛/신맛이 이루어내는 환상적인 끝맛은 마치 초승달과 같다. 서늘한 '달'을 이미지화한 사케.

5

이나사토 다이긴쵸  
야마다니시키「텐(우주)」

물과 쌀 그리고 양조인의 기술과 마음가짐 맛에 대한 끝없는 갈망과 추구를 '우주'로 이미지화 함.

6

이나사토  
「소라(하늘)」

깔끔한 목 넘김. 질리지 않는 주질. 은은한 향기와, 깊은 감칠맛은 끝없이 펼쳐지는 '하늘'과 같다.

7

이나사토 준마이  
「야마(산)」

쌀과 물만으로 찾아내는 견실하고 깊은 감칠맛. 자연의 위대함과, 웅장함을 '산'에 빗대어, 그 목직함을 맛볼 수 있는 사케.