

# WAKAZE

## WAKAZE DÉVOILE

### LE « TRIO DE -SHU »

UN COFFRET EN ÉDITION LIMITÉE QUI REND HOMMAGE  
À LA CULTURE JAPONAISE

**Pour la fin d'année, Wakaze invite à (re)découvrir la culture japonaise à travers son Trio de SHU, une collection de trois flacons en édition limitée pour une expérience gustative unique et raffinée.**



UMESHU, YUZU SHU & CASSIS SHU  
AU SYNDICAT À PARIS.  
PHOTOS PAR @SADIKSANSVOLTAIRE

Inspirées du célèbre Umeshu, ces trois références reflètent la créativité et l'audace de Wakaze ainsi que sa volonté de faire découvrir aux français les alcools élaborés à partir de riz. A déguster sec, sur glace ou même en cocktails, ces flacons sont idéaux pour les amateurs, les connaisseurs ou les curieux qui souhaitent se laisser inspirer par de nouvelles saveurs venues d'ailleurs.

#### Une collection qui prône le Japon et la créativité de Wakaze

Wakaze, brasserie expérimentale située en île de France, c'est la rencontre de deux cultures. L'alliance entre la tradition japonaise du saké et la philosophie française, privilégiant le local et une démarche éco-responsable dans la création de ses sakés. Un projet animé par l'ambition d'explorer sans cesse et de repousser les limites de l'inconnu en utilisant des ingrédients audacieux. Avec sa collection Trio de SHU, Wakaze affirme sa position d'ambassadeur du saké en Europe, en proposant des flacons aux saveurs singulières et exclusives. Trois liquides rendant hommage à trois ingrédients uniques : la prune Golden Japan, le yuzu, ingrédient phare de la gastronomie japonaise et le cassis, fréquemment utilisé dans la culture française.

Une offre inédite, expression de la créativité et de l'audace de Wakaze, qui saura séduire les palais les plus fins.

#### Au coeur de l'offre : le Trio de -SHU

Chacun des flacons de cette collection est le fruit d'une extraction minutieuse des arômes de chaque ingrédient pour apprécier pleinement leur goût et saveur, accompagnés d'une agréable touche d'alcool qui titille les papilles. Avec ce trio de -Shu, Wakaze donne naissance à une toute nouvelle collection : la Collection Sakekasu.



## UMESHU | 35 € TTC

Le Umeshu de Wakaze est un Umeshu français issu de la macération des prunes « Golden Japan », récoltées prématurément à Moissac, pendant environ 2 mois dans un spiritueux obtenu par distillation des lies de saké Wakaze. Les prunes, récoltées alors qu'elles sont encore jeunes, offrent une saveur fraîche et acidulée qui rehausse la douceur globale du liquide. Contrairement aux Umeshu japonais, le Umeshu de Wakaze est rafraîchissant et moins sucré, idéal pour accompagner un apéritif ou en fin de repas.

### INGRÉDIENTS

- Alcool distillé à base de lie de saké français
- Prunes vertes « Golden Japan » de France
- Sucre
- Saké français Wakaze

### NOTES DE DÉGUSTATION

L'Umeshu de Wakaze offre des arômes rafraîchissant d'ume (prunes en japonais) et une saveur onctueuse dérivée du riz. Au nez, des arômes fruités provenant du distillat se font ressentir. En bouche, l'acidité de l'ume mêlée à une douceur modérée viennent caresser le palais. La finale est légère et rafraîchissante.

Wakaze conseille de le déguster en apéritif, sur glace ou encore avec un peu d'eau gazeuse pour créer un Umeshu Sōda, une boisson populaire au Japon.



## YUZU SHU | 35 € TTC

Le Yuzu Shu est issu de la macération de yuzu français dans les lies de saké de Wakazé distillées en Île-de-France à partir de riz de Camargue français. Il dégage un arôme envoûtant de yuzu, le démarquant ainsi du Yuzu Saké de la Collection Hero de Wakaze. Le Yuzu Shu rend hommage d'une part à la culture japonaise tout en illustrant l'élégance à la française.

### INGRÉDIENTS

- Alcool distillé à base de lie de saké français
- Yuzu français
- Sucre
- Saké français Wakaze

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le Yuzu Shu dévoile des arômes rafraîchissants de yuzu, une saveur sèche rehaussée d'une belle acidité rappelant les agrumes.

Le Yuzu Shu se déguste aussi bien sur glace que mélangé avec un thé vert frais pour une dégustation unique.



## CASSIS SHU | 35 € TTC

Le Cassis Shu est un saké distillé à partir de riz de Camargue produit en France puis infusé avec du cassis pendant près de deux semaines afin que les saveurs se développent. En hommage à la « Crème de Cassis » française, le Cassis Shu incarne l'essence de l'indulgence festive et redéfinit l'élégance à la française.

### INGRÉDIENTS

- Alcool distillé à base de lie de saké français
- Cassis
- Sucre
- Saké français Wakaze

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le Cassis Shu de Wakaze offre des arômes riches de baies, des saveurs fruitées, acidulées et sucrées.

Pour une dégustation optimale, Wakaze recommande de le servir avec de la glace à la vanille sur un cocktail soda pour un dessert gourmand ou en tant que Cassis Shu Sōda.

Ce Trio démontre l'engagement de Wakaze en termes d'éco-responsabilité. En effet, la lie de saké issue de la fermentation du riz est distillée pour réaliser chacun des liquides. En utilisant le riz à 360°, Wakaze capitalise sur un ingrédient et s'offre la possibilité de le décliner en plusieurs produits : saké, Umeshu, Cassis Shu, Yuzu Shu... Une démarche éco-responsable qui limite le gaspillage et affirme la position de Wakaze comme producteur engagé.

## Le Trio de -SHU

Prix de vente conseillé pour le coffret : 90€ TTC

Prix de vente conseillé pour chacun des flacons : 35€

TTC le flacon

Disponible sur le site de Wakaze, à Wakaze Paris.

Cocktail inédit disponible au Syndicat

Possibilité d'acquérir les flacons lors du salon Shizen à Paris les 9 et 10 décembre.

Pour les professionnels, possibilité de commander auprès de Wakaze :

- [pro-fr@wakaze.jp](mailto:pro-fr@wakaze.jp)  
(pour la France, hors Ile-de-France)
- [elisa@wakaze.jp](mailto:elisa@wakaze.jp) (pour l'Ile-de-France)



GAUCHE : LE CAWAZ EN PRÉPARATION AU SYNDICAT À PARIS.  
DROITE : CASSIS SHU, YUZU SHU & UMESHU AU SYNDICAT.  
PHOTOS PAR @SADIKSANSVOLTARE

## Du Japon à Paris : la collaboration avec le Syndicat

Pour sublimer la création de cette nouvelle collection, Wakaze a lancé un défi créatif aux équipes du Syndicat, bar référencé dans le The World's 50 Best Bars. Niché dans le cœur du 10<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, il prône le made in France, tout comme Wakaze, en rendant hommage à travers son offre aux terroirs et alcools français. Ses bartenders, véritables magiciens de la mixologie, sensibles à l'univers du saké et encore plus, passionnés des créations Wakaze, ont imaginé un cocktail autour de Cassis Shu. Un cocktail inédit, appelé Cawaz, à venir déguster à partir de mi-novembre au Syndicat pour découvrir toutes les richesses gustatives que peuvent offrir les nectars Wakaze.



## À PROPOS DE WAKAZE



LES FONDATEURS DE WAKAZE :  
TAKUMA INAGAWA (GAUCHE),  
SHOYA IMAI (DROITE).

Wakaze, c'est la rencontre de deux cultures, l'alliance entre la tradition japonaise du saké et la philosophie française, le tout brassé au sein même de la région parisienne. Créé au Japon en 2016, sous la tutelle du Maître Saké Koichi Moriya, Wakaze a adapté les techniques de brassage aux conditions françaises. En 2019, Takuma Inagawa et le maître de chai Shoya Imai, fondent leur sakagura, aujourd'hui considéré comme la plus grande brasserie de saké d'Europe. La marque souhaite révolutionner l'industrie du saké et compose ses créations uniquement de produits locaux et donc 100% français.



Inspiré par la France, notre vision est de n'utiliser que des produits locaux et naturels. Cela permet un processus de production plus respectueux de l'environnement et la production d'un saké de plus grande qualité.



— Takuma Inagawa

Leur objectif ? Démocratiser le saké en France, en Europe, puis dans le monde !  
Pour découvrir ces créations et s'immerger dans la culture nippone, rendez-vous au restaurant Wakaze Paris dans le 5<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Un comptoir aux saveurs du soleil levant, où la fermentation est à l'honneur et où il est possible de déguster des sakés non pasteurisés sortis fraîchement de la brasserie !!

## Informations pratiques

Tous les produits Wakaze sont en vente sur le site web de la marque : [www.wakaze-sake.com](http://www.wakaze-sake.com)

### BRASSERIE WAKAZE (KURA GRAND PARIS)

9 Rue de la Bergerie,  
94260 Fresnes  
(Visite de la brasserie bientôt disponible)

### NOTRE RESTAURANT, WAKAZE PARIS

31 Rue de la Parcheminerie,  
75005, Paris

Ouvert du lundi au samedi de 18h à 23h

(Il est fortement recommandé de réserver une table : [cliquer ici](#))

### CONTACT PRESSE

Giulia Molari  
07 69 36 80 57  
[giuliamolari@14septembre.fr](mailto:giuliamolari@14septembre.fr)

Elise Anastasio  
[eliseanastasio@14septembre.fr](mailto:eliseanastasio@14septembre.fr)