«Herr Bohne» erobert die Schweiz

Mame San (zu Deutsch: Herr Bohne) ist der brandneue Sake Flavoured Vodka aus Zürich. Gemeinsam mit Turicum hat shizuku getüftelt. Entstanden ist die neuartige Spirituose, welche die Früchte Tottoris mit dem Nationalgetränk Japans und dem Wasser des Zürichsees vereint.

«Mit was mixt man Sake? Auf diese Frage gab es viele Antworten, aber nicht die eine, nicht die perfekte. Also haben wir selber ‹Hand angelegt› und mit dem Mame San einen neuen Tropfen erschaffen, der Sake mit einem Destillat perfekt harmonisch vereint», so Marc Nydegger, Sake-Experte und Gründer der shizuku GmbH.

Der Mame San ist ein ‹flavoured Vodka›, aromatisiert mit Sake und destilliert aus dreierlei Bohnen aus der japanischen Präfektur Tottori: Schwertbohne, Azukibohne und Sojabohne. Die Zugabe von Sake (Junmai) verleiht ihm die warme, runde Umami-Note. Ob pur, on the rocks, gemischt mit Mineralwasser, Tonic oder Ginger Brew. Der Mame San überzeugt geschmacksintensiv, süsslich, erdig und frisch.

«Mit dem Mame San ist ein komplett neues Getränk entstanden, mit einem Geschmack, den man noch nicht kennt, der aber dennoch vertraut rüberkommt. Jede einzelne Bohne liefert ein unverkennbares Aroma, das Zürichsee-Wasser zusammen mit dem Junmai am Schluss die perfekte Krönung des Produkts!», so Oliver Honegger, technischer Leiter und verantwortlich für Rezeptentwicklung und Herstellung bei der Turicum Distillery GmbH.

MAME SAN

shizuku Onlineshop
www.shizuku.ch

shizuku Store
Flüelastrasse 25/27
8047 Zürich

shizuku
a drop of Japan

Öffnungszeiten:
Dienstag, 12.30 Uhr bis 18.30 Uhr
Mittwoch, 12.30 Uhr bis 18.30 Uhr

shizuku Store Christmas Shopping:
Dienstag, 17. Dezember bis Freitag, 20. Dezember, 12.30 Uhr - 18.30 Uhr
Samstag, 21. Dezember, 11.00 Uhr - 16.00 Uhr