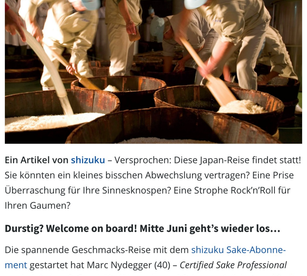
shizuku: Diese Japan-Reise findet statt, mit Sake!



Ein Artikel von shizuku – Versprochen: Diese Japan-Reise findet statt! Sie könnten ein kleines bisschen Abwechslung vertragen? Eine Prise Überraschung für Ihre Sinnesknospen? Eine Portion Rock'n'Roll für Ihren Gaumen?

Durstig? Welcome on board! Mitte Juni geht's wieder los…

Die spannende Geschmacks-Reise mit dem shizuku Sake-Abonnement gestartet hat Marc Nydegger (40) – *Certified Sake Professional* sowie Inhaber & Geschäftsführer des auf Sake spezialisierten shizuku Store – schon 2015.

Die Idee ist simpel: 4 Mal im Jahr überrascht er seine Geniesser/innen mit einem edlen Sake, saisonal abgestimmt, persönliche & kulinarische Empfehlungen inklusive und im Abo bequem nach Hause geliefert. Der Erfolg: Genüsslich!

Veranstaltungen von shizuku

Sake-Vortrag	auf Anfrage	mehr Infos
Sake-Käse-Pairing	auf Anfrage	mehr Infos

«Ganz ehrlich: Als kleines StartUp in einem Nischenmarkt war die Überlegung zu Beginn klar: Rentable Kundenbindung!» Der Import seiner Tropfen aus Japan ist auf Monate hinaus geplant. Der Qualität zugute wird konsequent im Kühlcontainer eingeschifft. Ein reales Abenteuer! Marc lächelt: «Ja, Abenteuer ist bei uns Programm. Aber wir leben & lieben es! Und über die Jahre sind mit dem Sake-Abo auch unglaublich schöne Beziehungen entstanden, teils sogar echte, langjährige Freundschaften. Wir erhalten ehrliche & erfreuliche Feedbacks, ab & zu sogar wunderschöne Genuss-Bilder, welche wir mit Freude auch auf unserem Insta-Profil teilen. Unterdessen ist es eine gemeinsame Reise geworden, schön nicht?»

«Eine schlichtweg fantastische (Aus-) Wahl!»

Die persönlichen Feedbacks seiner «Mitreisenden» und die beständigen Verlängerungen auf sein shizuku Sake-Abonnement sprechen schmeichelnd für sich:

> ***Die Flaschen kämpften alle um den ersten Platz***
> *Sensationell. Ich habe mit Erstaunen bemerkt, dass sowohl nicht gross polierte wie auch aufgesprittete Sake sensationell sein können. Die Begleitkärtchen zu den Sake finde ich sehr gelungen; Ihre Degu-Notizen teile ich grösstenteils ebenso.*
> — *Sake-Abonnent seit 2016*

> ***Wir sind begeistert***
> *Gerne lassen wir uns auch dieses Jahr von Ihren köstlichen Sake überraschen. Wir freuen uns schon sehr auf eine neue Geschmacksreise.*
> — *Sake-Abonnentin seit 2017*

> ***Eine tolle Geschenkidee***
> *Wie die Zeit vergeht! Das Gute am Lockdown in diesem Jahr war, dass wir endlich all die tollen Tropfen zu den passenden Gerichten geniessen konnten… ;-)*
> — *Sake-Abonnentin seit 2015*

> ***Es ist wirklich das perfekte kleine Etwas***
> *… für den Mann, der schon alles hat und er ist immer so glücklich, wenn er nach Hause kommt und diese Überraschung findet. Ich bekomme immer ein Foto von der Flasche – die schnell geleert wird ;).*
> — *Sake-Abonnentin seit 2016*

> ***Machen Sie weiter so!***
> *Ja, sehr gerne verlängere ich das Sake-Abo um ein weiteres Jahr. Ich finde Ihr Abonnement eine grossartige Idee und geniesse jeweils die guten Tropfen sehr. Ich bin von Ihrem Angebot nach wie vor begeistert und empfehle es immer wieder mal weiter. Machen Sie weiter so!*
> — *Sake-Abonnent seit 2016*

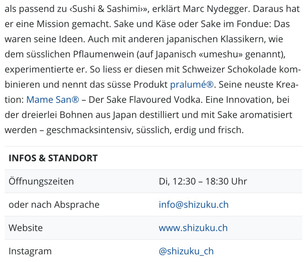
Schluss mit warten… Ihr Sake-Tourguide ist ready!

«Mein Sake-Koffer ist gepackt – wer begleitet mich?!» Das ist doch mal eine Anfrage von Sake-Experte Marc Nydegger. Sie sind bereit für ein spannendes Abenteuer mit einer genussvollen Note Japan? Dann checken Sie ein: Das shizuku Sake-Abonnement geht Mitte Juni in die nächste Runde.

Viel Spass & kanpai!

---

shizuku: Der Schweizer Sake-Experte



Gründer Marc Nydegger gilt als der unbestrittene und innovative Sake-Experte in Zürich. Der Hintergrund als Japanologe, das kulturelle Wissen über Japan, die perfekten Japanisch-Sprachkenntnisse sowie die persönlichen Kontakte zum Inselstaat tragen zu seinem umfänglichen Fachwissen über die Sake-Welt bei, das er regelmässig an Events und in Vorträgen weitergibt. Mit dem shizuku Store führt er seit 2016 erfolgreich den ersten auf japanischen Reiswein spezialisierten Laden in Zürich. Sein Markenzeichen seit der Gründung von shizuku 2013: Er fasst Sake nicht einfach als isolierteS Traditionsgetränk auf, das man nur mit japanischem Essen geniessen darf. «Sake kann süsslich, fruchtig, bitter oder gar salzig sein und ist so viel mehr als passend zu ›Sushi & Sashimi‹», erklärt Marc Nydegger. Daraus hat er eine Mission gemacht. Sake und Käse oder Sake im Fondue: Das waren seine Ideen. Auch mit anderen japanischen Klassikern, wie dem süsslichen Pflaumenwein (auf Japanisch «umeshu» genannt), experimentierte er. So liess er diesen mit Schweizer Schokolade kombinieren und nennt das süsse Produkt pralumé®. Seine neuste Kreation: Mame San® – Der Sake Flavoured Vodka. Eine Innovation, bei der dreierlei Bohnen aus Japan destilliert und mit Sake aromatisiert werden – geschmacksintensiv, süsslich, erdig und frisch.

INFOS & STANDORT

Öffnungszeiten	Di, 12:30 – 18:30 Uhr
oder nach Absprache	info@shizuku.ch
Website	www.shizuku.ch
Instagram	@shizuku_ch
Newsletter	hier abonnieren