Japon Sake Tadım Etkinliği Düzenlendi

【Tarih】13 Nisan 2019 (Cumartesi)
【Yer】Başkonsolos Resmi Konutu
【Düzenleyen】Japonya İstanbul Başkonsolosluğu
【Destekleyen】Sake Samurai Londra Ofisi

- 13 Nisan'da Başkonsolosun resmi konutunda İstanbul'un çeşitli sektörlerinden misafirler davet edilerek Japon sake semineri ve tadım etkinliği düzenlendi.
- Geleneksel Japon sakenin mayalanma yöntemi ve Japon kültürünün ilişkisi, Junmai Ginjo (şeker veya alkol konulmadan mayalanan) ve Dai Ginjo (%50'si öğütülmüş pirinçten mayalanan yüksek kalite sake) gibi Japonya'nın sake çeşitleri ve tatlarının farkları ile diğer ülkelerin yemekleriyle uyumlarının olasılığı hakkında bilgilendirmeler yapıldı. Bununla beraber misafirler Japon yemeğinden Fransız yemeğine kadar çok çeşitli yemeklerle sake tadımı yaptı.

Açılış Konuşması Yapan Başkonsolos Nishimaki

Japon Sakeyi Tanıtan Konuşmacılar
（Sağ）Urakasumi Sake Brewery GM Saura（Orta）Sake Samurai UK GM Yoshitake（Sol）Dewazakura UK Ofisi Yetkilisi Tasaka

Sake Samurai UK Ofisi Yetkilisi Yoshitake'nin Açıklamaları

Türkiye'de sakenin sevilebilmesi hakkında ilgiyle fikir alışverişi yapıldı.

Başkonsolos Nishimaki ile İstanbul'da Fahri Başkonsoloslar