

YAMA  
FOOD



UCHIBORI VINEGARS

内堀醸造酢

# UCHIBORI VINEGARS

## 内堀醸造酢



Goede azijnen vereisen een uitstekende, traditioneel gebrouwen sake als basis. Uchibori azijnen volgen traditionele Japanse procedures met aandacht voor elk detail. Het productieproces omvat drie fasen: alcoholische gisting, brouwproces en fermentatie. Hierna volgt rijping voor verfijning van de smaak. Uchibori zorgt zorgvuldig voor elke stap, wat resulteert in wereldwijd gewaardeerde azijnen.



Good vinegars require excellent, traditionally brewed sake as a base. Uchibori vinegars follow traditional Japanese procedures with attention to every detail. The production process involves three phases: alcoholic fermentation, brewing and fermentation. This is followed by maturation for refinement of the taste. Uchibori carefully takes care of every step, resulting in globally highly appreciated vinegars.



Les bons vinaigres sont obtenus grâce à l'excellente qualité du brassage traditionnel du saké. Les vinaigres Uchibori sont fabriqués selon les procédés de fabrications japonais ancestraux en portant une attention particulière à chaque détail. Le procédé de fabrication comprend trois phases: la fermentation alcoolique, le brassage et la fermentation. Ces étapes sont suivis d'une maturation pour l'affinage du goût. Uchibori porte une attention toute particulière à chaque étape de fabrication, ce qui lui permet d'obtenir ses vinaigres mondialement prisés.





## Uchibori Rice Vinegar

10 x 500 ml • Yama art. no. 121116

Hoogwaardige rijst azijn gemaakt van junmai sake. Een milde rijstazijn die uitermate geschikt is voor salades, dressings en sauzen.

High-quality rice vinegar made from junmai sake. A mild rice vinegar that is ideal for salads, dressings and sauces.

Vinaigre de riz d'excellente qualité à base de saké junmai. Ce vinaigre de riz doux est idéal en salade mais aussi comme base pour des vinaigrettes et des sauces.

## Uchibori Sushi Vinegar

12 x 360 ml • Yama art. no. 121117

Hoogwaardige sushi azijn gemaakt van junmai sake. Met suiker en zout voor een perfecte zoet/zuur-balans. Een kant-en-klare azijn, geschikt voor dressings en het op smaak brengen van sushi rijst.

High-quality sushi vinegar made from junmai sake. With sugar and salt for a perfect sweet/sour balance. A ready-to-use vinegar, suitable for dressings and seasoning sushi rice.

Vinaigre pour sushi d'excellente qualité à base de saké junmai. L'ajout de sucre et de sel lui confère un parfait équilibre entre acidité et douceur. Un vinaigre prêt à l'emploi, qui convient pour la réalisation de vinaigrettes et comme assaisonnement de riz à sushi.



## Uchibori Dashi-iri Ponzu Yuzu

12 x 360 ml • Yama art. no. 121147

Perfecte balans tussen klassieke ponzu van rijstazijn en sojasaus met toevoeging van dashi en frisse yuzu. Heerlijk bij rauwe vis, oesters en dressings.

Perfect balance between classic ponzu of rice vinegar and soy sauce with the addition of dashi and fresh yuzu. Delicious with raw fish, oysters and dressings.

Ponzu harmonieusement équilibré entre le vinaigre de riz, la sauce soja, le dashi et le yuzu frais. Délicieux avec du poisson cru, des huîtres ou en vinaigrette.





## Uchibori Mino Honzukuri Kome Su

6 x 360 ml • Yama art. no. 121150

Zorgvuldig gebrouwen met alleen rijst en rijstmout volgens traditionele Japanse fermentatietechnieken. De rijst voor deze azijn wordt zeer lokaal en zorgvuldig verbouwd, wat zorgt voor een prachtige subtiele aciditeit.

Carefully brewed using only rice and rice malt according to traditional Japanese fermentation techniques. The rice for this vinegar is grown very locally and carefully, giving it a wonderful subtle acidity.

Soigneusement brassée avec uniquement du riz et du malt de riz selon les techniques de fermentation traditionnelles japonaises. Le riz de ce vinaigre est cultivé très localement et avec soin, ce qui lui confère une subtile acidité.

## Uchibori Mino Genmai Kuro Su

6 x 360 ml • Yama art. no. 121149

Zwarte rijst, water van hoge kwaliteit en rijstmout worden gebruikt om deze azijn te brouwen met behulp van traditionele technieken. Door het gebruik van speciaal geselecteerde Japanse rijst is er meer umami en elegante milde zuurgraad.

Black rice, high-quality water and rice malt are used to brew this vinegar using traditional techniques. By using specially selected Japanese rice there is more umami and elegant mild acidity.

Du riz noir, de l'eau de grande qualité et du malt de riz sont utilisés pour brasser ce vinaigre selon les techniques traditionnelles. L'utilisation de riz japonais spécialement sélectionné offre plus d'umami et une acidité douce et élégante.



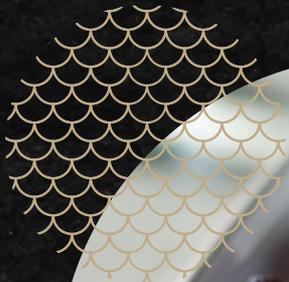
## Uchibori Mino Organic Genmai Su

6 x 360 ml • Yama art. no. 121151

Bruine rijst, water van hoge kwaliteit en rijstmout worden gebruikt om deze azijn te brouwen met behulp van traditionele technieken. Door het gebruik van bruine rijst is er meer umami en elegante milde zuurgraad.

Brown rice, high-quality water and rice malt are used to brew this vinegar using traditional techniques. By using brown rice there is more umami and elegant mild acidity.

Du riz brun, de l'eau de grande qualité et du malt de riz sont utilisés pour brasser ce vinaigre selon les techniques traditionnelles. L'utilisation de riz brun, donne une saveur plus riche en umami et une acidité douce et élégante.



### Uchibori Rinkosan Kurosu

6 x 360 ml • Yama art. no. 121139

Azijn op basis van Japanse zwarte rijst. Elegante zuren met subtiele fruitigheid en umami. Gemakkelijk te gebruiken om te koken met zijn natuurlijke zoetheid van rijst en een rijk aroma.

Vinegar based on Japanese black rice. Elegant acidity with subtle fruitiness and umami. Easy to use for cooking with its natural sweetness of rice and rich aroma.

Vinaigre à base de riz noir japonais. Acidité élégante avec un fruité subtil et de l'umami. Facile à utiliser de par la douceur naturelle du riz noir et de son arôme riche.

### Uchibori Mino Sannensu

10 x 500 ml • Yama art. no. 121153

Deze bijzondere rijstazijn van sake kasu wordt gebrouwen en vervolgens over een periode van meer dan drie jaar op houten vaten gerijpt. Zeer hoog in umami, met een elegante aciditeit. De smaak is fantastisch.

This special sake kasu rice vinegar is brewed and then aged in wooden barrels for more than three years. Very high in umami, with an elegant acidity. The taste is fantastic.

Ce vinaigre de riz à base de saké kasu est brassé puis vieilli dans des fûts en bois pendant plus de trois ans. Très riche en umami, avec une acidité élégante. Le goût est fantastique.



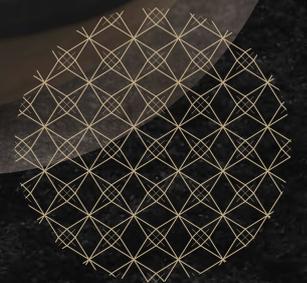
### Uchibori Sanbaizu

6 x 360 ml • Yama art. no. 121154

Bruine rijstazijn, dashi en sojasaus worden op een evenwichtige manier gecombineerd. Umami, aciditeit en zoetheid in perfect balans.

Brown rice vinegar, dashi and soy sauce are combined in a balanced way. Umami, acidity and sweetness in perfect balance.

Le vinaigre de riz brun est associé avec du dashi et de la sauce soja, cela lui confère sa saveur Umami. Possède un équilibre parfait entre acidité et la douceur.





LOVE AND PASSION FOR JAPANESE FOOD

日本食への情熱

YAMA.NL