



SAKENOMY ● MILANO



Greeting ● Premessa

Sake, Japan's traditional brewed liquor, is produced from tasty rice and clean water, nurtured through Japan's distinctively beautiful seasons. Just as Italians have long enjoyed wine, Japanese people have loved sake from ancient times. Now, Hidetoshi Nakata, a former soccer player who displayed his ability as a member of the Serie A of Italy, will open "SAKENOMY" for June 20-24 to let Italians and people across the world know more about Japanese sake. Also, sake can also be enjoyed at some restaurants and bars in Milan during Milano Expo. Why don't you take this rare opportunity and experience the delicious flavor of Japanese sake.

Il sake, il tradizionale liquore giapponese, viene prodotto da riso gustoso e da acqua pura, alimentati dalle tipiche belle stagioni del Giappone. Proprio come gli italiani hanno un grande amore per il vino, così i giapponesi amano il sake da tempi antichi. Hidetoshi Nakata, ex calciatore che ha mostrato la propria abilità in Italia come membro della Serie A, aprirà "SAKENOMY" dal 20 al 24 giugno, per permettere agli italiani, e a chi arriverà a Milano da tutto il mondo, di conoscere meglio il sake giapponese. Inoltre, durante il periodo di Expo a Milano, il sake potrà essere degustato presso alcuni dei migliori ristoranti e bar. Non perdetevi questa rara opportunità di degustare il delizioso sapore del sake giapponese.

HIDETOSHI NAKATA

After joining A.C. Perugia in 1998, he displayed his skills for seven years in Rome, Parma, etc. He participated in the World Cup three times as a member of Japan's soccer team. Since he retired in 2008, he has been traveling throughout Japan and across the world to introduce Japanese culture, e.g., Japanese sake and traditional handicrafts.

Dopo aver militato nel Perugia nel 1998, Nakata ha dimostrato le proprie capacità giocando per la Roma, il Parma, ecc. Ha partecipato tre volte alla Coppa del Mondo con la squadra di calcio giapponese. Lasciata la carriera nel 2008, ha visitato tutto il Giappone e ha viaggiato per far conoscere nel mondo la cultura di questo paese attraverso, ad esempio, il sake e i prodotti d'artigianato locali.

● To better enjoy Japanese sake

Japanese sake varies widely in flavor. As wine tastes different depending on variety of grapes, production area, and maker, Japanese sake tastes different according to the variety of rice, production area, and maker called "tohji". While there are some well-known sake brands, such as "Yamadanishiki", "Miyamanishiki", and "Gohyakumangoku", over 90 sake brands and over 1,200 breweries exist in Japan. Whether they are in cold regions or warm regions, located closer to ocean or mountains, the local cuisine, and other factors influence the taste of each sake brand. The more you know about each production area, the more you can enjoy sake.



Come degustare al meglio il sake giapponese
I sake giapponesi differiscono molto tra loro nel sapore. Come ogni vino ha un gusto diverso rispetto alla varietà di uva utilizzata, all'area di produzione e al produttore stesso, così il sapore del sake giapponese dipende dalla varietà di riso, dall'area di produzione e dal produttore, chiamato "tohji". Anche se alcuni sake sono ben conosciuti, come "Yamadanishiki", "Miyamanishiki" e "Gohyakumangoku", in Giappone esistono oltre 90 brand e più di 1,200 siti produttivi. A prescindere che essi vengano prodotti in regioni fredde o calde, vicino all'oceano o alle montagne, la cucina locale e altri fattori influiscono sul gusto di ogni sake. Meglio si conosce l'area di produzione, meglio si può degustare il sake.

● Desire to introduce Japanese sake to the world



at Sao paulo

Hidetoshi Nakata opened a bar to introduce Japanese sake in London during the London Olympic Games and in Sao Paulo during the Brazil World Cup. He conducted a number of events to promote sake, and consequently, people in many countries came to know its attraction. Nakata visited many wineries when he lived in Italy, which led him to enjoy Japanese sake more. By seeing Italian people enjoy wine as an integral part of their everyday life, he wanted to know more about sake, the traditional liquor of his own country.



at London

La volontà di promuovere il sake giapponese nel mondo
Hidetoshi Nakata ha aperto un bar a Londra per introdurre il sake giapponese durante i Giochi Olimpici e a San Paolo durante la Coppa del Mondo. Ha realizzato una serie di eventi per promuovere il sake e, di conseguenza, molte persone nel mondo hanno partecipato a queste iniziative, per conoscere questa particolarità. Nakata in Italia ha visitato molte cantine e questo lo ha spinto ad amare ancora di più il sake. Vedendo infatti quanto gli italiani apprezzano il vino come parte integrante della loro vita quotidiana, ha voluto conoscere meglio il sake, il tradizionale liquore del proprio paese.

● Monozukuri Nippon ~e-Shigoto x ReVALUE NIPPON~

Sake vessels used in SAKENOMY are "Urushi" ware made by five young Japanese participating in this collaborative project between Hidetoshi Nakata and "e-shigoto (a recruitment site for the manufacturing field / monozukuri)," that intended to introduce the attractiveness of Japan's monozukuri, and to enrich young people's ways of working. They have been learning traditional methods from a living national treasure Urushi artist, Kazumi Murose, and the most advanced painting techniques from the world famous Japanese paint maker, Kansai Paint to become lacquer masters for the next generation.

Le lacche utilizzate come vasellame per il sake presso SAKENOMY sono realizzate da cinque giovani giapponesi, che hanno partecipato al progetto in collaborazione tra Hidetoshi Nakata ed "e-shigoto," (un sito che recluta personale per l'industria e il settore manifatturiero), ha lo scopo di introdurre l'attrattiva del monozukuri giapponese e di arricchire il modo di lavorare dei giovani grazie al monozukuri. Hanno imparato metodi speciali da Kazumi Murose, Urushi artista/tesoro nazionale vivente e da Kansai Paint, il produttore di vernici giapponesi più famoso al mondo.

● SAKENOMY App Info



"Sakenomy" is a Japanese sake application created under the supervision of Hidetoshi Nakata. It allows users to easily research information of about 6,000 kinds of sake just by scanning labels, and also features a memo function of sake that they have tasted and a function to recommend sake best suited to their tastes. English and Italian versions will be available in April for the first time that enforces sake to be more widely known to the world. In Japan, making a note of sake that you have tasted and creating a matrix of your own with this application has recently become a trend.

"Sakenomy" è una app dedicata al sake giapponese, sviluppata con la supervisione di Hidetoshi Nakata. Questa app permette di trovare con semplicità informazioni relative a 6.000 tipi di sake, grazie alla scansione delle etichette. E' anche possibile utilizzare una funzione "memo" per tenere traccia dei sake degustati, e una in grado di segnalare agli utenti i sake che meglio si adattano al loro gusto personale.

SAKENOMY is coined combining Sake and "-nomy" (knowledge). The word was created in the hope that everyone can taste, learn about, and enjoy sake and the culture behind it. SAKENOMY deriva dall'unione delle parole Sake e "-nomy" (conoscenza). Il nome è stato ideato nella speranza che chiunque possa provare, conoscere e degustare il sake e la cultura da cui nasce.

Presenting Partner Partners Tajimi / Mizunami / Toki / Mino Ceramic Art Association / Federation of Gifu Pref Pottery Manufacturers' Co-operative Associations TONO SHINKIN BANK

Co-organizer : HASEGAWASAKETEN INC. Organizer : SUNNY SIDE UP INC. Supplier : Borsani Comunicazione
e-shigoto : <http://1145.jp/> ReVALUE NIPPON : <http://nakata.net/mp/>
e-Shigoto x ReVALUE NIPPON : <http://1145.jp/monozukuri/>