

# OSAKA

Laissez-vous séduire par les délices de la « cuisine du monde » d'Osaka et son artisanat traditionnel d'exception.



## Naniwa Sake brewing

Partez à la découverte de la cave Naniwa Shuzo, une institution riche de trois siècles d'histoire, où le goût et les méthodes ancestrales sont préservés.

Naniwa Shuzo, fondée en 1716. La règle d'or de la maison ? Une fabrication manuelle et un refus de la production de masse, garantissant ainsi un saké d'une qualité hautement supérieure. Cette philosophie transparaît dans le goût : la cave Naniwa Shuzo a bien souvent remporté le premier prix d'un concours annuel de saké organisé au Japon.

Ce saké est caractérisé par un parfum frais et un goût riche, qui embrasse l'*umami* du riz. Deux ingrédients sont indispensables à cette réussite. Le premier, son eau, une eau de source issue de la chaîne de montagnes Izumi, qui se situe entre la préfecture d'Osaka et celle de Wakayama. Puis vient le riz. Ici, il s'agit du *Yamadanishiki*, surnommé le « roi du riz pour le saké », cultivé dans la préfecture de Hyogo.

Ajoutés à cela, le *kōji*, une sorte de bactérie qui favorise la fermentation, et le *kōba*, une levure pour produire l'alcool. Le tout reposant durant un mois environ.

Si vous êtes désireux d'en apprendre davantage, laissez-vous tenter par une visite guidée. Le patron et le « sakéificateur » se feront un plaisir de vous expliquer les rouages de la fabrication. Vous aurez non seulement le privilège de découvrir la cave, mais aussi la maison du patron, une construction rare et précieuse, classée au patrimoine culturel du Japon, dont l'architecture japonaise incorpore l'essence du style occidental. (Visite d'une heure avec dégustation possible dès 5 personnes, semaine et week-end, réservation indispensable.)



Adresse : 3-13-6, Ozaki-chō, Hannan-shi, Osaka, 599-0201  
Tél. : 81-72-472-0032 <http://www.naniwamasamune.com>  
Station la plus proche : Ozaki (ligne Nankai Dentetsu Nankai Honsen)

## Jikkō Japanese knife (Jikkō Hamono)

Sakai, ville des forgerons depuis plus de 1500 ans et sa marque de couteaux remarquable par sa qualité et son design sophistiqué.



Adresse : 1-1-9, Nishikino-chō, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka, 590-0931  
Tél. : 81-72-229-2244 <http://www.jikko.jp/>  
Station la plus proche : Ayanochō (ligne Hankai Densha Hankai), Shichidō (ligne Nankai Dentetsu Nankai Honsen)

Sakai. Une ville à qui l'on a attribué de nombreuses appellations. « La ville des couteaux » en est l'une d'entre elles.

L'histoire remonte au V<sup>e</sup> siècle, lors de la construction d'un tombeau d'une taille inégalable destiné à l'Empereur Nintoku. On raconte que les forgerons de tout le pays y ont accouru afin de fabriquer les outils nécessaires à son édification, telles que des hoes. Puis au XV<sup>e</sup> siècle, alors que les seigneurs se battaient pour établir leur autorité sur le pays, les techniques liées à l'armurerie se sont développées. Au XVI<sup>e</sup> siècle, avec la culture du tabac, de nombreuses fabriques de couteaux nécessaires à la coupe des feuilles sont venues s'y installer. Le savoir-faire des forgerons de Sakai a évolué au fil du temps et leurs couteaux sans égal sont reconnus comme objets d'artisanat dans le pays entier.

Jikko Hamono est un atelier de fabrication de couteaux depuis sa création en 1900. Son fondateur était réputé pour la maîtrise de son affûtage. Les générations suivantes ont su perpétuer techniques et traditions. Chez Jikko Hamono, avec un atelier au rez-de-chaussée et un *show-room* à l'étage, vous pourrez faire l'acquisition d'un couteau d'exception à partir de 10 000 yens. N'hésitez pas à solliciter le personnel lors de votre achat : ils sauront vous conseiller le couteau le plus approprié à votre budget et à l'usage que vous souhaitez en faire. Ajoutez-y une touche de personnalisation en demandant d'y graver votre nom.



## Yasuke

Poisson frais et riz brillant... Envoyez vos papilles avec des sushis d'exception réalisés par un maître sushi.



Le plus vieux restaurant de sushis à Sakai. Installez-vous au comptoir et admirez le maître préparer les sushis devant vos yeux, avec du poisson d'une fraîcheur incomparable et un riz de qualité supérieure. De l'air se faufile entre les grains de riz, qui se dénoient lorsque vous les déposez dans votre bouche, et glissent avec le poisson. Surprise garantie. Recommandé pour le déjeuner. (Possibilité de manger au comptoir, sur une table occidentale ou une table traditionnelle japonaise) Accès pratique depuis l'aéroport du Kansai.

Adresse : 1-1-18, Ōchō higashi, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka, 590-0954  
Tél. : 81-72-221-3355  
Station la plus proche : Shukuin (ligne Hankai Densha Hankai), Sakai (ligne Nankai Dentetsu Nankai Honsen)  
<http://www.yasuke.co.jp/>

## Sakai Plaza of Rikyu and Akiko

Partez à la découverte des secrets de l'hospitalité avec Sen-no-Rikyū, le père de la cérémonie du thé, né à Sakai.



Une institution culturelle, où sont exposées des archives sur l'écrivain Akiko Yosano et Sen-no-Rikyū, le père de la cérémonie du thé. Le salon de thé, Taian, restitution parfaite de celui de l'époque, reste une visite incontournable (Réservation obligatoire, 1000 yens). Laissez-vous charmer par les délices du thé Matcha, accompagné de gâteaux japonais.

Adresse : 2-1-1, Shukuin-chō nishi, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka, 590-0958 Tél. : 81-72-260-4386  
Station la plus proche : Shukuin (ligne Hankai Densha Hankai), Sakai (ligne Nankai Dentetsu Nankai Honsen)  
<http://www.sakai-rishonomori.com/en/>



## Saryo Tsuboichi Seicha Honpo Sakai Honkan

Envie de goûter aux plaisirs d'une dégustation de thé ? Partez à la découverte de cette maison de thé renommée, où les produits sont issus d'une sélection rigoureuse.

Maison fondée en 1850 à Sakai, ville de commerçants, où l'on s'occupe de la préparation des feuilles de thé jusqu'à leur vente. Le patron sélectionne avec soin les feuilles de thé cultivées au Japon et se charge personnellement d'effectuer les mélanges. Une texture lisse, un goût rond, profond, d'une intensité incomparable. Dans le salon de thé, à l'intérieur de la boutique, laissez-vous enchanter par un thé préparé par un professionnel, accompagné de douceurs au Matcha.



Adresse : 1-1-2, Kukenchō higashi, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka, 590-0934  
Tél. : 81-72-227-7809  
Station la plus proche : Shichidō, (ligne Nankai Dentetsu Nankai Honsen), Shinmeichō (ligne Hankai Densha Hankai)  
<http://www.tsuboichi.co.jp/saryo#shop>



Le Nankai Dentetsu est pratique pour Osaka, Hannan et Sakai  
<http://www.nankai.co.jp/>

