

Pilar esencial en la cocina, tradiciones y vida cotidiana de Kioto: El sake de Fushimi

En el corazón histórico de Japón, Kioto destaca por su rica oferta culinaria y su arraigada cultura tradicional. El sake de Fushimi, legado transmitido a lo largo de generaciones, está estrechamente ligado a estas tradiciones. En esta experiencia inmersiva, el sake de la región y su renombrada agua son los principales protagonistas, cautivando a los amantes de la gastronomía según Accord

Un legado secreto: el arte centenario de elaborar sake

En la entrada meridional de Kioto, yace Fushimi, renombrada como una de las tres principales cunas del sake en Japón, remontando sus orígenes al periodo Yayoi. La meticulosa tradición de elaboración de esta bebida ha perdurado en el tiempo, con 20 destilerías en activo actualmente. La abundancia de aguas subterráneas de alta calidad en Fushimi ha sido clave en este legado, permitiendo la continuación de la producción de sake a lo largo de cientos de años.

Experiencia de 48 horas al corazón del sake y la cultura de Kioto

Este exclusivo itinerario ofrece a los visitantes la oportunidad de explorar a fondo las maravillas del sake de Fushimi y su célebre agua. Incluye visitas a campos de arroz destinados a la producción de sake, recorridos por las destilerías locales y una experiencia gastronómica con un almuerzo tradicional japonés. Además, se podrá pasear por la encantadora área de Fushimi y culminar el día con una cena única que fusiona la cocina italiana con las exquisiteces del sake de Fushimi.

Visitas exclusivas en destilerías renombradas

Los visitantes disfrutarán de recorridos privados en destilerías de sake emblemáticas como Masuda Tokubee Shoten, con más de 300 años de historia, Saito Shuzo, reconocida por su innovación con sake espumoso, y Matsuyama Sake Brewery, famosa por su técnica artesanal avanzada. Tras estas visitas, los turistas podrán pasear por las históricas calles salpicadas de destilerías. Otra opción es un paseo en un "Jikkokubune", réplica de los barcos tradicionales que transportaban sake, arroz y otros productos desde Fushimi hasta Osaka.

Aventura gastronómica y sostenible

Después de explorar la granja en Fushimi para presenciar el cultivo del arroz para el sake de Kioto y recolectar verduras autóctonas, los visitantes tendrán la oportunidad de almorzar en los restaurantes Uosaburo o Kyoryori Seiwasou. Aquí, podrán deleitarse con las vistas de exuberantes jardines japoneses y saborear la auténtica cocina de Kioto, elaborada con ingredientes locales de producción sostenible. Los platos incorporan el renombrado caldo de sopa preparado con el agua distintiva de Fushimi, verduras regionales y lías de sake, un subproducto del proceso de elaboración del sake, demostrando un enfoque genuinamente sostenible.

Sofisticadas cenas de maridaje y estancias únicas

En esta región, se hallan dos hoteles emblemáticos, el GOOD NATURE HOTEL KYOTO y THE THOUSAND KYOTO, ambos están ubicados en el centro de Kioto y encarnan estilos de vida

sostenibles

En estos lugares, los visitantes podrán disfrutar de cenas maridadas excepcionales en los restaurantes ERUTAN o SCALAE del propio hotel, que combinan la cocina italiana con ingredientes provenientes de Fushimi y sake local. Estas combinaciones ofrecen un adelanto de la experiencia al degustar el sake, que los viajeros podrán llevar como recuerdo. Ubicado en el corazón de Kioto, muy cerca de Gion, el GOOD NATURE HOTEL KYOTO ofrece programas de bienestar originales para relajar mente y cuerpo, como yoga y la experiencia zazen. En 2020, se convirtió en el primer hotel en recibir la certificación Well, evaluando tanto la perspectiva de la salud como la del medio ambiente. THE THOUSAND KYOTO, a solo dos minutos a pie de la estación de Kioto, es un "hotel de confort sostenible" que honra la sabiduría de vivir en armonía con la naturaleza y refleja el espíritu hospitalario de Kioto, la capital de los mil años. Esta es una oportunidad perfecta para alojarse en un espacio relajante con vistas a un jardín en el corazón de la ciudad.

Una experiencia artesanal memorable

Los viajeros tendrán la oportunidad de sumergirse en la rica tradición de la cerámica Raku al crear su propio vaso de sake exclusivo bajo la tutela de un maestro artesano certificado en Rakunyu. Esta experiencia resultará en un recuerdo singular de su viaje a Japón. Además, podrán explorar el arte del metal bajo la dirección de Genbei Yamanaka en Seikado, el taller de hojalata más antiguo de Japón con más de 185 años de historia. Aquí, tendrán la oportunidad de confeccionar tazas de hojalata que perduran hasta 100 años. Disfrutar del sake se vuelve aún más especial al hacerlo en una taza única y artesanal.

Este itinerario es un "plan especial" personalizable, no un paquete turístico cerrado. Está diseñado para permitir a los viajeros explorar la rica cultura de Kioto a través del sake de Fushimi, adaptándose a los intereses individuales de cada persona. Para reservar estas experiencias, se recomienda contactar con su agencia de viajes local para obtener más detalles y personalizar el viaje según las preferencias personales.

Para más información, se puede contactar con ACCORD España.

Datos de contacto:

Tamiko Nakamura
ACCORD España
+34 601340688

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Sostenibilidad](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>