

コメ作りと酒造り、「自然の力」を最大限に活かした日本酒

MANDOBA

MANDOBAに目を止めてくださり、ありがとうございます。

このお酒は新潟県の上越市で生まれました。冬には3mの雪が積もる安塚区の棚田で酒米を育てています。細くくねくねした農道をのぼり切った先に拓けた田んぼで、湧き水などの天水だけで育てています。

MANDOBAの愉しみ方



豊かな生態系を活かして育てた 酒米・五百万石。

農薬や化学肥料を使わないことから生まれた、田んぼの生態系や微生物の働きを取り込みながら育った酒米「五百万石」をつかっています。



酒造りも自然の力を作用させて

酒は、人為的に酵母をくわえず蔵の中の酵母が入るのを待って醸す「生酛造り」です。

自然の力がうまく作用するように、杜氏と蔵人が通常の何倍もの手間と時間をかけて酒にしていきます。



一つのタンクから 生まれる多様な味わい

「芽出」「田休」「出穂」「刈上」「越冬」と、田んぼの四季にあわせた5種類が愉しめます。「これすべて同じタンクからなの?」と、時に驚かれることも。田んぼの四季を感じる多様な酒質の飲み比べをお愉しみください。



日本酒
MANDOBA
公式サイト

プロジェクトデザイン・酒米栽培 U・STYLE(新潟県新潟市・上越市)
日本酒醸造 竹田酒造店(上越市)
コーディネート わたご酒店(新潟市)

MEDASHI
芽出

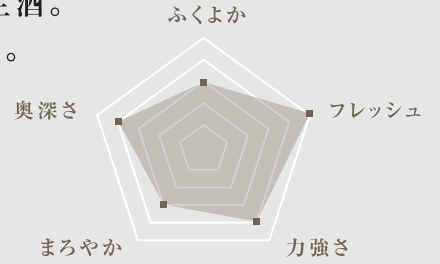


春の里山の生命力を表現。発泡感のある生酒。
お酒に呑みなれていない方でも楽しめます。

直詰 生酒 爽やかな微発泡

STORY

春の訪れと共に田植えの準備が始まります。
芽出をし、丈夫な苗が育つよう祈ります。



TAYASUMI
田休

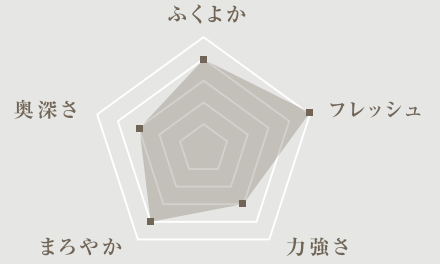


初夏の山の恵みを表現。
生酒の風味をのこした爽やかな飲み口。

一度火入(生貯蔵)

STORY

田植えが終わると神様に感謝をし、
朴ノ葉に赤飯をくるんで節句を祝います。



SYUSSUI
出穂



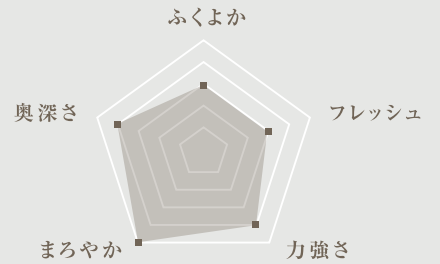
若い穂が伸びゆく夏空を表現。
女性に人気の、まろやかな味わい。

にごり 二度火入れ

ソーダやロックも
おススメ

STORY

梅雨が明け8月上旬あたりから薄緑色の稲穂が出てきます。
早朝に朝露を湛えながらゆらぐ穂に、豊かな実りを祈ります。



KARIAGE
刈上

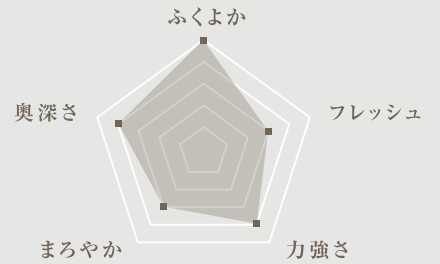


夏を越した2回火入れの落ち着いた風味。
一年で最も米に恵まれる秋のお酒。
お米の香りをふくよかにお愉しみください。

二度火入れ

STORY

今も昔も、喜びとドキドキの稲刈り。1年の苦労が喜びにかわります。
集落では刈上節句を行い神様に収穫を感謝します。



ETTOU
越冬

最上位



タンクのなかで最も上質なところ(中取り)のみ使用。
雪室で熟成させて引き出した深くまろやかな旨味。

中取り 雪室熟成 一度火入(生詰)

STORY

田んぼ仕事がひと段落する晩秋。冬を迎える準備に入ります。
雪国ならではの「雪室」を活用する貯蔵もそのひとつ。
米・酒・野菜などを深くまろやかな旨味にしてくれます。

