

日経新聞掲載 (3月7日) NHK WORLD放送 (4月28日)

料理研究家リュウジのバズレシピ (5月22日)

OMONA 生マッコリ 提案



韓国で驚いたときに使う表現である「OMONA 어머니」
という名のマッコリです。

今まで飲んだことのないマッコリを日本に紹介するとい
う意図で名付けられました。

韓国で伝統的な製法を学んだOMONA YANGJOが、
清浄な自然の島根県雲南市で地元の米を使用して製造し
ています。

甘味料・着色剤・酸化防止剤は一切排除し、時間と品質
を重視して発酵と熟成を約2ヶ月間かけています。



OMONA生マッコリ 雨の日

ー 自然が醸す、濃厚な一滴 ー

島根県雲南市から、韓国伝統×国産米のクラフト生マッコリ

- ✓ 100%国産米使用
地域農家と連携し、安心して美味しい原料を厳選
- ✓ 韓国伝統の天然発酵剤
「ヌルク（누룩 小麦麴）」による並行複発酵
- ✓ 手造り・無濾過・無添加・自然発酵
人工甘味料・着色料・酸化防止剤など一切不使用

まるで「飲むお米」。

お米の甘さ、酸味とコクがあり、唾液が湧き上がる。

”ワイングラスで飲みたいマッコリ”



雨の日の詳細
(リンク)

3ヶ月期間限定トライアル導入キャンペーン

卸価格：**2,000円（税込）** ← 2,320円（税込）

+ 送料（クール便）小売参考価格：3,300円（税込）

LOT：4本（80サイズ）、8本（100サイズ）

内容量：500 ml（要冷蔵） アルコール度数：**13%**

単一原料米：農事組合法人春石（島根県雲南市大東町）

原材料：もち米、アルファ化うるち米粉、ヌルク（小麦を含む）

製造場：OMONA YANGJO（島根県雲南市吉田町川手207番地4）

オリジナル・コラボ・少量注文なども対応可能
お米の産地変更、副材料追加など
柔軟にご相談に応じます。

📍 製造・販売元：Misfits Japan合同会社 [link](#)

👤 担当：そん・さんひょん

🔗 Instagram：[@omona.misfits](#)

✉ 問い合わせ：omona@misfitsjapan.com



store

時をかける OMONA生マッコリ

— 飲食店用 —

この瞬間だけの特別な味

- ✓ 100%国産米使用
地域農家と連携し、安心して美味しい原料を厳選
- ✓ 韓国伝統の天然発酵剤
「ヌルク（누룩 小麦麴）」による並行複発酵
- ✓ 手造り・無濾過・無添加・自然発酵
人工甘味料・着色料・酸化防止剤など一切不使用

「雨の日」に比べアルコール度数を8.8%に落とし、
飲みやすくしています。
甘酸っぱい味とバランスの良い味の2種類があります。



3ヶ月期間限定トライアル導入キャンペーン
卸価格：**1,375円（税込）** ← 1,650円（税込）
＋送料（クール便）

LOT：4本（80サイズ）、8本（100サイズ）

内容量：500ml（要冷蔵） アルコール度数：**8.8%**

単一原料米：農事組合法人春石（島根県雲南市大東町）

原材料：もち米、アルファ化うるち米粉又はうるち米、ヌルク（小麦を含む）

製造場：OMONA YANGJO（島根県雲南市吉田町川手207番地4）

容量変更（300ml）も対応可能
お米の産地変更、副材料追加など
柔軟にご相談に応じます。

📍 製造・販売元：Misfits Japan合同会社 [link](#)

👤 担当：そん・さんひょん

🔗 Instagram：[@omona.misfits](#)

✉ 問い合わせ：omona@misfitsjapan.com



メディア掲載



島根・雲南発の「地マッコリ」、地元米使い地域おこし

島根県雲南市で、マッコリ造りによる地域おこしが動き始めた。旗振り役は韓国出身で、同市の地域おこし協力隊の経験を持つソン・サンヒョンさんだ。2023年8月に会社を立ち上げ、本格的に小売りを始めた。主原料の米は地元産にこだわり、農家の収入...

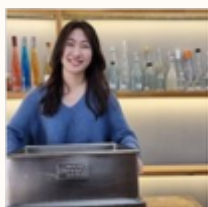
日本経済新聞 / Mar 6



To Be Crowned Makgeolli King! - Where We Call Home | NHK WORLD-JAPAN

We meet two men in Shimane. In Unnan City, Korean Sanghyun uses local rice to brew makgeolli like it's done in his homeland. In Tamatsukuri Onsen, Nepalese Nandeshwar tends the front desk of an inn.

NHK WORLD / Apr 28



【インタビュー】日本からマッコリ 醸造家「あまな 醸造」運営 総괄 디렉터 이나경

[内외뉴스통신] 이점석 기자한국가양주연구소(소장 류인수)에서 매주 화 목요일 가양주 제조에 관한 강의가 열린다. 이 강...

내외뉴스통신 / Feb 17



クラフト生マッコリ「OMONA生マッコリ 雨の日」 国産米 + 韓国伝統酒造りの融合

Misfits Japan合同会社のプレスリリース (2025年5月12日 09時10分) クラフト生マッコリ「OMONA生マッコリ 雨の日」 国産米 + 韓国伝統酒造りの融合

PR TIMES / May 13



ありがとうございます 감사합니다.



マッコリを雲南の名物に!!!! | NHK

【NHK】しまねとNEWS610 9月4日放送

→ NHK松江放送局 / Sep 6, 2024



雲南産 生マッコリ味わって

【読売新聞】雲南市産の米100%を使った生マッコリの醸造所「韓国酒醸造場（オモナヤンジョ）」が、同市吉田町にオープンした。8月頃から、販売を予定している。醸造所をオープンさせたのは市内で韓国産マッコリなどを提供するバー

→ 読売新聞オンライン / May 27, 2024



マッコリ王に俺はなる! 雲南市に移住の韓国出身のそんさん コメのおいしさに引かれマッコリ醸造所開設

韓国出身で雲南市木次町に移住したそんさんひょんさん(42)が醸造所を開き、マッコリの製造に挑戦している。島根県の山間部で韓国の伝統酒を造る訳は....

→ 中国新聞デジタル / Sep 23, 2024