

mana

1751

unblended unfiltered undiluted pure rice sake



classic
山廃仕込純米酒

原料米：五百万石
精米歩合：60%
酵母：FK-301
(福井3号酵母)
アルコール分：17度
日本酒度：+1
酸度：1.7



premium
純米大吟醸

原料米：山田錦
精米歩合：50%
酵母：FK-501
(福井5号酵母)
アルコール分：15度
日本酒度：±0
酸度：1.3



sweet
白麴仕込純米吟醸

原料米：五百万石
精米歩合：50%
酵母：FK-501
(福井5号酵母)
アルコール分：15度
日本酒度：-20
酸度：2.8

味の中心に太い酸味が横たわり、ふくよかな麴の香りが口中をよぎっていく。みずみずしい酸に由来する張りのある味わいが、後口の甘みを抑えて辛めのフィニッシュを引き出す。各種の魚料理や洋風の肴にも良く合いそうだ。

ほのかに立ち昇るイチゴのような香り。チャーミングな甘みを含んだ淡い香気に呼応するように、かすかな苦味も現れて味わいに陰影をつける。繊細に交錯する味の要素が、幅広い料理との相性の良さを示唆している。

口中にリンゴやメロンを思わせる香りが満ち、繰り出される快活な甘みと爽やかな酸味のコントラストが心地よい。上質な甘みを志向した酒だが甘みだけが浮き立つことなく、しっかりした酸の存在が味全体を引き締める。

酵母

福井のための福井らしいお酒を醸すために開発された、福井県のオリジナル酵母。独特の酸味が際立つFK-301酵母と、フルーティな香りとなめらかな口当たりのFK-501酵母があります。

蔵元・杜氏 泉恵介

東京農業大学、国税庁醸造試験場で醸造学、醸造学、微生物学を学ぶ。平成9年真名鶴酒造合資会社代表、平成10年秋より杜氏を兼務。杜氏として初めて造った吟醸酒が、県の利酒会で最高点を獲得。続く金沢国税局新酒鑑評会、全国新酒鑑評会でも金賞を受賞し一躍脚光を浴びる。以後、受賞多数。

書家 圭春 ラベル文字

四歳より書家圭花に師事。平成十二年免許皆伝、『圭春』の雅号を得る。また、女体書道の先駆者で書道と官能的世界観を融合して表現する書道界の異端児。日本の伝統を独自の表現法を用い、書家としてまたエンターテイナーとして後世に伝えるべく活動中。http://www.keishun.jp

真名鶴酒造合資会社

福井県大野市明倫町 11-3

TEL 0779-66-2909 FAX 0779-66-2690

Email info@manaturu.com URL http://manaturu.com

mana

1751

unblended unfiltered undiluted pure rice sake



この酒は人と自然と真実で出来ている。
ただひたすらに醸し、余計な手は一切加えない、
純粹無垢なお酒です。

酒蔵のある場所

越前大野

越前大野は日本の中西部、北陸地方の内陸部に位置し、小京都と呼ばれる歴史と伝統ある街です。四方を1000m級の山々に囲まれた水と緑豊かな扇状盆地で、酒造好適米の特産地でもあり、名水百選「御清水（おしょうず）」の清冽な水と雪深く厳寒な気候とも相まって「神が酒造りのために創られた地」と云われるほど素晴らしい場所です。



mana1751を醸す蔵

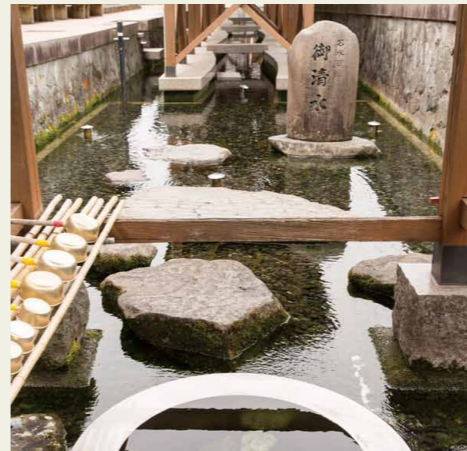
真名鶴酒造

1751年、越前大野にて創業。機械に頼らず全量手造りの小さな蔵元ですが、全製品吟醸規格の高級酒専門蔵として伝統的な手法を守りつつも、革新的で新しい味わいの酒造りを目指しています。



恵みの水を運ぶ 真名川

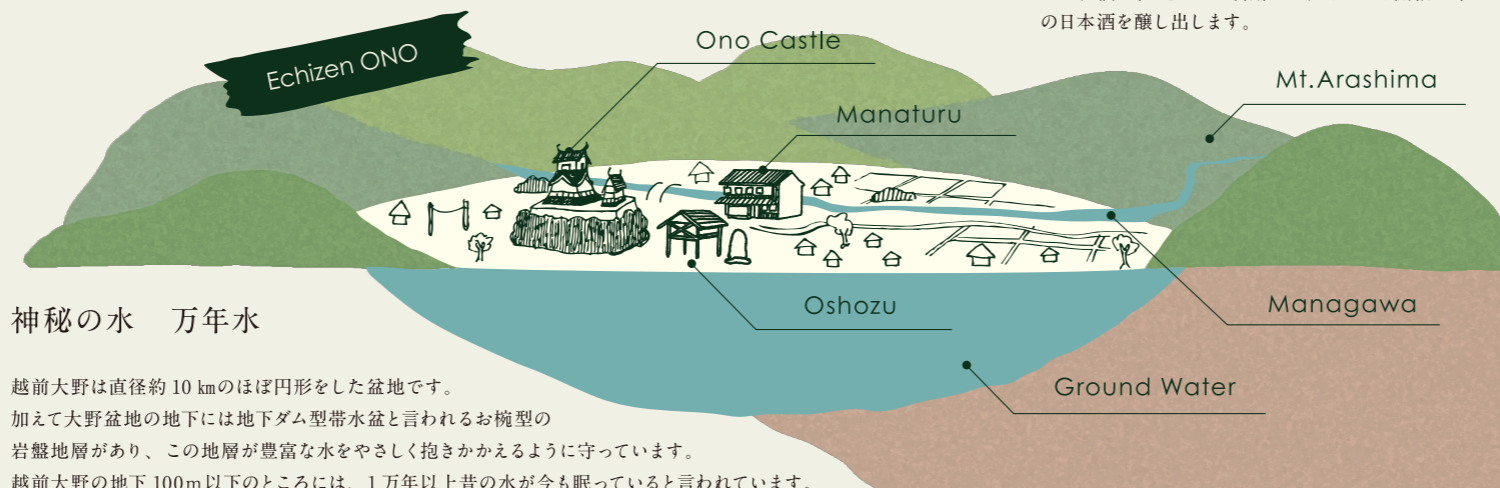
社名の由来にもなった真名川は、越前大野を南北に縦断し、米作り、酒造りに必要な美しい水を豊富に供給してくれます。



名水百選

「御清水（おしょうず）」

日本でも有数の豪雪地帯である越前大野の山々には、毎年たくさんの雪が降り積もります。この雪が春になって解けだし、山肌からいったん地中に浸み込んで再び湧き出したのが越前大野の御清水です。ほんのりと甘みを感じるやわらかい口当たりで、NHKの調査では、日本一おいしい水とお墨付きを頂きました。かつては殿様しか飲めなかった貴重な水ですが、今では飲料水はもちろん、酒の仕込みにも利用され、やさしく繊細な味わいの日本酒を醸し出します。



神秘の水 万年水

越前大野は直径約10kmのほぼ円形をした盆地です。加えて大野盆地の地下には地下ダム型帯水層と言われるお椀型の岩盤地層があり、この地層が豊富な水をやさしく抱きかかえるように守っています。越前大野の地下100m以下のところには、1万年以上昔の水が今も眠っているとされています。



醸す人々

雪国特有の粘り強く勤勉で実直な職人気質は、厳格な管理が必要とされる日本酒造りに非常に適しており、幾多の名社氏を輩出しています。



酒米

山に囲まれ、寒暖の差が大きく、空気がきれいで水の豊富な越前大野は、酒米の栽培にも非常に適した場所で、品質、収穫量ともに日本有数の特産地です。



平家平のブナ原生林

真名川源流の平家平には、広大なブナの原生林が広がり、地下水の涵養地にもなっています。



伝説の湖 刈込池

越前大野の自然の美しさを象徴する場所。秋には見事な紅葉が湖面に映し出されます。



澄み渡る空気 美しい星空

海から遠く、豊かな森林や河川、水田に囲まれた越前大野は、空気がきれいな事でも有名ところで、環境省の調査により、日本一星空のきれいなまちに認定されています。