

究極の透き通った味わいを実現するために、2023年の一般向け販売本数は1,000本のみ。

## 『雫落とし製法』だけでつくられた 最高級日本酒ブランド「雨下-uka-」、誕生。 2月20日(月)09:00より購入希望者向けにメルマガ登録の受付を開始。

創業150年を超える老舗酒造メーカー・明利酒類(本社:茨城県水戸市)は、年間での一般向け販売本数わずか1,000本の最高級日本酒ブランド「雨下-uka-」を立ち上げました。そして2月20日(月)09:00より、購入希望者向けに、メルマガ登録の受付を開始します。「雨下-uka-」は、「雑味が一切ない、最高峰の日本酒をつくりたい」「日本酒の価値を高め、ワインやシャンパンのような世界に通じるお酒にしたい」という、明利酒類の強い情熱から生まれた日本酒です(税込¥33,000)。

▼「雨下-uka-」ホームページ:

購入希望者の方は、以下URLよりメルマガ登録をお願いします。

<https://uka.meirishurui.com/>



「雨下-uka-」は、手間や効率よりも本物の日本酒を造ることを目指した日本酒で、製造方法から原料まで「本物であること」にこだわり抜きました。

通常、日本酒は、製造過程において、機械で圧力をかけながら醪(もろみ)を絞ることで、効率的に酒と酒粕(さけかす)を分離させますが、負荷がかかってしまうため、日本酒の中に雑味が残ってしまうことがありました。

そこで「雨下-uka-」は、自然の重力で落ちてくる雫を丁寧に集めることで、雑味のない、クリアで凝縮された旨味を味わえる「雫落とし製法」を採用。本製法は、そのあまりにも丁寧な工程ゆえに、明利酒類においては年間20~30本程度しか生産できず、これまで世界大会や鑑評会出品酒にのみ採用されてきました。この雫落としで造った日本酒を、お客様にも味わっていただくため研究を重ね、明利酒類はオリジナルの濾布とタンクを製造することに成功。江戸時代から150年を超える歴史を持つ明利酒類として、初めて「雫落とし製法」を商品に採用することができました。

また原料に関しても、最高峰の米・兵庫県産山田錦の特等米を磨き込み、中心部のみを使用。酵母は、明利酒類が独自に開発・培養したオリジナル酵母で、別名「金賞酵母」とも呼ばれている「M310酵母」を使い、香り高い吟醸香の基盤を造っています。また仕込み水は、水の国・水戸の深層で採れた柔らかな地下水を選定しました。

江戸時代から続く明利酒類の歴史と技術、職人の魂と情熱が詰まった日本酒「雨下-uka-」が、大切な人への贈り物や、特別な瞬間のご褒美として、皆さまに寄り添えることを願っています。

## 「雨下-uka-」が本物である5つの理由



### ①究極の透き通った味わいを実現するために、「雫落とし製法」を採用。

2023年の一般向け販売本数は1,000本のみ。

通常、機械で搾る日本酒が多いなか、雨下は「雑味の一切ない最高峰の味わい」を叶えるため、「雫落とし製法」を採用しています。「雫落とし製法」は、布から自然の重力で落ちてくる雫を丁寧に集める手法で、その手法ゆえに、2023年は一般向けには、わずか1000本しか販売することができません。さらに、集めた雫は、テイスティングして厳選。本当にクリアで凝縮された旨味を感じるお酒だけを、あなたのもとにお届けします。

### ②厳選された酒米と、磨きへのこだわり

「雨下-uka-」では、兵庫県産山田錦の特等米だけを使用。さらにこの米を、明利酒類の歴史上で最も磨きこみ、米の旨味を最大限まで引き出せるよう尽力しました。この厳選された酒米と磨きへのこだわりが、雨下の雑味なく透き通る味わいを造ります。

### ③水の国の深層で採れた上質な地下水

2つの川と湖に囲まれた台地である水戸は、その地名も「水の出入り口」に由来しています。1855年頃、明利酒類(当時:加藤酒造店)の初代は、最高の酒を造るために全国を放浪し、この土地に辿り着きました。「雨下-uka-」の仕込み水は、那珂川水系を源流とする、地下35メートルの深層地下水です。硬度91の中硬水で、柔らかく繊細な飲み口を生み出します。「最高の水の湧き出るこの地で最高の酒を造りたい」初代の想いは、雨下に受け継がれています。

### ④「金賞酵母」と呼ばれるM310酵母

「雨下-uka-」のM310酵母は、明利酒類が開発・培養した、明利酒類のオリジナル酵母です。自社で酵母を培養する酒造は全国でも数社しか存在しないため、高級酒向けの優れた酵母として、M310酵母は全国の名だたる酒蔵に広く使用されており、コンテストで金賞を獲ることも多く、別名「金賞酵母」と呼ばれています。

### ⑤雫への想いを形にしたボトルと、自然の恵みを表現した木箱

「雨下-uka-」の瓶は、「雫」を表現しています。明治39年創業・酒井硝子の熟練の職人が、1200°Cの炉の前で鉄竿を操り、灼熱のガラス素地を巻き上げ、ひと瓶ひと瓶、丁寧に作り上げています。手づくりならではの透明感と風合いは、一滴一滴の雫への自信を示しています。

木箱は、徹底的に無垢な自然、人の手のあたたかみという「雫落とし製法」のコンセプトを表現。日本を代表する杉材を厳選し、反りや木目を吟味して、木のぬくもりや感触が伝わるように、ひとつひとつ手作りで製作。木目の色調が少しずつ異なるため、世界にひとつとして同じものはありません。

## 「雨下-uka-」のたのしみ方

### ワイングラスで、お楽しみください

「雨下-uka-」の味わいをフレッシュなままお届けするため、私たちは、落ちてきた雫を即座に瓶詰めし、特別に建築した氷点下冷蔵庫で保管、低温度帯で輸送いたします。雨下がお手元に届いたら、なるべく早めに木箱より取り出し、冷蔵庫の奥に保管し、常温での持ち運びはできるだけお避けください。また、香りを最大限感じていただけるよう、ワイングラスでお召し上がりください。



### 香り立つアロマ 透き通るひととき

栓を開ければ香り立つ、洋梨と林檎のアロマ。繊細でシルキーな飲み口。本物の日本酒にしかない恍惚の味わい。ワイングラスでゆっくりと香りを聞き、温度の変化による移り変わりを感じながら、最上のひとときをお楽しみください。

## 蔵元の想い



「雑味が一切ない、最高峰の日本酒をつくりたい」  
「日本酒の価値を高め、ワインやシャンパンのような世界に通じるお酒にしたい」  
そんな情熱から、『雨下-uka-』プロジェクトは始まりました。

私たち明利酒類が醸造する600種類のお酒のなかから、素直に一番美味しいと思ったのが、雫搾りの日本酒でした。

大量生産が難しく、年間20～30本程度しか生産できないため、これまで雫搾りは、世界大会や鑑評会出品酒にのみ採用し、市販品には取り入れていませんでした。

しかし私たちは、効率よりも本物の日本酒を造ることを選びました。この雫搾りを改良するための研究を重ね、たどりついたのが「雫落とし製法」—濾布とタンクをオリジナルで製造し、まるで雨のように雫が落ちてくる設計です。

最高峰の米の中心部のみを使い、2ヶ月かけて仕込んだ醪(もろみ)は、最後の雫落としの工程で、半分以下になります。

さらにその落ちてきた雫をテイスティングし、本当に雑味がなく旨味を感じるロットのみ、『雨下-uka-』として瓶詰めします。

江戸時代から続く明利酒類の歴史と技術、情熱が詰まった日本酒が、皆さまの特別な瞬間に寄り添えることを願っています。

明利酒類株式会社  
常務取締役 加藤喬大

## 商品情報



商品名:	雨下-uka-
小売価格:	¥33,000(税込)
製造:	明利酒類
原料米:	兵庫県産山田錦特等米100%
アルコール分:	16%
精米歩合:	非公開
日本酒度:	非公開
酸度:	非公開
アミノ酸度:	非公開
火入れ:	1回
内容量:	600ml
メルマガ登録受付開始日時:	2月20日(月) 09:00
メルマガ登録方法:	以下URLよりご登録ください。 <a href="https://uka.meirishurui.com/">https://uka.meirishurui.com/</a>
販売開始日時:	3月13日(月)より販売開始

## 会社概要

「日本のお酒と食で、世界中の人々の心豊かな生活に貢献する」が企業ビジョン。江戸時代から続く酒蔵で、日本酒、梅酒、焼酎、ジン、ウォッカ、リキュール、ウイスキーなどあらゆる酒類を製造し、日本国内および世界中に販売している。

明利酒類株式会社