



M U T E
M U K A
無手無冠



The making of our local sake

地

地の酒づくり

日本最後の清流と謳われる四万十川。
明治26年、その上流域の緑豊かな
山間の地で酒造りを始めました。
「冠におぼれず、飾らず、素朴な心を大切に」
人を愛し、大地を愛し、育まれた
ふるさとの地酒をご堪能ください。

The Shimanto River is traditionally known
as the last crystal- clear stream in Japan.
In 1893, we started the sake making on the
lush green mountain lands in the upstream area.
“Being humble, being natural,
cherishing the sincere heart” has been our faith.
Please enjoy the drink of our locally-made
hometown sake nurtured with the appreciation
for the local people and lands in our mind.

火

ダバダ火振

夏の闇夜に松明を振り、網に追い込む伝統的鮎漁法「火振り漁」。
四万十川の山里で、人の集まる場所を意味する「駄場(ダバ)」。
「ダバダ火振」は、四万十を象徴するこの二つより名付けられました。

“Hiburi fishing” with a flaming torch is a traditional Ayu fishing method, in which in the dark nights of summer, the fishermen drive Ayu fish into fishing nets by swinging flaming torches. (Hiburi).
At the mountain villages of the Shimanto River, “Daba” refers to the places for people to come together.
“Dabada Hiburi” was named after these two symbols representing Shimanto.



栗

栗焼酎

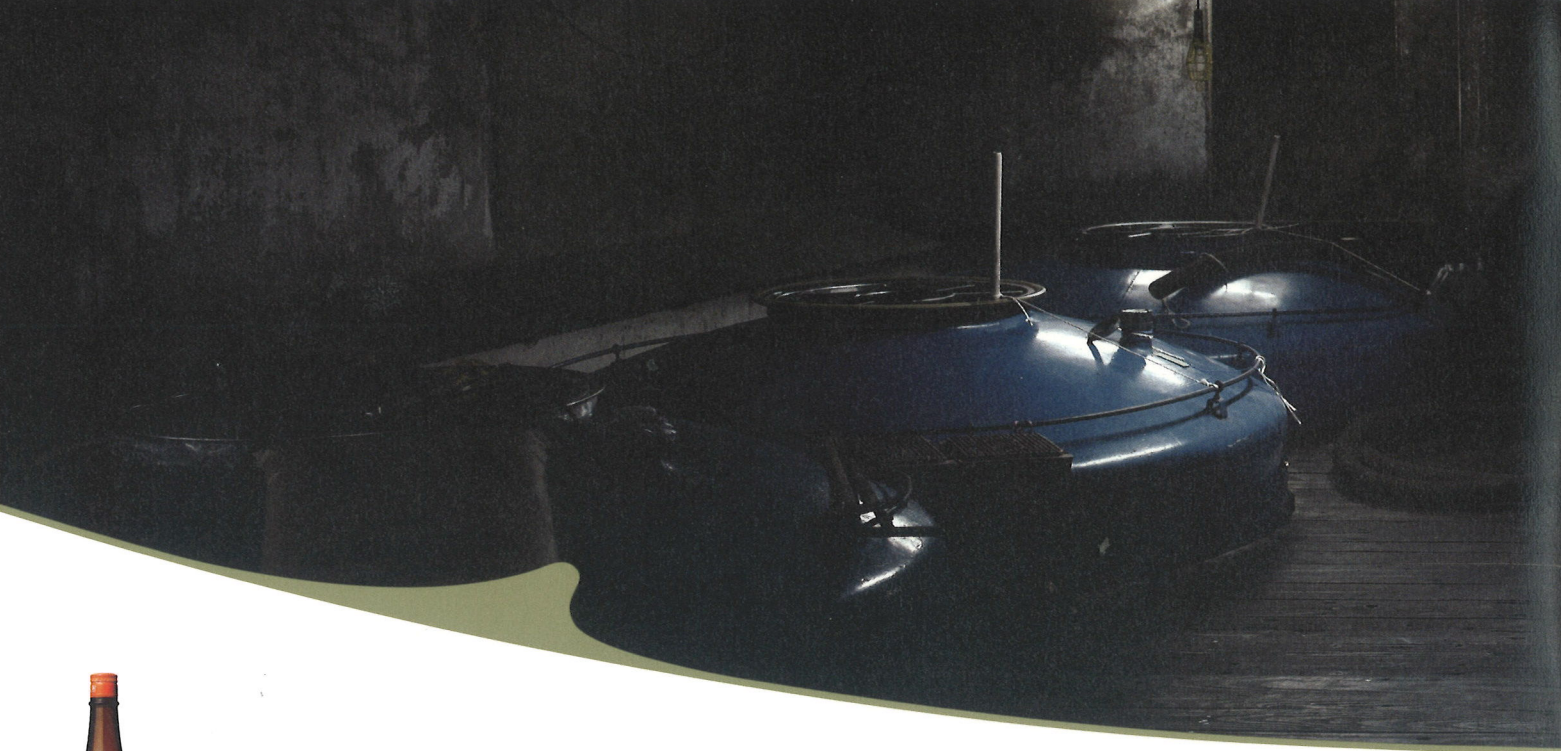
K u r i
S h o c h u



県内一の栗の産地である北幡地域。
ダバダ火振は、その郷土産品として誕生。
栗をたっぷりと50%も使用しており、
口に含むとほのかな香りと、
ソフトな甘みがふわっと広がります。

The chestnuts are from Hokuban region,
the highest yielding area in Kochi prefecture.
Dabada Hiburi is made as its local product.
Chestnuts are used as much as 50% in this product,
which makes the delicate aroma and smooth
sweetness spread in your mouth gently
when you drink the sake.





栗焼酎
ダバダ火振
普及びん 1.8L
Kuri Shochu
Dabada Hiburi
popular size bottle 1.8L

アルコール分/25度
alcohol content/25%



栗焼酎
ダバダ火振
ボトル 900ml(化粧箱付)
Kuri Shochu
Dabada Hiburi
900ml bottle
(coming with a gifted box)

アルコール分/25度
alcohol content/25%



栗焼酎
ダバダ火振
ボトル 720ml(化粧箱付)
Kuri Shochu
Dabada Hiburi
720ml bottle
(coming with a gifted box)

アルコール分/25度
alcohol content/25%



栗焼酎
ダバダ火振
ボトル 100ml
Kuri Shochu
Dabada Hiburi
100ml bottle

アルコール分/25度
alcohol content/25%



栗焼酎
ダバダ火振
チビうんすけ 720ml(化粧箱付)
Kuri Shochu
Dabada Hiburi
720ml small unsuke bottle
(coming with a gifted box)

アルコール分/25度
alcohol content/25%



栗焼酎
ダバダ火振
ナミらんすけ 1.8L(化粧箱付)
Kuri Shochu
Dabada Hiburi
1.8L normal unsuke bottle
(coming with a gifted box)

アルコール分/25度
alcohol content/25%



栗焼酎
ダバダ火振
デカうんすけ 5.4L(台付)
Kuri Shochu
Dabada Hiburi
5.4L large unsuke bottle
(coming with a base)

アルコール分/25度
alcohol content/25%

蔵

栗焼酎古酒

四万十川特産栗焼酎原酒を、地下トンネル貯蔵庫にて熟成。
旨さにふくらみとコクが増した四万十(40,010)時間後、
お手元にお届けする秘蔵の長期貯蔵酒。

The Shimanto River's specialty "unrefined Kuri Shochu" is stored in the underground tunnel cellars for maturation. After 40,010 hours (called Shimanto time) of fermentation, with the taste swelling and the richness increasing, the sake is delivered to you for the one treasured long-term storage.

四万十時間待たずして、まずはその旨さを試したい。
オーナーご検討中の方を優先にご用意した、利き酒ボトル。

限定蔵出・売切御免

Instead of making you wait for 40,010 hours, we have prepared sake-tasting bottles to prioritize those who consider becoming the owners and would like to try out the deliciousness first.

Limited item



四万十ミステリアスリザーブ
ボトル 720ml(化粧箱付)
貯蔵期間/40,010時間(約4年7ヶ月)

Shimanto Mysterious Reserve
720ml bottle (coming with a gifted box)
Storage Duration/40,010 hours
(around 4 years and 7 months)

アルコール分/33度
alcohol content/33%



四万十ミステリアスリザーブ
壺 900ml(化粧箱付)
貯蔵期間/40,010時間(約4年7ヶ月)

Shimanto Mysterious Reserve
900ml jar (coming with a gifted box)
Storage Duration/40,010 hours
(around 4 years and 7 months)

アルコール分/33度
alcohol content/33%



四万十大正
ボトル 720ml(化粧箱付)

Shimanto Taisho
720ml bottle
(coming with a gifted box)

アルコール分/35度
alcohol content/35%

一般的な常識を大きく超えた、栗75%の贅沢。
原材料は、良質栗と米麴のみ。
原料に、時間に、贅を尽くしたプレミアム栗焼酎古酒。

Far beyond the standard kuri shochu, as much as 75% chestnuts are used in this product. Raw materials are high quality chestnuts and koji rice only. The materials and the time spent are provided with luxury every imaginable for this premium aged Kuri Shochu.

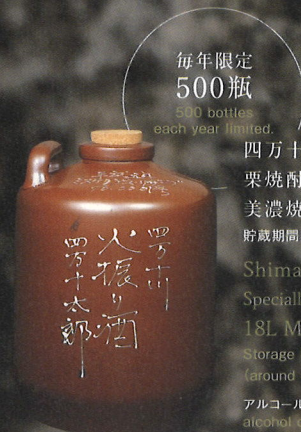
四万十川火振り酒
Shimanto River Hiburishu

栗焼酎特醸原酒を、四万十の天然セラードで、
四万十(40,010)時間お預かり。
「毎年限定500瓶」長期貯蔵オーナーを募集。
特別な方へ、至上の贈り物。
お中元・お歳暮・記念ギフトにいかがですか?
全国発送承ります。

長期貯蔵オーナー募集

Specially-brewed unrefined Kuri Shochu is kept in Shimanto's natural cellars for 40,010 hours. We are recruiting long-term storage owners for "500 bottles each year limited." It is a supreme present to those special for you. How about giving Shimanto River Hiburishu as mid-of-year, end-of-year and anniversary gifts? We are pleased to offer this product shipment nationwide.

long-term storage owners recruited



毎年限定
500瓶
500 bottles
each year limited.

四万十ミステリアスリザーブ
栗焼酎特醸原酒
美濃焼き瓶 18L(ご尊名入り)
貯蔵期間/40,010時間(約4年7ヶ月)

Shimanto Mysterious Reserve
Specially-brewed unrefined Kuri Shochu
18L Mino pottery bottle (with your name on it)
Storage Duration/40,010 hours
(around 4 years and 7 months)

アルコール分/33度
alcohol content/33%



彩

四万十リキュール

四万十流域で実ったゆずを活かし
7年の時をかけて誕生した“ゆずリキュール”や
ダバダ火振に、無農薬の紫芋を浸漬した
ヘルシーな“薔薇色リキュール”など…
ロック、ストレート、カクテルと多彩にお楽しみください。

“Yuzu liqueur” using only citrus grown in the Shimanto River region is
born with our effort and passion over the long period of time “7 years”.
Furthermore, Rose color liqueur is a healthy product in which purple sweet potatoes cultivated with
no pesticide are immersed in Kuri Shochu “Dabada Hiburi” and so on.
You can enjoy these liqueurs in a variety of ways, straight, with rocks or cocktail.



ダバダロゼ
ダバダ火振×紫芋
の薔薇色リキュール
Dabada Rose
Dabada Hiburi ×
purple sweet potato,
liqueur with rose color

500ml | 1.8L



ダバダロゼ梅
栗×紫芋×梅
の出会いから生まれた美酒
Dabada Rose Plum
Chestnuts × purple sweet potato
× plum, well-blended
brewed liqueur with fine taste

500ml | 1.8L



高知家
うまいもの大賞
2019
準グランプリ

Winning a second
prize at “Kochi-Ke
gourmet fair grand
prize 2019”

無手無冠
ゆず
Mutemuka
Yuzu (citrus)

500ml | 1.8L



之正古酒也
1990年貯蔵・
お米の甘熟リキュール
Koremasani koshunari
stored from 1990,
sweetly ripen liqueur
made of rice

300ml | 720ml | 1.8L

銀

四万十川
焼酎銀行

地元銀行閉店にともない、そのままの施設を譲り受け開行。
毎年500壺、栗75%という贅を極めたプレミアムな栗焼酎を
頑丈な扉で守られた金庫室で大切にお預かりします。

Along with the closure of one of the local banks, we acquired the facilities as it
used to be and launched the service of this shochu bank.
Every year 500 jars of premium chestnut shochu with the extreme luxury of 75%
chestnuts are carefully kept in the safe with the protection of a sturdy door.



栗焼酎預貯耐 栗75%
(毎年限定500壺)
(普通・定期1年・定期2年・定期3年)
Kuri Shochu (deposit Shochu) chestnuts75%
(500 jars each year limited)
(regular, 1-year deposit, 2-year deposit, 3-year deposit)
アルコール分/30度
alcohol content / 30%
720ml



栗焼酎馬之助 栗90% 四万十川焼酎銀行限定販売
Kuri Shochu Umanosuke chestnuts90% Limited item
アルコール分/30度
alcohol content / 30%
360ml | 720ml | 1.8L

詳しくはWEBで | www.40010shochu-bank.com

有機肥料と紙マルチによる無農薬栽培の米作りから、
その米を使つての酒造りまで。

自然の大切さを再認識していただける、体験教室。

You can experience from rice making without agricultural chemical cultivation
in the use of organic fertilizer and paper mulch,
all the way to sake making with the rice you grow.
The trial classrooms are for people to re-recognize the importance of nature.



本物を求めて毎年大勢の方が、四万十川自然郷に集う。
ラベルにご自身の銘をお入れいただき、
世界に一瓶だけ、自分だけの原酒が誕生します。

A large number of participants gather in the Shimanto River's natural
villages every year in search of high-quality sake making.
A raw sake original bottle with your name label on is born,
the only one in the world, the only one for yourself.

体

酒造り
体験教室

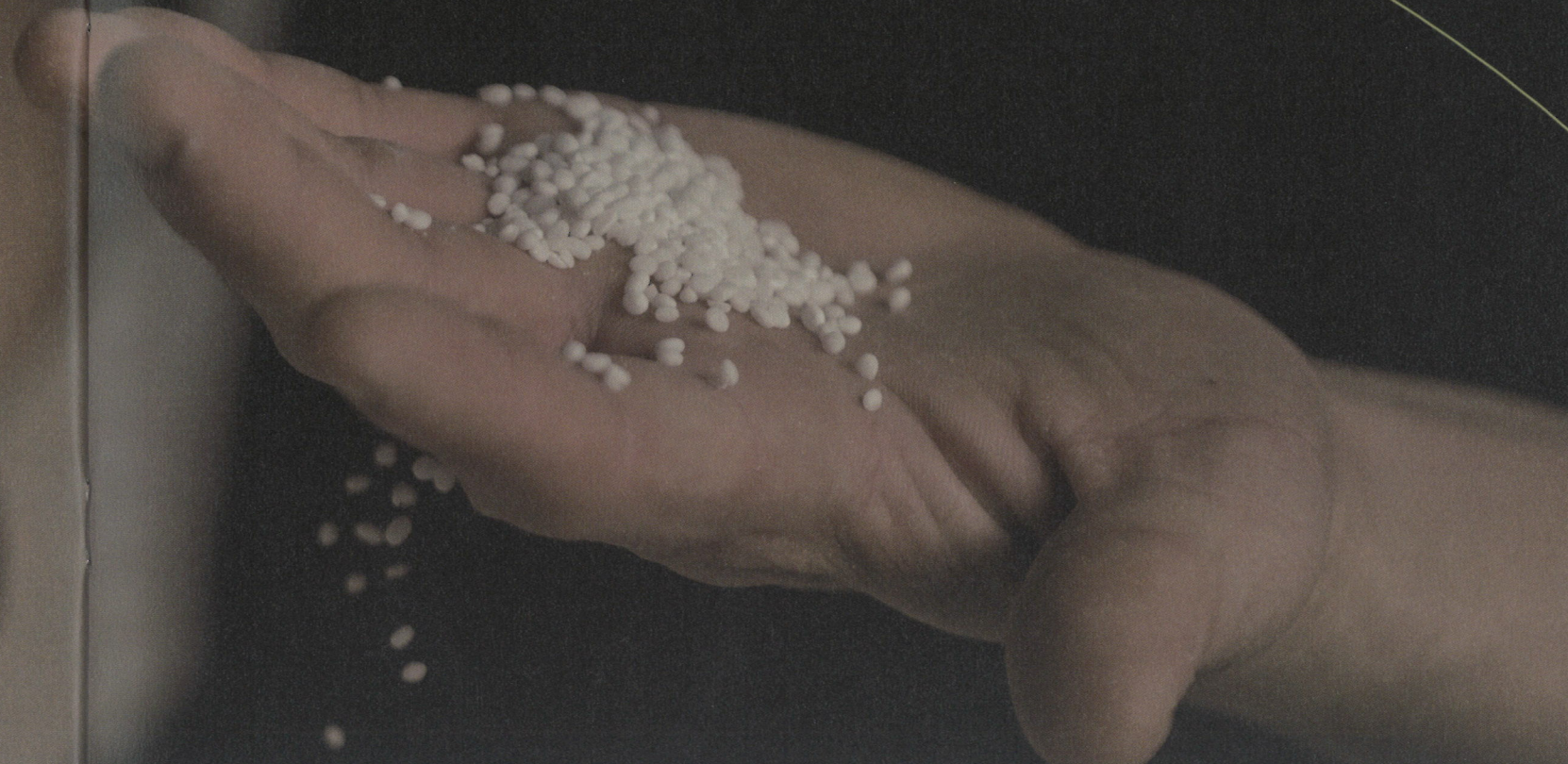
Mutemuka Nihonshu

手

無手無冠日本酒

四万十の清らかな大地で、
地元農家と蔵人たちが有機肥料で育てた契約栽培米をはじめ
本物の米だけが持つ純な旨みを追求し、
丹念に手造りしたこだわりの日本酒。

On Shimanto's pure local lands, we mainly use the rice contract farming
grown with organic fertilizer by the local farmers and the sake brewery workers.
In this way, we pursue the pure flavor that only high-quality rice has,
and this Nihonshu is elaborately handmade with all our care.



気品あふれる穏やかな芳香。
磨きに磨き抜かれた、透き通った味わい。
そして、四万十で育った米の柔らかくて豊かな旨み。
蔵人の誇りを込めた、無手無冠最高峰の逸品。

This sake has a mild fragrance full of refinement.
Repeated refinement work reaches the crystal-clear taste.
Besides, the soft and rich flavor of the rice grown in Shimanto
can be tasted too.
Filled with sake makers' pride,
Pure Rice Daiginjō is the best masterpiece of Mutemuka.

無手無冠
純米大吟醸
Mutemuka
Pure Rice Daiginjō

精米歩合 / 40%
原材料 / 米(国産)、米こうじ(国産米)
アルコール分 / 16度
日本酒度 / +3
rice milling rate / 40%
material / rice (domestic)
kome-koji (domestic rice)
alcohol content / 16%
sake meter value / +3

300ml 720ml 1.8L



純米大吟醸

華やかに香り立つ吟醸香に、さらりと澄んだ酒質。
四万十の大地で育った米を
丁寧に磨き抜いた繊細かつ美しい味わい。
大切な人へ、また特別な日の盃にぜひ。

This sake features the spreading of ginjō
aroma and the softly clear quality of the high quality sake.
The sophisticatedly polished rice grown
in the Shimanto area gives the sake delicate and fine taste.
Please have a drink for those special for you
or on celebration days.

無手無冠
大吟醸
Mutemuka
Daiginjō

精米歩合 / 40%
原材料 / 米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
アルコール分 / 17.5度
日本酒度 / +3
rice milling rate / 40%
material / rice (domestic),
alcohol content / 17.5%
sake meter value / +3

300ml 720ml 1.8L



大吟醸



無手無冠
純米吟醸酒
Mutemuka
Pure rice ginjōshu

精米歩合/55%
原材料/米(国産)、米こうじ(国産米)
アルコール分/16.5度
日本酒度/+3
rice milling rate/55%
material / rice (domestic)
kome-kōji (domestic rice)
alcohol content / 16.5%
sake meter value / +3

300ml 720ml 1.8L

選りすぐった四万十の酒米を精米歩合55%まで磨き上げ、
華やかでフルーティーな味わいに仕上げました。
香り、旨み、酸味がバランス良く見事に調和。
キレが良くやや辛口、ぜひ「冷や」でご賞味を。

Carefully selected Shimanto's sake rice is refined up to the 55%
polished rice ratio, finishing up with gorgeous and fruity taste.
This product has a well-coordinated balance
and harmony in aroma, taste, and acidity.
It tastes sharp and a bit dry.
Please enjoy this sake cooled.

低温でじっくりと時間をかけて発酵させた、
吟醸香の繊細でフルーティーな香り。
すっきりした淡麗な味わいで、キレのある軽快な飲み口。
「冷や」か「ぬる燗」がお薦めです。

The delicate and fruity ginjō aroma comes out from
long time and slowly fermentation at low temperature.
It tastes delicate and refreshing
as well as giving sharpness in drinking.
Please relish this sake cooled or warmed.



無手無冠
吟醸酒
Mutemuka
Ginjōshu

精米歩合/55%
原材料/米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
アルコール分/16.5度
日本酒度/+3
rice milling rate/55%
material / rice (domestic),
brewed alcohol
alcohol content / 16.5%
sake meter value / +3

300ml 720ml 1.8L

四万十の清らかな大地と水で、
蔵人たちが丹念に手造りしたこだわりの特別純米酒。
やや辛口で、落ちついた香り。
すっきりとした味わいです。

This special pure rice sake is elaborately handmade
by the craftsmen working in breweries,
using the clear water and pure local lands of the Shimanto area.
It gives the slightly dry taste and smooth aroma,
bringing out the refreshing taste.



無手無冠
特別純米酒
Mutemuka
Special pure rice sake

精米歩合/60%
原材料/米(国産)、米こうじ(国産米)
アルコール分/16.5度
日本酒度/+3
rice milling rate/60%
material/rice(domestic)
kome-kōji(domestic rice)
alcohol content/16.5%
sake meter value/+3

300ml 720ml 1.8L



無手無冠
純米生原酒
Mutemuka
Pure rice unrefined sake

精米歩合/70%
原材料/米(国産)、米こうじ(国産米)
アルコール分/18.5度
日本酒度/+5
rice milling rate/70%
material/rice(domestic)
kome-kōji(domestic rice)
alcohol content/18.5%
sake meter value/+5

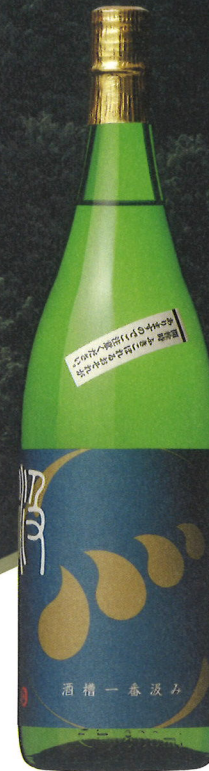
300ml 720ml 1.8L

四万十の大地にて、有機肥料で育てた契約栽培米。
この安心・安全な米だけを原料に、
丹念に手造りしたこだわり純米酒です。
「冷や」か「ぬる燗」でご賞味ください。

This sake uses the rice contract farming grown with
organic fertilizers on Shimanto's lands.
We use the safe and secure rice as the only ingredient to
elaborately make this pure rice sake.
Please relish this sake cooled or warmed.

酒槽からしたたり落ちる生原酒を、
一番に汲みあげ限定蔵出し致します。
濾過前で白濁がありますが、これが旨味です。
底に溜まる事がありますので
軽く混ぜてから「冷や」でご賞味ください。

This unrefined sake is immediately scooped up right
after it trickles down from a sake press. This is a limited collection.
There is white turbidity before filtration, and this is
exactly where the deliciousness comes from.
Because the white turbidity may accumulate at the bottom,
please stir it up slightly and enjoy this sake cooled.



無手無冠
酒槽一番汲み(純米生)
Mutemuka
Sake press Ichiban gumi (pure rice)

精米歩合/70%
原材料/米(国産)、米こうじ(国産米)
アルコール分/18.5度
日本酒度/-3
rice milling rate/70%
material/rice(domestic)
kome-kōji(domestic rice)
alcohol content/18.5%
sake meter value/-3

720ml 1.8L



無手無冠
鬼辛(本醸造)
Mutemuka
Oni kara (honjōzō)

精米歩合 / 70%
原材料 / 米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
アルコール分 / 18.5度
日本酒度 / +10
Rice milling rate / 70%
material / rice (domestic)
kome-kōji (domestic rice), brewed alcohol
alcohol content / 18.5%
sake meter value / +10

300ml 720ml 1.8L

原酒ならではの濃厚な中にも、
キレのあるフレッシュな飲みごたえ。
甘みを残さないように十分に発酵させて
最高の辛口に仕上げました。
「冷や」でご賞味ください。

This unrefined sake features a sharp and fresh taste
besides its full-bodied taste.
It is fermented enough so as not to leave any sweet flavor,
finished up with the top dry taste.
Please enjoy drinking this sake cooled.

こだわりの米をじっくり醸し、
旨味を十分に引き出したところで火入れ瓶詰めしました。
「燗」でよし、「冷や」でよし。
祝いの酒にはぜひ、この伝統銘柄「千代登」を。

Chiyonobori, made from specially selected rice,
is brewed slowly and carefully to make it thoroughly bring out
its original good taste before it is pasteurized and bottled.
Drinking this sake warmed or cooled is strongly recommended.
Please select this traditional sake
"Chiyonobori" for your celebration day.



無手無冠
千代登(本醸造)
Mutemuka
Chiyonobori (honjōzō)

精米歩合 / 70%
原材料 / 米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
アルコール分 / 16.5度
日本酒度 / +3
rice milling rate / 70%
material / rice (domestic)
kome-kōji (domestic rice), brewed alcohol
alcohol content / 16.5%
sake meter value / +3

300ml 720ml 1.8L



無





www.mutemuka.com

株式会社 無手無冠

〒786-0301 高知県高岡郡四万十町大正452

TEL.0120-400108

MUTEMUKA Co.,Ltd.

Taisho 452 Shimanto-cho Takaoka Kochi 786-0301

Toll-Free Number: 0120-400108