

酒蔵の「本格梅酒の仕込み」開始 ～産地直送の紀州産の梅実 100%使用～

白鶴酒造株式会社は、2023年5月25日（木）から、紀州梅を使用した酒蔵こだわりの「本格梅酒（※1）の仕込み」を始めました。

この酒蔵で造った梅酒は、全国で販売されており、ネットショップでも購入できます。

▼白鶴オンラインショップ

<https://www.e-hakutsuru.com/collections/plum-wine>



本店二号蔵工場では毎年、大吟醸（※2）の寒造りが終わる時期と梅の収穫時期が重なるため、夏場使わない日本酒のタンクを有効利用して梅酒を造っています。日本酒醸造用に用意された設備であるため、45年以上前から工夫を重ねつつ、昔ながらの梅酒造りを続けています。

今年は、5月25日に「青いダイヤ」とも呼ばれる希少品種の【古城梅（ごじろうめ）】を、6月から約10日間かけて香り高い完熟の【南高梅】を仕込みます。夏ごろに梅実を引き上げ、熟成させた梅酒は、来年春以降、順次商品として出荷されます。当社の本格梅酒4アイテムは全て紀州産の梅実を使用しています。

※1 本格梅酒とは

本格梅酒とは、日本洋酒酒造組合（東京都）が制定した自主基準で、梅と糖類、アルコールだけを使用して造った梅酒のことです。酸味料や着色料、香料を使用している場合は、本格梅酒とは表示できません。

※2 大吟醸とは

原料米を50%以上も磨きぬき、優秀な酵母を使って低温でじっくり発酵させた最高級の日本酒のことです。



■梅酒の仕込み工程

1. 梅入荷



2. 洗い・選別



3. タンクへ投入



■白鶴 本格梅酒商品概要

【白鶴 梅酒原酒】

・特長

紀州を代表する梅の品種「南高梅」を100%使用した“本格梅酒”です。梅を漬けたお酒を原酒のまま瓶詰めしているため、梅本来の芳醇な香りと濃厚な味わいが楽しめます。モンドセレクション(※3)金賞を受賞(720ml)しており、世界から認められた味です。

- ・原材料名 梅、醸造アルコール、糖類
- ・アルコール分 19～20%
- ・エキス分 25.6
- ・酸度 16.5
- ・参考小売価格 1.8L 2,485円/720ml 1,291円/300ml 541円



南高梅 100%

【白鶴 梅酒】

・特長

紀州産の厳選された梅実だけを酒蔵でじっくり漬けて作る伝統的な製法による本格梅酒です。芳醇な香り、光沢のあるコハク色の美しさ、そして口の中に広がる爽やかで重厚な味わいをお楽しみください。

- ・原材料名 梅、醸造アルコール、糖類
- ・アルコール分 13～14%
- ・エキス分 18.9
- ・酸度 10.0
- ・参考小売価格 1.8L 1,418円/500ml 536円



吉城梅 100%

【白鶴 すっきり梅酒】

・特長

紀州梅100%使用。炭(すみ)ろ過製法によるこれまでにない透明(クリア)で、すっきりとした飲みやすい梅酒です。そのまま楽しめるストレートタイプです。

- ・原材料名 梅、醸造アルコール、糖類
- ・アルコール分 10～11%
- ・エキス分 15.1
- ・酸度 8.0
- ・参考小売価格 300ml 362円



【白鶴 梅酒原酒 三年貯蔵】

・特長

紀州南高梅を100%使用した「白鶴 梅酒原酒」を、3年かけてじっくりと熟成させました。熟成された深みのある香りとまろやかなコクが楽しめる、贅沢な味わいの梅酒です。

- ・原材料名 梅、醸造アルコール、糖類
- ・アルコール分 19～20%
- ・エキス分 25.6
- ・酸度 16.5
- ・参考小売価格 720ml 2,160円



*全ての商品の参考小売価格は消費税別表示です。

※3 モンドセレクション

ベルギーの経済省などが1961年に創設した、世界各国から出品される食品・飲料・化粧品などの消費生活製品を審査し優良な商品を認定する、国際的な評価機関です。専門家審査員による厳正な審査を経て、最高金賞・金賞・銀賞・銅賞の賞が与えられます。

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

TEL：078-856-7190（休祝日を除く月～金 9:00～17:00）

白鶴ホームページ：<http://www.hakutsuru.co.jp/customer/>