

## 丁寧な暮らし、始めてみませんか？ おうち時間を楽しむ梅酒キット 本場梅どころ和歌山の酒蔵からお届けします！

和歌山の酒造会社 中野 BC 株式会社(和歌山県海南市)は、自宅で簡単に漬け込むことができる梅酒づくりキット「NIJYUMARU(にじゅうまる)」を販売しております。気軽に“梅仕事”デビューしませんか？梅酒キット・梅酒のタイムカプセルが WEB 限定で発売中通常は完熟した梅の実を新鮮な状態で冷凍してお届けいたしますが、**梅の最盛期 6 月にお届けする「NIJYUMARU」は、新鮮な生の青梅の実をお送りいたします。**



### ■届いた日から作れる！記念日に作る梅酒の手作りセット 「いつか、20 になるあなたへ。」成長したわが子と楽しめる、梅酒のタイムカプセル

「NIJYUMARU」(にじゅうまる)とは、梅の実やホワイトリカー、氷砂糖をはじめとした、梅酒づくりに必要なものが全て揃っている梅酒づくりのキットです。

近年、「梅しごと」(※1)として梅酒づくりや梅シロップづくりが全国に浸透し始めましたが、「何を用意すればいいのかわからない」「面倒くさそう、難しそうというイメージがあってなかなか挑戦できない」というお声をいただくこともしばしば。ですが、必要なものさえ揃えば意外と簡単に、楽しく梅酒づくりを体験することが可能です。



そしてそれが誰かのため、例えば「自分の子どもに想いをこめてつくるもの」だとすれば、また「子どもが 20 歳になったとき、一緒につくった梅酒で乾杯をする」ということを想像すると、挑戦したくなるのではないだろうか？そんな方に是非手に取って欲しい、という想いからこの「NIJYUMARU」が誕生しました。

梅酒は長期保存が可能なお酒である為、子どもが生まれた年に漬け込んで、20 年後、成人した時に一緒に飲んでいただくことも可能です。子どもと一緒に漬け込むことで「楽しい思い出づくり」になり、つくった梅酒を飲むときは、親は 20 年前のことを思い出しながら、子どもは 20 年前の親の想いに触れることができる。梅の実と一緒に自分達の思い出も漬け込む、まるで「タイムカプセル」のような梅酒となっています。

また、お子さまがいるご家庭だけでなく「結婚した年に一緒に漬け込んで、数年後の結婚記念日に飲みたい」「熟成させた手づくり梅酒が飲みたい」という方にもおすすめです。

そのまま飲んでも、割っても、お料理に使っても美味しいです。

※漬け込んだ梅酒を同居人以外の第三者には、譲渡することはできません。

<https://wakayama.keizai.biz/headline/1586/>



## ■なぜ「NIJYUMARU」という名前なのか

味も、香りも、二重丸の出来栄であること。  
親と、子が、2つのグラスを重ねて乾杯するイメージ。  
そして、いつか20になるあなたへ。  
というメッセージ。  
これらすべての想いをこめて、「NIJYUMARU」と名付けました。



## ■クラウドファンディングで目標を達成！目標を越え 152%もの支

「NIJYUMARU」は、クラウドファンディング「Makuake」で2018年5月1日(火)から6月6日(水)まで、50万円を目標金額として援者を募集。その結果、目標を越える76万円、152%を達成。140人ものサポーター(支援者)が集まりました。

### 【プロジェクトページ】

<https://www.makuake.com/project/nijyumaru/>

サポーターは男女の割合が男53%女46%のほぼ同率。20代から70代と幅広い年齢層から支援が集まりましたが、中でも一番支援が多かった層は30代女性。多くの子育て世代の方からコメントや支持をいただきました。



## ■一部コメント

- ・去年子供を産みました。あわよくば息子と飲みたいな
- ・子供たちと飲める日を楽しみに、たくさんのお祝いと一緒に梅酒を漬けますね！素晴らしいプロジェクトのお陰でステキな時間を体験することが出来ること感謝します！
- ・今度生まれる子どものために支援します。今から20年後が楽しみです。素敵なプロジェクトをありがとう！
- ・今年、子供が生まれたので何か記念になるものかと考えていたのですが、なかなかいい案が浮かばなかったところ、このプロジェクトを見つけました。20年後を楽しみにしながら、家族の時間を楽しみたいと思います。
- ・長女、次女、長男と梅酒を作ります。一緒に飲める日が楽しみです。

また見た目も「青梅」や「笑顔」をイメージした丸みのある、かわいらしいデザインになっており、SNS映えを狙うことができます。クラウドファンディングでご購入いただいたサポーターの方が、既にInstagramでその様子をアップしており、共感するコメントやいいねが集まっています。



## ■減少する梅の消費量。世界に誇れる和歌山の梅。その産業と文化を守りたい。

当社がある和歌山は、全国でも1位の生産量を誇る梅の産地。昔から親しまれ食卓でもおなじみだった梅の実でしたが、全国の消費量は10年で約2割減少。生産量日本一の「梅王国」和歌山でも、梅の出荷量が4年で3割も減少しています(※2)。

そんな梅をNIJYUMARUをきっかけにいつも目にする、毎年梅酒や梅シロップを漬ける、そんな気持ちを持ち続け、日常にさせていただく事が、和歌山の農家を支える事につながり、また和歌山を知ってもらえる導線になればと考えます。





商 品 名	NIJYUMARU セット	内 容 量	900ml
発 売 日	2018 年 10 月 1 日(月)発売	税 込 価 格	税込 2700 円
発 売 場 所	当社オンラインショップ: <a href="http://www.nakano-group.co.jp/nijyumaru/">http://www.nakano-group.co.jp/nijyumaru/</a> 楽天・Yahoo・Woomal!の自社オンラインショップ		
セット内容	漬け込み用瓶/南高梅(200g・冷凍もしくは冷蔵)/ホワイトリカー(360ml:35 度)/氷砂糖(200g)/ラベルシール/未来メッセージカード/梅酒づくり HowTo ガイド BOOK		
保存品質	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お酒は 20 歳になってから。</li> <li>・飲酒運転は法律で禁じられています。</li> <li>・妊娠中や授乳期の飲酒は気をつけましょう。</li> </ul>		
注意点	<p>本来梅酒は、製造する場合も販売する場合も免許が必要となりますが、消費者が自ら、または同居の家族が飲む場合のみ、製造免許を受けることなく製造することが認められています。有償・無償に関わらず漬け込んだ梅酒を自分や同居の家族が飲む場合以外に、知人や友人にプレゼントをするといった行為は「酒税法違反」となりますので、同居以外の第三者に譲渡(プレゼント)をする場合、漬け込む前のセットのままでお渡し、またお送りください。なお、酒場や料理店、旅館等が自家製梅酒を提供する場合は、所轄の税務署に事前の届けが必要となりますので、十分にご注意ください。</p>		

#### [セット内容詳細]

##### ●ボトル:

小さめの 900ml のかさばらない漬け込み瓶をチョイスしました。

##### ●ラベルシール:

わくわくしながら漬け込んでいただけるよう、丸みを帯びた笑顔マークのかわいらしい見た目に仕上げました。ラベルには漬け込んだ日をメモできるスペースがあります。

##### ●未来メッセージカード:

「NIJYUMARU」のロゴが入ったメッセージカード。漬け込んだ梅酒を送りたい家族に宛てて手紙を書いて、その手紙を飲むときに読んでもらうとより一層、想いが伝わります。

##### ●梅酒づくり HowTo ガイド BOOK:

中野 BC の梅酒製造を統括している梅酒杜氏が監修した、美味しい梅酒のつくり方ガイドです。ガイドに沿って漬け込んでいただくと、簡単に美味しい梅酒が出来上がります。梅酒杜氏直伝のワンポイントアドバイスも!

##### ●南高梅(なんこううめ):

南高梅は梅の品種の一つで、その実は最高級品とされており、加工品は進物としても多く利用されています。大粒・果皮が薄く果肉が厚く柔らかい・種が小さい・桃のような柔らかな香り・クエン酸が非常にリッチといった特徴があります。「NIJYUMARU」ではスーパーでも手に入れにくい大きなサイズの南高梅をお届けいたします。

※基本、完熟した梅の実を新鮮な状態で冷凍しお届けいたしますが、**6 月 6 日(梅の日)出荷分からは収穫仕立ての青梅を冷蔵にてお届けいたします。※青梅はなくなり次第終了、またその年によって遅れが生じる可能性がございます。**

##### ●ホワイトリカー:

漬け込み用のアルコールは酒蔵・中野 BC にて造られている無味無色のホワイトリカー。フルーティーでフレッシュな梅本来の香り・味わいを純粋に楽しんでいただくため、中野 BC の梅酒づくりではホワイトリカーを使用することにこだわってきました。梅のピュアな香りや味わいがストレートに抽出された、本格的な梅酒をお楽しみいただけます。

##### ●氷砂糖:

梅酒に最適とされている氷砂糖。ゆっくりとじっくりと溶ける固い氷砂糖が、梅のエキスを無駄なく抽出することで、おいしい梅酒ができあがります。

#### <参考資料※1>

食トレンド大賞 2017 で「梅仕事」が注目トレンドに選出

クックパッド株式会社から発表された 2017 年「食トレンド大賞」の中で「梅仕事」が注目された食のトレンドの一つとして選出されました。2017 年のトレンドは、クックパッドの検索データ分析ツール「たべみる」やクックパッドニュースのアクセス数などのデータをもとに、今年を代表するおうちごはんのトレンドキーワードを選出したものです。

#### 以下紹介文:

旬の梅を梅干しや梅酒に加工する「梅仕事」。店頭で青梅が並びはじめる 6 月頃に、保存瓶などのアイテムがたくさん陳列されたコーナーを目にすることも多くなりました。手作りの梅酒や梅干しがなくても困らない中で、「ていねいな暮らし」「趣味として料理を楽しむ」といったことを大切にすることも増えており、再注目されているようです。

引用: <https://cookpad.com/campaign/foodtrend2017>

<参考資料※2>

[全国の消費量は10年で約2割減少]

出典: 農林中金総合研究所「調査と情報 2016.1」

<https://www.nochuri.co.jp/report/pdf/nri1601rel.pdf>

該当箇所:P2「5 低迷する価格と今後の梅生産の課題」部分

[和歌山県の梅の出荷量4年で3割減少]

出典: 農林水産省「近畿農林水産統計」

<http://www.maff.go.jp/kinki/toukei/toukeikikaku/yotei/attach/pdf/2017-35.pdf>

該当箇所:P2

### 中野 BC 株式会社 会社概要

所在地	和歌山県海南市藤白 758-45	設立	1961年(昭和36年)11月
代表者	代表取締役社長 中野幸治	従業員数	140人(2020年4月現在)
資本金	8000万円		
事業内容	酒類(清酒・みりん・焼酎・梅酒等のリキュール類)の製造・販売、梅果汁・梅エキス、青みかん粉末等の健康補助食品の製造・販売		
輸出国 (22カ国)	アメリカ、オーストラリア、ニュージーランド、フランス、オランダ、スイス、ベルギー、イタリア、ドイツ、ロシア、イギリス、シンガポール、タイ、ベトナム、インドネシア、フィリピン、マレーシア、ミャンマー、中国、台湾、香港、韓国		
お問合せ先	073-482-1234(代)	東京オフィス	東京都新宿区荒木町 13-2 四谷 NS(ナカノ・スマート)ビル 1F

---

### 資料に関するお問い合わせ先

中野 BC(株) [TEL:073-482-1234](tel:073-482-1234) MAIL: [press@nakano-group.co.jp](mailto:press@nakano-group.co.jp)

---