

本場梅どころ和歌山の酒蔵からお届けします

無添加・塩分ゼロ・糖質 45%OFF「富士白ウメチュウハイ」が新発売。

罪悪感なく、好きな濃さで楽しんで。

梅酒や梅の健康食品を販売する、和歌山の酒造会社中野 BC（海南市）は、美味しいお酒も飲みたいが、健康も気になる 40～50 代の男性をターゲットに、無添加・塩分ゼロ・糖質 45%OFF※1の「富士白ウメチュウハイの素」(600ml、税込 1650 円、1800ml、税込 4400 円 アルコール度数 25 度、5 倍希釈タイプ)を梅の日※2の 2020 年 6 月 6 日(土)に、全国発売を開始致します。

※1 当社従来品(通常の中野梅酒)との比較(アルコール度数 5%に希釈時)

※2 日本記念日協会 認定。後奈良天皇のウメにまつわる故事に由来し、「紀州梅の会」が制定

ご多忙かと存じますが、是非貴社様に御取材頂けますと幸いです



復刻版「富士白ウメチュウハイの素」1.8L、600ml

約 44 種類の梅酒製造で培ったブレンド技術を活かし、

梅の熟度・仕込み方、熟成年数の違う原料にもこだわり仕込みました！

使用した原料は、100%和歌山県産南高梅・醸造アルコール・砂糖のみ。

“梅酒メーカーでもある当社にしかないこだわりの原料を用いて、他にない最高のウメチュウハイを目指したい”と、素材そのものの風味を活かした“本格ウメチュウハイ”にこだわりました。

富士白ウメチュウハイの素は、梅酒のソーダ割でもなく、今まで飲んだことのあるウメチュウハイとも違った自然な梅の味わいで、食事をより一層美味しく感じさせてくれるちょっぴり大人な“辛口”チューハイです。青梅のフレッシュな香りや完熟梅のフルーティーな香り、さらにそれらを漬け込み熟成させた梅酒の芳醇な香り等、梅の実の熟度や仕込み方、熟成年数の違いで変わる様々な味を感じて頂けるよう、厳選した6種類の梅酒をバランスよくブレンドしました。中には、10年以上かけてじっくり熟成させた梅酒や独自の方法で仕込んだ甘くない梅酒等、個性豊かな原酒を使用しています。酸味料・甘味料・香料を一切使用せず、完全無添加です



【果汁をブレンドしたカラフルなカクテル梅酒】



【梅の熟度や仕込み方、熟成年数が違う、本格梅酒】

■食に合うチュウハイを追及！ 梅の酸味・苦みを引き出した辛口ドライな味わいを実現！

梅の味わいを存分に感じられる、濃いチュウハイ!! おすすめのアテは？

おすすめの飲み方は、『濃いめの炭酸割り』です。
通常は5倍希釈ですが、チュウハイの素と炭酸を1:3で濃いめに割ることにより、梅の風味がより一層引き立ち、ピター感も増すので後口をさっぱりしてくれます。自分好みや気分で割り方を変えることが出来るのも、チュウハイの素ならではの魅力です。

おすすめのアテは、牛肉料理。旨味の強い牛肉を引き立てながら、梅特有の酸味と食中酒に合わせたチュウハイの程よい苦みがマッチして、脂身でもさっと後口がすっきりします。牛肉や揚げ物など、脂の旨味系と相性抜群です。



※食事と梅の良い関係:梅酒が一般に食前酒として推奨されるのも、梅の酸が消化液の分泌を促し、食欲を増進させるパワーがあるからと言われております。
梅酒のクエン酸には、脂肪燃焼効果があるとも言われており、健康的に、美味しく食事を楽しめる「梅」の成分に期待できます。

■お家飲みにもピッタリ！

ポイント①

グラスにお好みの量を注いで、チュウハイの素(1):炭酸(4)を入れるだけで完成。簡単・スピーディーに本格的なウメチュウハイの味わいをお楽しみいただけます。

ポイント②

希釈タイプなので、1本で(600ml 約 15 杯分、1.8L 約 45 杯分、4L で約 100 分)をお楽しみ頂けます。お家のスペースも取らずに、自宅でウメチュウハイを何杯も楽しんで頂けます。

濃縮タイプでこれだけ飲めます!

600mlボトル⇒3リットル分
3000ml÷200ml(1杯分、氷を含む)=**15杯**飲める!



1800mlボトル⇒9リットル分
9000ml÷200ml(1杯分、氷を含む)=**45杯**飲める!



<ご参考資料①>古来から健康をささえる梅パワー

「1日1粒で医者いらず」「梅は三毒を断つ」などと言われるように、梅は約1300年前から食物や薬として珍重され、古来より日本で「健康に良い食べ物」として親しまれてきました。和歌山県の梅は日本一の生産量を誇り、全国の約3分の2を占めています。梅に含まれる「クエン酸」には、強い殺菌力があり、現在でも「高血圧予防」、「疲労回復」、「骨粗しょう症予防」、「インフルエンザ等の感染予防」にも効果があると言われております。

出典:和歌山県産食材機能ガイド

<ご参考資料②>和歌山県民は、甘酸っぱいものが好き! ?ケチャップ購入量が日本一!

和歌山は、言わずと知れた紀州梅の産地。梅干し消費量は、和歌山市の2人以上世帯の年間平均は1970グラム(総務省統計局 家計調査・2012~2014年平均)でダントツの1位を誇る。また、和歌山にはサバを酢でしめた「早なれ寿司」という郷土料理があり、「酢」の消費量も全国でも上位を占める。和歌山の食文化は「酸味」と密接な結びつきがあり、酸っぱいモノが好きという点は一貫しており、和歌山でケチャップが愛されるようになる風土と関係しているとも言われている。総務省の家計調査によると、1世帯当たりのケチャップ購入量(2012~16年平均)は全国平均の1605グラムに対し、最も消費量が多い和歌山市は2026グラムで全国一位であり、また牛肉の消費量も合わせて全国一位となっています。

引用:総務省「家計消費状況調査結果」より引用 <http://www.stat.go.jp/data/kakei/index2.html#kekka>

参考:<https://toyokeizai.net/articles-/77477?page=2>

新商品概要

商 品 名	「富士白ウメチュウハイの素」	内 容 量	600ml	1.8L
発 売 日	2020年2月7日より和歌山限定発売。 2020年6月6日(土) 全国発売	税 込 価 格	税込 1650 円	税込 4400 円
アルコール度数	25 度	賞 味 期 限	12 カ月 ※おいしく召し上がりいただける目安期間	
発 売 場 所	全国の酒屋・量販店・当社一般商品取扱店・社内売店(長久庵) 当社オンラインショップ: https://shop.nakano-group.co.jp/shopdetail/00000000622/ct177/page1/order/ 楽天・Yahoo・Wooma!の自社オンラインショップ			
原 材 料	南高梅(和歌山県産)、醸造アルコール、砂糖			
使用方法	炭酸水を加えて5倍にうすめてお飲み下さい。			
保存品質	・飲酒運転は法律で禁じられています。 ・妊娠中や授乳期の飲酒は気をつけましょう。 成分の一部が浮遊・沈殿することがありますが、品質に問題ありません。よく振ってからお飲み下さい。 ・開栓時に手を切ったりすることがありますので気をつけましょう。 ・開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにお飲みください。			
お問い合わせ先	073-482-1234 ※新商品に関するお問い合わせ先			
商品サイト	http://www.nakano-group.co.jp/product/shochu/fujishiro_ume/			

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