

ウメの量 1.5 倍、長期熟成で芳醇、高級梅酒「月向」 10/23 発売！

GI「和歌山梅酒」へ認定後、初の発売。1000 本限定の至極の逸品です。

和歌山の酒造会社、中野 BC(海南市)は、農家(月向農園)指定で月向梅酒用に特別に栽培・収穫した、大粒で完熟の南高梅を漬け込んだ、当社最高級の長期熟成梅酒「月向(げっこう)」(税込 3300 円・720ml)を、2020 年 10 月 23 日(金)から発売します。1000 本の数量限定で、社内売店「長久庵」と当社オンラインショップ(先行予約可)で販売します。毎年完売となるプレミアムな梅酒です。

「月向」は、独自の栽培手法で最高品質の紀州南高梅を生産する、和歌山県みなべ町の梅農家「月向農園」と当社が共同で開発する“高級梅酒”。先日指定された GI「和歌山梅酒」へ認定済みです。

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。新型コロナウイルスの感染拡大防止に十分に配慮しながら、準備・御対応させていただきます。アルコール設置や間隔を空けての取材となる事もございますが、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

□その芳醇な梅の香り、フルーティーさにファン続出

月向梅酒の特徴は、ズバリ、主原材料である「ウメ」と「技術」にあります。梅農家の思い、梅蔵の思いがひとつにつながって完成します。芳醇なウメの香りは飲む人を虜にしてしまうほど。月向梅酒は毎年発売を楽しみにしてくれているファンも多く、中には、複数本購入し、すぐ飲む用と保存用を購入し、醸成を楽しむ方もいらっしゃいます。高級感あふれる外装のため、個人で楽しむだけでなく、贈答品としてもご利用いただいています。

□地理的表示 GI に認定

2020 年 9 月 7 日に国が地域の飲食品の地域ブランドを守る地理的表示(GI)に、和歌山県産梅を使用した梅酒「和歌山梅酒」が指定されました。10 月 5 日には和歌山県内 22 社の 69 銘柄が初めて認定され、県内の梅酒製造会社でつくる「GI和歌山梅酒管理委員会」による第 1 回審査会で、風味や味わいなどを審査した上で「月向梅酒」も認められました。これからは「和歌山梅酒」を名乗り、魅力を全国や海外にアピールしていきます。



□ 収穫日にこだわり、大粒で完熟の南高梅のみ使用

「月向」に使うウメは青梅ではなく、養分を多く摂取した、自然落下直前の少し黄や赤味がかかった木熟完熟の実を使います。中でも直径約 5cm の大粒のみを、農家の園主である月向雅彦さんが「最高の出来」と見極めた朝に、手摘みしています。さらに、透明度のある琥珀色の梅酒に仕上げるため、実を一粒一粒チェックし、無傷の実のみを選定しています。

それら厳選した実を蔵で 1 日寝かせて、ウメの香りをより深くしてから収穫翌日に漬けます。華やかで芯のある香りと雑味のない透き通った上品な味わいに仕上げっていきます。



原材料は梅・砂糖・醸造アルコールのみ
極上の南高梅の味が引き立った逸品

□ 通常の 1.5 倍のウメ使用&長期熟成でフルーティーに

また、通常の梅酒で仕込む 1.5 倍の量の南高梅を使用します。かつ熟成期間は通常より 3 カ月長い、約 15 カ月の“長期熟成”です。6 月に実を漬け込み、約半年後に実を取り出してさらに約 9 カ月、しっかりと寝かせることで、芳醇でフルーティーな味に仕上がります。



またウメの実の状態をよく確かめられるよう、小さなタンクで“小仕込み”し、定期的に攪拌(かくはん)しながら、ウメのエキス分をしっかりと抽出しています。攪拌作業では、漬け込んだ実が傷つき、果実のえぐみまで抽出しないように、丁寧に混ぜていきます。

2019 年は香り、味、琥珀色が傑作の梅酒に

梅酒もワイン同様に、栽培した年の気候でウメの出来が異なり、梅酒の味に変化を生みます。今回発売する「月向」は、2019 年に収穫したウメの実を使用しています。

農園園主・月向雅彦さんは、「2019 年の梅の作柄は、その前年 2018 年 9 月の台風による塩害被害が大きく影響しました。台風の通過後、強風を受けた山の木々は茶色に変色し、梅の木も枝枯れや開花異常を起こしました。その結果、2019 年の収穫量は平年の 3 割減に。ただ、台風の来襲は悪いことばかりではなく、海からのミネラル分の供給のより翌年の梅の実には病虫害に強く品質の良い実が生ります。2019 年も例に漏れず、収穫量は少なかつたものの品質は最高ランクの実に仕上がりました。」と話しています。

また、当社の梅酒杜氏の山本は「農園でしかできない完全木熟完熟を、わがまを言って限界までおこなっていただきました。安定した天候に恵まれ、すくすくと育った梅の実が収穫されました。その実を贅沢に使わせていただき、暑い夏を 2 年越え、香り、味、琥珀色が傑作の月向梅酒ができました。」と太鼓判を押す、自信の梅酒に仕上がりました。

梅の滋味がギュッと濃縮された梅で漬け込まれた月向梅酒。一生に一度しか出会えない、2019 年の梅を使った梅酒です。

“梅酒杜氏”ら職人 9 人が総出で、全てを手仕込み

「月向」は、当社の梅酒杜氏・山本佳昭を中心とした職人 9 人が、その年の果実の出来具合に合わせて砂糖と醸造アルコールの配合比率を調整し味をつくります。ウメのエキスの抽出具合や香り、色の状態などを常にしっかりと確認できるよう、仕込みは、通常の梅酒造りで使用するものの 40 分の 1 サイズの小さなタンクで行います。ウメをゆっくりと攪拌しながら半年間熟成した後、エキスの抽出具合や、糖度と酸味のバランスをみてウメの実を取り出します。さらに 9 カ月ほど長期熟成します。

最適な状態で出荷するため、熟成が進むと、当社の梅酒杜氏・山本ら当社スタッフと月向農園主・月向氏が、梅酒の状態を確認する“利き梅酒”を繰り返します。

加えて、糖酸比とエキスの抽出度合い等を当社の「食品科学研究所」内で成分分析をします。呼吸し、変化していく梅酒の状態を日々確認し、味と香りが際立つ最適な熟成時期に出荷します。



国内外で受賞歴多数の梅酒を、数多く生み出す、梅酒杜氏・山本

酒蔵見学内でのご購入も可能です

中野 BC 酒蔵内にて酒蔵見学を受け付けております。併設するギフトショップ「長久庵」では弊社のお酒やお土産物を販売しており、梅酒「月向」も発売日よりご購入いただけます。

新型コロナウイルス感染拡大予防対策として万全な準備を行っております。

通常時より営業時間を短縮、入店人数の制限を実施、入館前の体温の計測、体調のヒアリングの実施を行っております。安心してご来館いただける取り組みを行っております。



「月向」商品概要

商品名	月向 (げっこう)	発売日	2020年10月23日	内容量	720ml
税込価格	3300円 (化粧箱付)	度数	20度	販売数量	1000本
原材料	梅(月向農園産)・砂糖・醸造アルコール		賞味期限	12カ月 ※おいしく召し上がりいただく目安期間	
販売場所	社内売店(長久庵) 当社オンラインショップ https://shop.nakano-group.co.jp/c/umeshu/gd88 長久庵 楽天市場店 https://item.rakuten.co.jp/chokyuuan/gekko720/ 長久庵 Yahoo!ショッピング店 https://store.shopping.yahoo.co.jp/chokyuuan/gekko720.html 長久庵 au PAY マーケット店 https://wowma.jp/item/335260044				
備考	保存は冷暗場所をお願いします。梅酒の中に細かい果皮(かひ)や梅の成分の一部が浮遊・沈殿することがありますが、品質・味には問題ございません				

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		
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

本件に関するお問い合わせ先

中野 BC(株) 通販部観光課 TEL:073-482-1234 MAIL:cyokuhan@nakano-group.co.jp