



PRESS RELEASE

養命酒製造株式会社

2025年2月3日

報道関係各位

砂糖を使わず、みりんとアルコールだけで仕込んだ本格梅酒※

「香りとまろみの梅酒」を新発売

養命酒製造株式会社（本店：東京都渋谷区 代表取締役社長 COO 田中英雄）は、自社通信販売の Yomeishu オンラインショップ（<https://www.yomeishu-online.jp/>）にて、原料と製法にこだわり、養命酒駒ヶ根工場で仕込んだ「香りとまろみの梅酒」を、2025年2月6日から新発売します。



南高梅の芳醇な香りとみりんの上品な甘さ、まろやかなコクを活かすことで、香りとまろみを感じながらもすっきりと飲みやすい味わいに仕上げました。ロックやストレートはもちろん、ソーダ割り、お湯割りなど、お好みに合わせて幅広くお楽しみいただけます。梅とみりんの織りなす、心地よい余韻をお楽しみください。

※本格梅酒とは、梅、糖類、酒類のみを原料とし、酸味料や香料、着色料を使用していない梅酒のことです（日本洋酒酒造組合、梅酒の特定の事項の表示に関する自主基準）。

「香りともろみの梅酒」は原料と製法にこだわり、以下の特長があります。

<原料>

- 選び抜いた南高梅

数ある梅の品種の中から、家醸本みりんの香味と調和する香り高い南高梅を選定。
粒の大きな南高梅のみを使用し、1つ1つを丁寧に手選別して仕込みました。

- 養命酒製造「家醸本みりん」

信州産もち米と信州中央アルプスの極軟水を使用して製造されており、ブドウ糖や分岐オリゴ糖による上品な甘みとアミノ酸によるコクが特長です。

<製法>

- 梅を凍結させ、抽出力を高める「凍結製法」

梅を生のままではなく、凍結させた後に浸漬させることによって、抽出力が高まり、南高梅特有の芳醇な香りと味わいが引き出されます。

- ブレンドによって導かれた一杯

ブレンドのタイミングや比率に造り手の思いが込められています。

浸漬・熟成させた梅酒の原酒にさらにみりんをブレンドすることで、奥行きのある甘みと香りに仕上げました。

- 酸味料・香料・着色料 不使用

- 養命酒製造株式会社の駒ヶ根工場で製造



養命酒製造株式会社 駒ヶ根工場 全景

- 限定製造 2024 年度の仕込み 4000 本。

「香りとまろみの梅酒」を販売する Yomeishu オンラインショップでは、養命酒製造が長年健康と向き合い、ハーブや生薬への知識を深める中で見出した健康観に基づき、「まいにち養生 365」シリーズとして「養生ケア」、「養生グルメ」、「養生グッズ」の 3 つの商品カテゴリで独自の商品を提供しています。「香りとまろみの梅酒」は、「養生グルメ」商品の第 3 弾となります。



「まいにち養生 365」、それは日々の不調や加齢に伴う変化に向き合いつつ、いたわり、手当てしながら前を向く生き方です。「まいにち養生 365」をライフスタイルとしてご提案し、皆様の毎日が、より健やかで晴れやかなものとなるようなお手伝いができればと願っています。

今後も、養命酒製造株式会社は、生活者の信頼に応え、豊かな健康生活に貢献することを経営理念とし、お客様の健康に資する商品サービスを提供してまいります。

■ 本資料に関するお問い合わせ先

養命酒製造株式会社 通販グループ

担当：山下 誠也（やました せいや）

TEL：0265-83-0898

s-yamashita@yomeishu.co.jp

■ 参考情報

商品名	香りとまろみの梅酒
品目	リキュール
アルコール分	14%
原材料名	本みりん（国内製造）、梅、醸造アルコール
内容量	500ml
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製造者	養命酒製造株式会社 東京都渋谷区南平台町 16-25
製造所	養命酒製造株式会社 駒ヶ根工場 長野県駒ヶ根市赤穂 16410
ご注意	<ul style="list-style-type: none"> ● 飲酒は20歳になってから、楽しく適量を。 ● 妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。 ● 開栓後は冷暗所に保管のうえ、お早めにお飲みください。 ● 容器の破損防止のため、凍結・衝撃を避け、高温となる場所に放置しないでください。 ● 原材料に由来する濁りや沈殿が生じたり、色調が変化することがありますが、品質には問題ありません。
希望小売価格 (税込み)	1,840円

表示見本

養命酒製造 本格梅酒

香りとまろみの梅酒

【家醸本みりん仕込み】
養命酒製造「家醸本みりん」と南高梅を使用し、みりんとアルコールだけで漬けた本格梅酒です。
(醸味料・香料・着色料 不使用)

Yomeishu リキュール
アルコール分14%

香り 原材料の梅を凍結させ、抽出力を高める「凍結製法」により、南高梅の芳醇な香りを引き出しました。

まろみ みりん由来の上品な甘さと、まろやかなコクを活かした、すっきりと飲みやすい梅酒です。

飲み方 ストレート、ロックで、ソーダ割(1:1)、お湯割りなどお好みで

- 原材料名:本みりん(国内製造)、梅、醸造アルコール
- 内容量:500ml
- 保存方法:直射日光・高温を避けて保存
- 製造者:養命酒製造株式会社 東京都渋谷区南平台町16-25
- 製造所:長野県駒ヶ根市赤穂16410
- お客様相談室 ☎0120-075-611 9:00~17:00(土、日、祝日を除く) <https://www.yomeishu.co.jp/>
- 飲酒は20歳になってから、楽しく適量を。●妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。●開栓後は冷暗所に保管のうえ、お早めにお飲みください。●容器の破損防止のため、凍結・衝撃を避け、高温となる場所に放置しないでください。●原材料に由来する濁りや沈殿が生じたり、色調が変化することがありますが、品質には問題ありません。

4 987236 630316 TCA