



健康ブームにのって愛好者が
増える梅酒。
自家製の梅酒も旨いが、
梅の本場で、梅を知り尽くした
匠が創り出す旨味は、
やっぱりひと味もふた味も違う！

最高の素材をつかう

平成十九年二～三月、大阪天満宮で一週間にわたり「天満天神梅酒大会」が開催された。全国から六十社が八十種もの梅酒を出品し、一般消費者とソムリエなどの品評を仰いだ結果、最優秀の梅酒に選ばれたのが、和歌山县の酒造メーカー・中野BC（株）

ブームの陰に 「紀州産梅酒」の 深化と進化

の「紀州梅酒 紅南高」だ。「最高の梅だけで梅酒を作った」、西田圭史常務はこだわりを語る。

「紅南高」とは、梅の最高峰といわれる紀州南高梅の中でも、表皮の一部が赤く色づいたものをいう。天候に恵まれた年に、日当りの良い枝からしか収穫できない実で、普通の梅より香りが高い。「紀州梅酒 紅南高」には、その貴重な実だけを贅沢に使つた。しかも「鮮度の高いものだけを選びすぐつて漬け込み、もう一段風味を高めた」と西田常務。少し酸味のある飲みごたえのある味わいが魅力だ。

梅干メーカーの新梅酒

梅酒専門のバーができ、居酒屋でも複数の銘柄を品揃えしている。メニューには、「緑茶梅酒」や「赤しそ梅酒」など、一見して味を想像しがたいものが並び、つい試したくなる。



オーク樽で1年間熟成させる
「梅子桜子」

匠の梅酒

「本場・紀州産梅酒の会」の自慢の梅酒を
ご紹介します。



- 「紀州南高梅酒」：熟した梅が醸す、華やかな香りと爽やかな酸味が特長。〈(株)ウメタ〉
- 「紀州梅酒」：完熟梅を使用し、青臭さのないフルーティな仕上がりに。〈(株)梅屋〉
- 「備長炭のしらべ」：備長炭と一緒に熟成することで、まろやかに。〈尾崎酒造(株)〉
- 「木の国 樽貯蔵」：完熟梅を檜樽で長期熟成。甘酸のバランスが絶妙。〈木の国酒造(株)〉
- 「紀州鶯屋赤い梅酒」：名水で完熟梅を醸造。赤しそが加わりすっきり。〈(株)酒のかまくら〉
- 「梅と米で釀りました」：こだわりの日本酒で仕込んだまろやかな逸品。〈中勝酒造(株)〉
- 「蜂蜜梅酒」：熟成梅酒に蜂蜜とローヤルゼリーをブレンド。〈中田食品(株)〉
- 「紀州石神の梅酒」：微生物や土作りを重視して育てた特別栽培の梅を使用。〈(株)濱田〉
- 「幻の梅酒 熊野伝説」：完熟梅を3年以上熟成させ、濃厚な味わいに。〈プラム食品(株)〉
- 「八岐の梅酒」：白桃の如く芳しい香り、コクと抜群のキレが自慢。〈平和酒造(株)〉

女性に人気」と井口裕元取締役。タンクで一年寝かせた後、ウイスキーを熟成させるオーク樽で、さらに一年寝かせて味にまろやかさを出す。海外でも評価され、mondselekション金賞を受賞した。



「紀州梅酒 紅南高」
現在は完売とのこと。

同社はもともと梅干が専門。大正七年創業の老舗だけに、梅の見極めは確かだ。「梅酒には青梅と完熟梅の中間のものが良い」という判断が可能なのは、「梅を知り尽くした梅干メーカー」だからであり、ひいては梅の产地だからこそだ。

二〇〇六年には、この二社を含む十二の梅酒メーカーが、和歌山の梅酒の味を多くの人に知つてもらいたいと、「本場・紀州産梅酒の会」（左記参照）を結成。和歌山のメーカーが取り組む、伝統の味をより洗練させつつ梅酒の味を広げる試みは、確実に新たな梅酒ファンを獲得し、ブームを支えているようだ。