

お取り寄せ
可能な

おうち時間をさらに楽しく

和歌山美味物語



「社内ではビール好きで有名でした」と笑顔の高木さん。平和酒造の酒に惚れ込み東京から移住。旨い酒造りに日々挑んでいる。



■平和クラフト レッドエール(330ml) 440円

平和酒造株式会社

住所 / 海南市溝ノ口119

電話 / 073-487-0189

販売小売店運営のオンラインサイトで購入可能



高野山を源とする伏流水で酒造りを行っている平和酒造。酒蔵として新たな挑戦をと、2014年にクラフトビールの製造をスタート。6作目となる「レッドエール」が、2022年春アメリカで行われたビールのコンペティション「ワールド・ビア・カップ」で世界一に輝いた。麦芽のキャラメル感と赤ワインのようなアロマが特徴。濃厚さもありませんが苦味は控え目で飲み飽きない。

「当社はビールも造る日本酒の醸造蔵です。私は両方の製造に携わることで、共通した技法や異なる工程を経験することができました。今後はそんな経験を活かし、新しい技法を取り入れた日本酒やビールを造りたいですね」とビール醸造責任者、高木加奈子さんは語る。

和歌山の名水による、
個性際立つクラフトビール

新鮮な海・山の幸だけでなく醤油や梅干しなどを生み出した日本食の故郷ともいえる和歌山。

日本有数の多雨地域であり、海と山が近接する地勢は、豊かで清らかな川を生み、酒造りに適した水を蓄えた。そんな和歌山の名水に秘められた物語を紐解きながらおうち時間をもっと楽しく過ごしたい。



「梅酒や梅シロップ作り体験も開催しているのでぜひご参加ください」と山本(右)さん 広報スタッフの小川真生(左)さん。



■紅南高(720ml) 2,220円

中野BC株式会社

住所 / 海南市藤白758-45

電話 / 073-482-1234

オンラインショップ / <https://shop.nakano-group.co.jp/c/umeshu/beni>



気候や風土、土壌など生産地の特性と、長年育まれてきた伝統的な生産方法が品質と結びつき、リキュールとして初の地理的表示(GI)に指定された和歌山梅酒。その中でも中野BCの「紀州梅酒 紅南高」は、日本最大の梅酒コンテスト「天満天神梅酒大会」で初代グランプリに輝いたこともある逸品。

「和歌山の豊かな陽光を浴び、表面が紅色に染まった貴重な紅南高梅のみを贅沢に使用。梅そのものの香り・酸味・甘みを最大限に引き出した梅酒です」と話すのは、開発当初から深く関わってきた製造部長の山本佳昭さん。「シンプルにロックがおすすめです。お湯割りも寒い季節にピッタリです。濃厚な梅の香りに心も体もポカポカします」と語る。

リキュールで日本初
GI和歌山梅酒

