



逆境をチャンスに。上質を追求したジン梅酒

紀州南高梅の産地の一つ、上富田町にあるプラム食品。梅ドリンクをはじめ、さまざまな梅加工品を手がけてきた同社が、近年新たな分野酒造に挑戦している。中でも注目の商品が、ジンをベースにした梅酒「JAPANESE CRAFT LIQUEUR くまの」だ。

2019年に紀州熊野蒸溜所を設立し、温州みかんやぶどう山椒など、和歌山の素材をふんだんに使ったジンを発売。代表取締役の長井俊曉さんは「会社の成長のため、専門家に頼らず、自分たちでイチから醸造。先入観がなかったからこそインパクトのある味わいが生まれたと思っています」と話す。しかし、コロナ禍で売れ行きが伸びず、在庫を抱えてしまつ事象に、「そんな状況を打破するため、余ったジンを使って何かできないかと考えた末



富田川の清らかな水を使用したクラフトジンに、紀州南高梅を漬け込んだジン梅酒。華やかで奥深く、ぜひたくで余韻のある味わい。長井社長は、「おすすめの飲み方は、よく冷やしてロックやソーダで。冬はホットで飲むのもいいですよ」と話す。

JAPANESE CRAFT LIQUEUR くまの

令和5年度プレミア和歌山推奨品 審査委員奨励賞 受賞

販売者／プラム食品株式会社

住所／上富田町生馬1474-1

電話／0739-47-2895

価格／500ml 2,750円



オンラインショップで販売



和歌山県優良県産品（プレミア和歌山）推奨制度

安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”視点で推奨する。



残間里江子審査委員長

自然豊かで、おいしいもの、魅力的な品がたくさんありますので、ぜひプレミア和歌山にご注目ください。