

Authentiques umeshus  
de la préfecture de Wakayama

# Cartogramme des umeshus

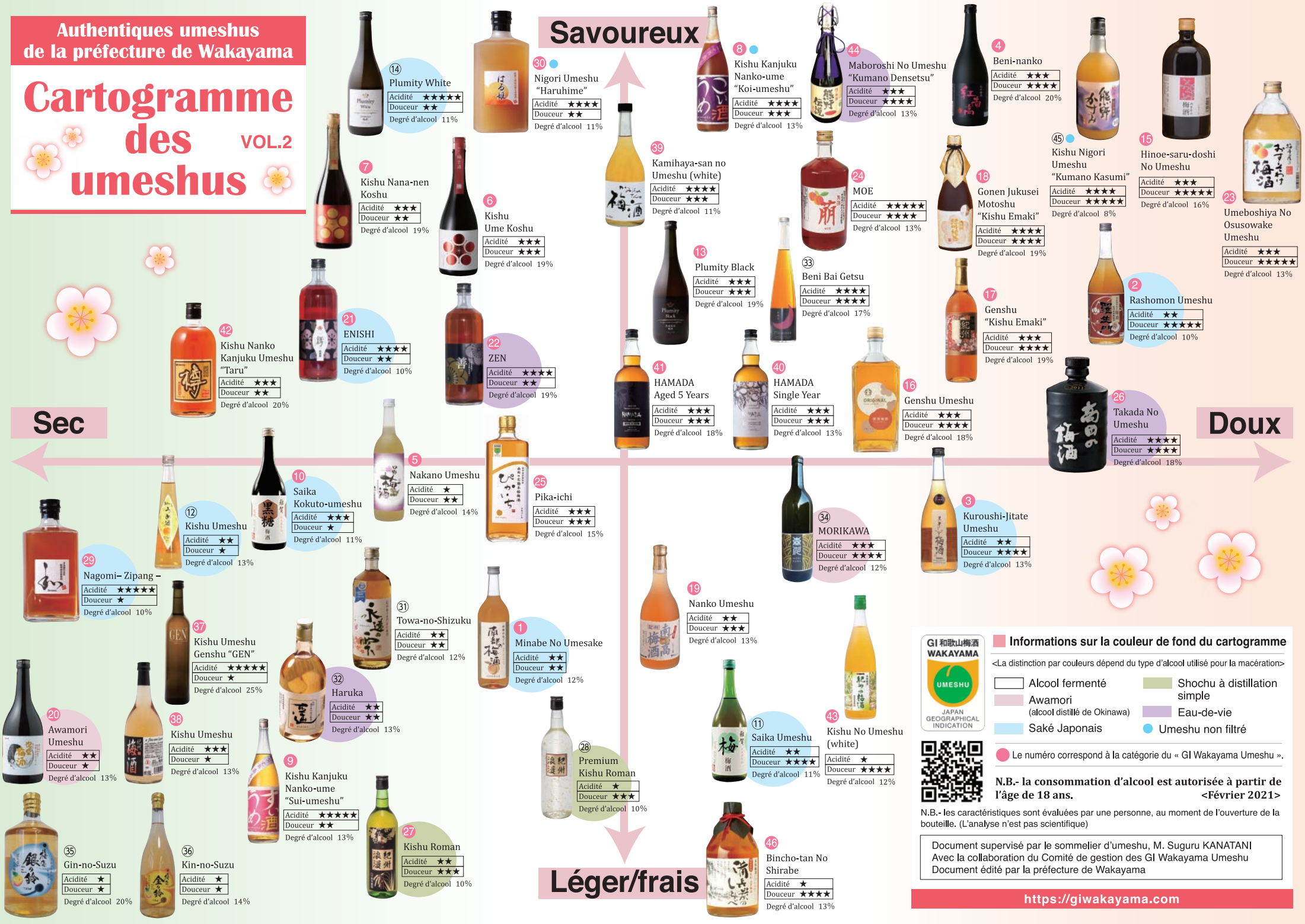
VOL.2

## Savoureux

## Léger/frais

## Sec

## Doux



### Informations sur la couleur de fond du cartogramme

<La distinction par couleurs dépend du type d'alcool utilisé pour la macération>

- Alcool fermenté
- Awamori (alcool distillé de Okinawa)
- Saké Japonais
- Shochu à distillation simple
- Eau-de-vie
- Umeshu non filtré

● Le numéro correspond à la catégorie de « GI Wakayama Umeshu ».

**N.B.- la consommation d'alcool est autorisée à partir de l'âge de 18 ans.**  
<Février 2021>

N.B.- les caractéristiques sont évaluées par une personne, au moment de l'ouverture de la bouteille. (L'analyse n'est pas scientifique)

Document supervisé par le sommelier d'umeshu, M. Suguru KANATANI  
Avec la collaboration du Comité de gestion des GI Wakayama Umeshu  
Document édité par la préfecture de Wakayama

# Ce qui fait un authentique umeshu

Il s'agit d'une boisson alcoolisée à la prune élaborée uniquement à partir de prunes, de sucres et d'alcools, qui ne contient ni acidifiants, ni colorants, ni parfums artificiels.



## Nous proposons un cartogramme des umeshus qui schématise la douceur, l'arôme et l'acidité, les caractères propres à l'umeshu.

(Le cartogramme comprend 46 variétés d'authentiques umeshus élaborés par des producteurs d'alcool, des fabricants d'umeboshi et des cultivateurs de prunes de la préfecture de Wakayama)

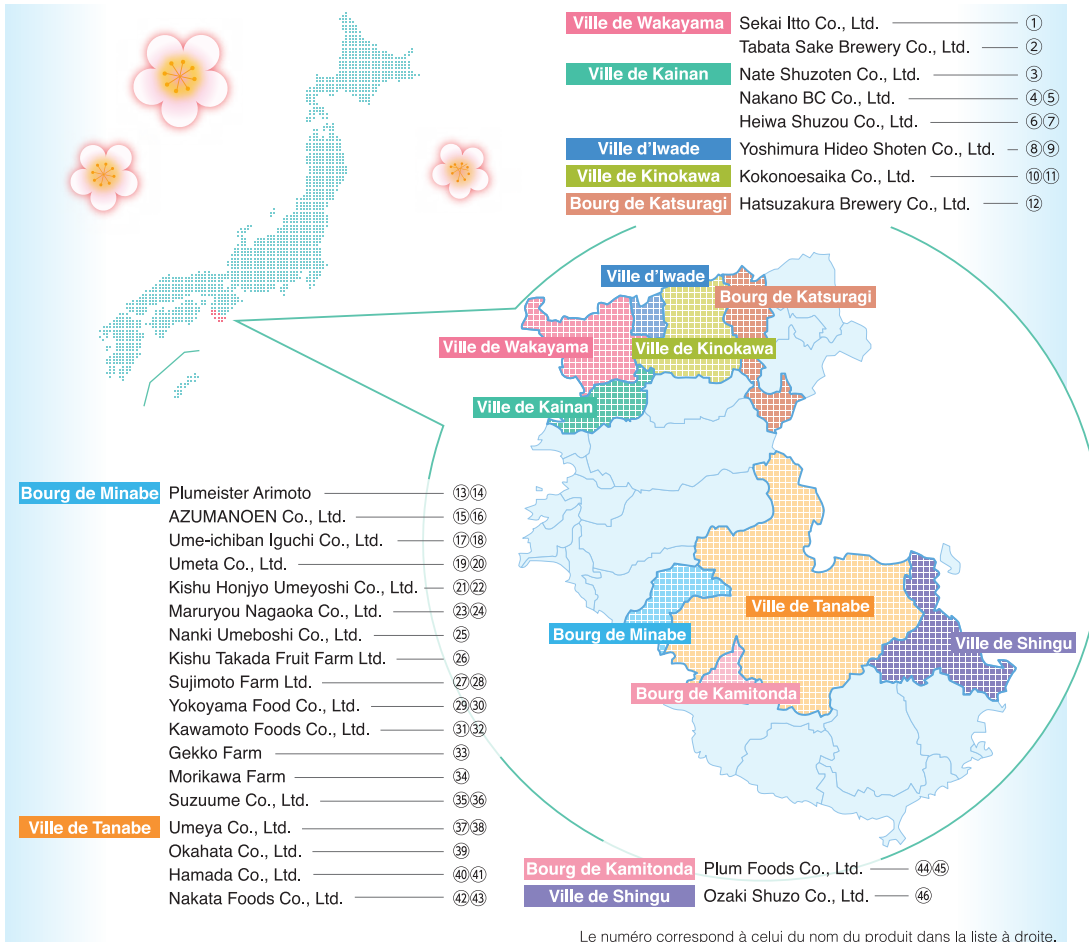
### À propos de « GI Wakayama Umeshu » (Indication Géographique)



#### Les principales normes d'élaboration des GI Wakayama Umeshu

C'est un umeshu parmi les authentiques umeshus, certifié par un jury du « Comité de gestion des GI Wakayama Umeshu » dont la qualité du produit est garantie, conformément aux normes d'élaboration suivantes.

Concernant le fruit : seules des prunes vertes fraîches ou complètement mûres, récoltées dans la préfecture de Wakayama, peuvent être utilisées.  
Le taux d'alcool doit être égal ou supérieur à 10,0 % et inférieur à 35,0 %.  
Les ingrédients, autres que l'alcool et la prune, sont limités à la chair de prune, le jus de prune, les sucres, les substances sucrées et l'acide carbonique.  
Au moins 300 KG de prunes doivent macérer dans 1 000 L d'alcool.  
La macération des prunes dans l'alcool, la maturation de l'umeshu pendant son processus de fabrication et son transfert dans un récipient doivent être effectués dans la préfecture de Wakayama. D'autres règles doivent également être respectées.



Le numéro correspond à celui du nom du produit dans la liste à droite.

## Informations sur les entreprises listées dans le cartogramme des umeshus

	Nom du produit	Nom du fabricant/producteur	Secteur	Contact
①	Minabe No Umesake	Sekai Itto Co., Ltd.	Ville de Wakayama	+81-73-433-1441
②	Rashomon Umeshu	Tabata Sake Brewery Co., Ltd.	Ville de Wakayama	+81-73-424-7121
③	Kuroushi-Jitate Umeshu	Nate Shuzoten Co., Ltd.	Ville de Kainan	+81-73-482-0005
④	Beni-nanko			
⑤	Nakano Umeshu	Nakano BC Co., Ltd.	Ville de Kainan	+81-73-482-1234
⑥	Kishu Ume Koshu	Heiwa Shuzou Co., Ltd.	Ville de Kainan	+81-73-487-0189
⑦	Kishu Nana-nen Koshu			
⑧	Kishu Kanjuku Nanko-ume "Koi-umeshu"			
⑨	Kishu Kanjuku Nanko-ume "Sui-umeshu"	Yoshimura Hideo Shoten Co., Ltd.	Ville d'Iwade	+81-736-62-2121
⑩	Saika Kokuto-umeshu			
⑪	Saika Umeshu	Kokonoesaika Co., Ltd.	Ville de Kinokawa	+81-736-66-3160
⑫	Kishu Umeshu	Hatsuzakura Brewery Co., Ltd.	Bourg de Katsuragi	+81-736-22-0005
⑬	Plumity Black			
⑭	Plumity White	Plumeister Arimoto	Bourg de Minabe	+81-739-72-3475
⑮	Hinoe-saru-doshi No Umeshu			
⑯	Genshu Umeshu	AZUMANOEN Co., Ltd.	Bourg de Minabe	+81-739-74-2487
⑰	Genshu "Kishu Emaki"			
⑱	Gonen Jukusei Motoshu "Kishu Emaki"	Ume-ichiban Iguchi Co., Ltd.	Bourg de Minabe	+81-739-74-2439
⑲	Nanko Umeshu			
⑳	Awamori Umeshu	Umetsu Co., Ltd.	Bourg de Minabe	+81-739-72-2151
㉑	ENISHI			
㉒	ZEN	Kishu Honjyo Ume-yoshi Co., Ltd.	Bourg de Minabe	+81-739-74-2433
㉓	Umeboshiya No Osusowake Umeshu			
㉔	MOE	Maruryou Nagaoka Co., Ltd.	Bourg de Minabe	+81-739-72-2033
㉕	Pika-ichi	Nanki Umeboshi Co., Ltd.	Bourg de Minabe	+81-739-74-2055
㉖	Takada No Umeshu	Kishu Takada Fruit Farm Ltd.	Bourg de Minabe	+81-739-74-2113
㉗	Kishu Roman	Sujimoto Farm Ltd.	Bourg de Minabe	+81-739-74-2017
㉘	Premium Kishu Roman			
㉙	Nagomi – Zipang –	Yokoyama Food Co., Ltd.	Bourg de Minabe	+81-739-74-3378
㉚	Nigori Umeshu "Haruhime"			
㉛	Towa-no-Shizuku	Kawamoto Foods Co., Ltd.	Bourg de Minabe	+81-739-72-3023
㉜	Haruka			
㉝	Beni Bai Getsu	Gekko Farm	Bourg de Minabe	+81-739-74-2453
㉞	MORIKAWA	Morikawa Farm	Bourg de Minabe	+81-739-72-2775
㉟	Gin-no-Suzu			
㊱	Kin-no-Suzu	Suzuume Co., Ltd.	Bourg de Minabe	+81-739-72-5069
㊲	Kishu Umeshu Genshu "GEN"			
㊳	Kishu Umeshu	Umeya Co., Ltd.	Ville de Tanabe	+81-739-22-4785
㊴	Kamihaya-san no Umeshu (white)	Okahata Co., Ltd.	Ville de Tanabe	+81-739-37-0111
㊵	HAMADA Single Year			
㊶	HAMADA Aged 5 Years	Hamada Co., Ltd.	Ville de Tanabe	+81-739-37-0044
㊷	Kishu Nanko Kanjuku Umeshu "Taru"			
㊸	Kishu No Umeshu (white)	Nakata Foods Co., Ltd.	Ville de Tanabe	+81-739-22-2486
㊹	Maboroshi No Umeshu "Kumano Densetsu"			
㊺	Kishu Nigori Umeshu "Kumano Kasumi"	Plum Foods Co., Ltd.	Bourg de Kamitonda	+81-739-47-2895
㊻	Bincho-tan No Shirabe	Ozaki Shuzo Co., Ltd.	Ville de Shingu	+81-735-22-2105