



## 地域社会とともに、新たな価値協創に取り組むメルシャンの梅酒事業 2021年4月 ～和歌山県産梅100%使用、和歌山県みなべ町の「黄色い完熟南高梅」活用で地域活性化に貢献～



2021年3月  
パッケージ  
リニューアル



「まっごい梅酒」は、2020年の販売数量が前年比105%と伸長しており、2011年の発売以来幅広いお客様に親しまれている梅酒ブランドです。原料梅には、桃やトロピカルフルーツを思わせる甘い香りが特長の和歌山県日高郡みなべ町の「黄色い完熟南高梅」を使用しています。

2021年4月、和歌山県みなべ町産「黄色い完熟南高梅」を「まっごい梅酒」の原料梅として使用してきた実績や、和歌山県みなべ町やJA紀州の皆さまと協業し和歌山県の地域活性化に貢献してきた長年の取り組みが評価され、和歌山県より「和歌山県協力商品PRマーク」の使用を認定されました。

和歌山県協力商品PRマークとは・・・

全国での和歌山県産品の認知度向上を図ることを目的に、県と民間企業とが県産品を活用して開発した商品に付すロゴマークです。

### メルシャンと梅酒

～和歌山県みなべ町と連携した「完熟南高梅」の活用や、ワイン醸造で培った技術で、個性あふれる梅酒を展開～

#### メルシャンの梅酒製造のあゆみ

1970年前後	三楽オーシャン（現：メルシャン）で梅酒を製造。当時は関東産の青梅を使った伝統製法で生産。
2005年	国産梅の研究開始
2006年	メルシャンで和歌山県（うめ研究所）、JA紀州、完熟南高梅の農家の皆様と連携開始 収穫量の8割を占める「黄色い完熟南高梅の素晴らしさ」の科学的根拠の研究を開始 ※さらに近年は、みなべ町、JA紀州、梅生産農家と協働で「黄色い完熟南高梅」の価値を広げ、地域やお客様へ伝える活動を積極的に進め、取り組みもスタート
2011年	みなべ町の黄色い完熟南高梅だけで作った『完熟あられし梅酒 梅まっごい』が誕生 『キリン まっごい梅酒』発売
2016年	第4回「洋酒技術研究会賞」受賞（洋酒技術研究会） 「梅酒特徴の探索および最適収穫時期の検討、新規製造方法の検討による梅酒原料の多様化・高品質化への貢献」において『まっごい梅酒』リニューアル発売、『とろりまるやか まっごい梅酒』発売
2017年	メルシャン梅酒販売数量前年比●%と好調
2020年	『まっごい梅酒』パッケージリニューアル、「和歌山県協力商品PRマーク」認定
2021年	

### 梅にこだわり、ワイン醸造で培った独自技術を活かしたメルシャンの梅酒ラインアップ

国産梅100%使用！国産梅由来のフルーティで真つ濃い（まっごい）味わい！  
『まっごい梅酒』

- ✓ 和歌山県産梅100%使用。
- ✓ メルシャン独自の「凍結完熟浸漬製法※1」で完熟時の梅の味と香りを最大限活かし、更に「豊潤たね熟製法※2」による原酒をブレンドすることで、コクのあるフルーティな香味の梅酒に。

※『梅のたね』だけを浸漬させ、甘く豊潤な味わいの梅酒原酒を生み出す製法。杏仁を思わせる華やかな香りが広がります。

#### 和歌山県産南高梅100%！

#### 『完熟あられし梅酒 梅まっごい』

- ✓ 厳選した和歌山県産完熟南高梅を100%使用。完熟した桃のような香りが最も高くなる栽培地域、収穫時期・条件で育てた梅だけを使用。
- ✓ 特許技術「凍結完熟浸漬製法※1」でフレッシュでフルーティな香味を引き出しました。
- ✓ 梅酒梅（お酒に漬けた梅）をあらごししたピューレを加えました

※黄色く色づいた完熟南高梅を瞬間凍結し、浸漬する特許技術（特許第5965571号）。梅を凍結させることで細胞壁が破壊され、従来の梅酒の製法と比べて完熟香が約6倍アップ\*します。「シャトー・メルシャン 甲州きいろ香」の研究を応用し、完熟時の味と香りを最大限に引き出しています。 \*当社比

アルコール:10% びん 720ml / 1,140円



価格は全てオープン価格  
記載は参考小売価格（税抜き）

「まっごい梅酒」  
アルコール:10% 紙パック  
2000ml / 1,010円  
1000ml / 550円  
500ml / 370円

糖類ゼロ※1！  
カロリー63%オフ※2！  
『かるやか梅酒』



フルーティな香り&さっぱりとした味わい  
アルコール:8% 紙パック  
2,000ml / 990円、1,000ml / 530円  
※1 栄養表示基準による  
※2 5訂増補日本食品標準成分表による

#### 梅酒×白ワインの 新しい出逢い

#### 『すっきり白ワイン 仕立ての梅酒』

青梅を漬けた梅酒に  
さわやかな柑橘の香りの  
白ワインをブレンド  
アルコール:8% びん  
500ml / 490円



# 和歌山県みなべ町と連携したメルシャンの梅酒事業 ～地域社会に貢献し、新たな梅の価値・梅酒の酒の魅力を引き出す～

## ◆メルシャンが出会った、和歌山県みなべ町の「黄色い完熟南高梅」

梅の産地・和歌山県。なかでも県の中央部に位置するみなべ町は、3割以上の生産量を誇るまさに日本一の梅の里です。  
和歌山県の梅の収穫量を見ると、全体の約8割が黄色く熟した「黄色い完熟南高梅」で、残り約2割が「青梅」です。「黄色い完熟南高梅」は、果実が柔らかくつぶれやすい性質から、全国には流通せず、大部分が和歌山県内で梅干しやジャム、ジュース用の果汁などに加工されていました。



みなべ町

完熟した黄色い梅は、桃のような甘い香り

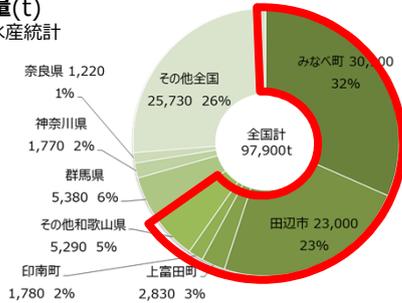
用途	割合
青梅用	19%
飲料用	8%
梅干し・梅漬け用	73%

和歌山県うめ用途別実績調査  
平成27年 特産果樹生産動態等調査



## 全国の梅収穫量(t)

平成27年度 農林水産統計



R&D本部 飲料未来研究所 山崎 哲弘  
R&D本部 飲料未来研究所 占部 恵理

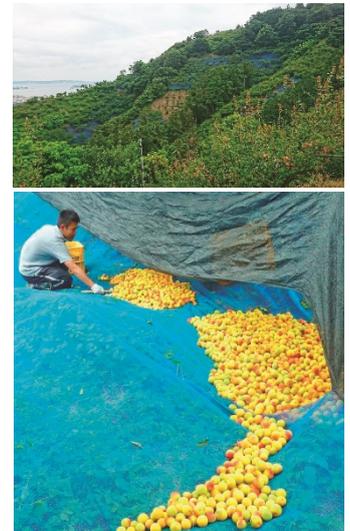
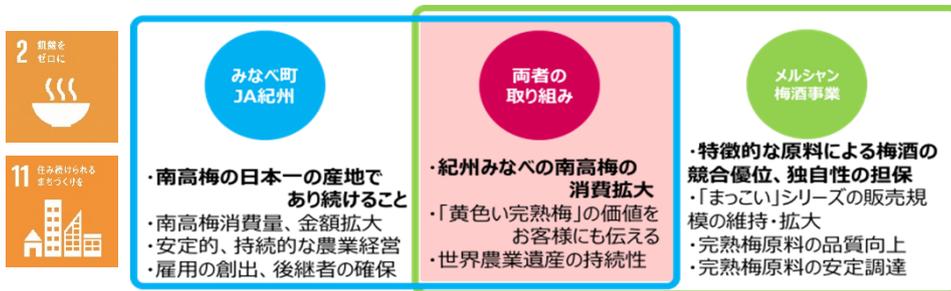
2000年頃には、国産の梅干しが安価な中国産の梅干しに押されており、みなべ町では「黄色い完熟梅」の価値を高めることができる新たな使い道を模索していたのです。

## ◆2006年みなべ町の梅とメルシャンの研究開発力を融合し「黄色い完熟南高梅」の新たな価値を見出す取り組みがスタート

「完熟梅は傷みやすいので流通に向きません。そのため、産地の人しか知らない幻の存在だったのです。“香りのメルシャン”として、完熟梅のフルーティーな香りの特徴を見極め、梅酒に生かしたい。そうすることで、完熟梅の価値を知らしめ、価値を高めることができると考えました。産地にとっても、梅干し以外に完熟梅の用途が広がることは、消費拡大、生産地の活性化につながります。ぜひ成功させたいと夢が広がりました」

## 日本一の南高梅産地のみなべ町と、メルシャンのCSV※の取り組み

※Creating Shared Valueの略。お客様や社会と共有できる価値の創造。



## 収穫の負担も軽減！

『梅まっこい』に使うのは、香りが一番まる、完熟して自然落下した梅。梅は樹の下に張ったネットで受け止め、集められます。急勾配の畑で、樹上の実を手摘みしなければならぬ青梅と違い、農家の方の収穫の負担がかなり軽減されます。



## ◆「黄色い完熟南高梅」の新たな価値を創出 ～ワインの技術を応用、梅酒の商品化へ～

うめ研究所（和歌山県果樹試験場）、生産者（みなべ町JA紀州）との協業により、「黄色い完熟南高梅」を使った梅酒の開発に着手した当時、完熟した梅を原料とした梅酒はほとんどありませんでした。メルシャンは、長年培ってきたワインの知見を活用し、同時期に研究を進めていた「シャトー・メルシャン 甲州さいろ香」に関する技術を応用。従来の梅酒の製造方法を徹底的に見直し、完熟時の味と香りを最大限活かすために生み出したのが、“凍結させた「黄色い完熟南高梅」を漬け込む「凍結完熟浸漬製法」という独自の技術です。2011年、桃やトピカルフルーツを思わせる甘い香りと、完熟を迎えた梅ならではのジューシーさを十分に活かした『完熟あられし梅酒 梅まっこい』が誕生。新たな「黄色い完熟南高梅」の活用用途を生み出し、消費量の拡大という地元の課題解決に貢献。同時に、これまでの梅酒にない味わいは、他商品との差別化にもなりました。

## ◆「まっこい梅酒」リニューアル販売に寄せて（和歌山県 食品流通課）和歌山県 食品流通課からのコメント

メルシャン株式会社と和歌山県は、長年にわたり「黄色い完熟南高梅」の研究に本県の産地と一緒に取り組んできました。本県の梅の収穫量は7万トン、全国の収穫量の6割以上を占める日本一の梅産地であり、県では梅の消費拡大や魅力の発信を行っています。

梅といえば梅の酸味を連想しますが、梅の魅力は酸味だけに留まらず、本来の梅果実の持つフルーティーな香りや味わいがあり、それらを独自技術で十分引き出していただいた「まっこい梅酒」が魅力あふれる商品として多くのお客様に届き、「まっこい梅酒のファン」、「完熟南高梅のファン」、「和歌山県のファン」になっていただけるよう願っております。

<本件に関するお問い合わせ先>

キリンホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション部 kirin-cc@kirin.co.jp