

令和3年度第1回目和歌山県1社1元気技術登録

事業者名	登録技術・製品の名称
プラム食品株式会社	ジャパニーズ クラフト ジン 熊野
事業者概要	登録技術・製品の内容
代表者名: 代表取締役 長井保夫 資本金: 8,000万円 設立年月日: 昭和44年10月3日 従業員数: 70名 所在地: 和歌山県西牟婁郡上富田町生馬1474-1 TEL: 0739-47-2895 URL: https://www.plumone.co.jp/	ジンは、ジュンパーベリーなどの草根木皮をスピリッツに浸して、蒸溜した酒です。クラフトジン熊野は、和歌山県内の果実の風味を活かした商品を目指しました。特徴的な風味を有する完熟南高梅果実、温州みかん、柚子、すだちをメイン素材とし、そのアクセントとして真妻わさび、ぶどう山椒を使用しており、創業50年の食品加工の技術や飲料の商品開発力をこのブレンドに凝縮しています。製法は、果実由来の風味や香りがしっかり抽出される浸漬法を用いております。
事業者PR	
弊社は、昭和44年に創業し梅果実の有効利用として梅干し以外の商品造りを進めてきました。昭和63年にリキュール酒類製造免許、果実酒製造免許を取得し、梅酒、梅ワインの商品開発、製造販売を約30年行ってきました。和歌山県、癒しの熊野地方を前面に押し出し新たな海外事業展開を図るため、令和元年にスピリッツ、ウイスキーの製造免許を得、創業50年の製造技術を用いてこの度、蒸留酒ウイスキー、ジンの製造、販売を展開することになりました。	 <p>JAPANESE CRAFT GIN 熊野</p>