

2023年
6月号

今回のテーマは

Tasty Healthy
Wakayama



「梅酒」

フランスで開催された「Kura Master 2023」で和歌山県の日本酒、梅酒が複数の賞を受賞しました！梅酒には102銘柄が、日本酒には1090銘柄がエントリーし、和歌山県からは梅酒で4銘柄が、日本酒では1銘柄がプラチナ賞を、さらに梅酒4銘柄、日本酒4銘柄金賞を受賞しました。

近年、日本酒の海外での人気の高まりに伴い、梅酒への注目も集まっています。和歌山県でも2020年に「GI和歌山梅酒」として地理的表示の指定を受けて、国内外に売り込みを進めています。ぜひこの機会に、和歌山梅酒の取り扱いをご検討ください

KURA MASTER 2023 プラチナ賞受賞梅酒

備長炭のしらべ
尾崎酒造 (株)

おいしく食べて
和歌山モール

紀州館で販売中！



本州最南端の酒蔵がつくる梅酒。熊野地方で収穫された梅を、備長炭と一緒にじっくりと漬けています。まろやかな甘さとコクが特徴で、酸味は控えめとなっています。ロックやソーダー割で味わってください。

アルコール度数13%
1,320円 720ml

[備長炭のしらべ](#) [—おいしく食べて和歌山モール—](#)

高田の梅酒
(有) 紀州高田果園

おいしく食べて
和歌山モール



南高梅発祥の農園がつくるブランデーベースの梅酒。有機JAS認証を取得した南高梅を使い、長期熟成させています。豪華な外装も目を引きまします。ブランデーのコク、完熟南高梅の芳醇な香りが特徴です。

アルコール度数19%
11,000円 720ml

[高田の梅酒](#) [—おいしく食べて和歌山モール—](#)

雑賀 梅酒
(株) 九重雑賀

JAPANESE CRAFT LIQUEUR くまの
プラム食品 (株)

お酢と日本酒を醸造する蔵が作った梅酒。リキュール用に特別に醸造した日本酒で漬けています。

梅の風味と酸味を感じられる味わいとなっています。また、日本酒仕込みならではのふっくらとした味わいも特徴です。

アルコール度数11%
1,485円 720ml

[雑賀 梅酒](#) [—メーカーホームページ—](#)



自社製造のクラフトジンで仕込んだ梅酒です。温州みかんなどで香りづけしてあるクラフトジンは柑橘香がよく感じられ、そこに梅の風味が加わることで、豊かな香りに仕上がっています。刺激的な後味もジンならではの味です。

アルコール度数20%
2,530円 500ml

[JAPANESE CRAFT LIQUEUR くまの](#)
[—メーカーホームページ—](#)

～都内の梅酒専門店をご紹介します～

梅酒堂 (江東区富岡1-24-6)

[梅酒堂公式ホームページ](#)

門前仲町 富岡八幡宮前にて営業している梅酒堂はGI和歌山梅酒などの和歌山県産本格梅酒を中心に展開する梅酒専門店です。

梅酒の購入だけでなく、500円で3種類の梅酒が飲める有料試飲も行っています！知る人ぞ知る希少な梅酒も格安で飲めるので、お気に入りの一杯を見つけてください



【7月9日まで！】都内で南高梅のPR実施しています

和歌山県は観音山フルーツパーラー銀座店と連携し、フルーツアフタヌーンティーバスを南高梅の特別ラッピングで装飾し、南高梅のPRを実施しています。

フルーツアフタヌーンティーバスは観音山フルーツパーラー銀座店前を出発し、東京タワーなど都内観光名所を周遊します。また、参加者には和歌山県産の柑橘や梅干しをつかったアフタヌーンティーセットが提供されます。

詳細、申込は下記公式ホームページにて

[フルーツアフタヌーンティーページ](#)



7月1日は「キクロンAの日」！！ ～わかやま紀州館で特別企画実施～

世界初の貼り合わせスポンジ「キクロンA」。実は和歌山生まれなんです！泡立ちの良いスポンジ面と、汚れ落としに特化した不織布面が組み合わさったキクロンは、1960年に誕生しスポンジ業界に革命を起こしました。そんな「キクロンA」を祝して、7月1日が「キクロンAの日」として認定されました。

紀州館でもキクロンAの日を盛り上げるべく、特別企画を実施いたします。期間限定でキクロンAの特別展示や、物産コーナーで買い物された方へキクロン製品をプレゼントしております。ぜひ期間中にわかやま紀州館へお越しください♪



企画内容

①キクロン製品プレゼント

6月30日～7月7日に1,000円以上お買い上げの方に「キクロンA」をプレゼント(各日限定70名)
さらに7月1日、2日は3,000円以上お買い上げで「てよりもやさしいボディタオル」をプレゼント！
(各日限定30名)

②キクロンA特別展示

6月19日から紀州館店内、店頭にてキクロンAを使った特別展示を実施します
SNS等で「#キクロンA」で拡散をお願いします！

メルマガバックナンバーはこちら

[3月号 「和歌山のはちみつ」](#)

[4月号 「梅」](#)

[5月号 「涼」](#)

[バイヤー向けメールマガジン | 和歌山県 \(wakayama.lg.jp\)](#)

和歌山「食」情報サイト



[和歌山県食品流通課](#)



[プレミアム和歌山](#)