「野花梅（のきょう）」に魅せられて

野花梅の産地は、二十世紀梨で有名な鳥取県湯梨浜町野花（のきょう）地区にあります。ここは目の前に広がる東郷湖のおかげで、気温の変化が穏やかで、梨・柿・びわ・そして梅と、果物がとっても美味しく育つところです。

野花梅は日本でも、この地区周辺だけで生産される珍しい品種です。完熟すると直径 5～6cm 以上にもなり、厚い果肉に甘酸っぱい豊富な果汁を含み、何ともいえない良い香りを放ちます。

この素晴らしい完熟の野花梅を、専用に醸造された日本酒に、2年以上じっくりと漬け込んで熟成させ、漸くこの美味しい「梅の酒」が出来上がります。

創業・慶応元年

梅津酒造有限会社

〒689-2223 鳥取県東伯郡北栄町大谷 1350
Tel.0858-37-2008　Fax.0858-37-2023
http://umetsu-sake.jp/
E-mail:sake@umetsu-sake.jp

応援之酒 清酒「冨玲（フレー）」
本格焼酎「砂丘長いも焼酎」
良熟梅の酒「野花（のきょう）」

華のあるお酒

日本酒仕込

梅の酒

鳥取県特産
完熟「野花梅（のきょううめ）」

Ume Sake

Umetsu

当蔵独自、日本酒仕込みのまろやかさ

梅の天神様「仁（じん）」の精が満ちています

「梅の酒」を美味しく

よく熟した野花梅には、リンゴ酸やクエン酸など多種類の有機酸が豊富に含まれており、またビタミン類もたっぷりです。
また、漬け込みに用いた、米と米麹だけの日本酒の天然アミノ酸、米のエキスとアルコールがそれらを優しく包み込んでおります。
時が経つほど熟成して、より美味しくなります。

飲み方
- 冷やしてそのまま
- 炭酸水で割る
- お燗（40～60℃）にして
- お湯割り（6：4～5：5くらい）

Ume Sake "Nokyo"

良熟梅の酒「野花（のきょう）」

Nokyo

特別に完熟させた野花梅を、「野花」のために米と米麹だけで造った日本酒に、2年以上の間漬け込んだまま熟成させました。
天然の米のエキスとアルコールが梅の酸味を優しく包んで、旨味をしっかりと引き出しています。驚くほどまろやかで、そして濃醇な味わいです。
時が経つほど熟成して、より深みが増してきます。

内容量／500㎖、180㎖、1800㎖
アルコール分／10～13度
原材料／
日本酒：鳥取県産米100%
梅：野花梅
砂糖：北海道産甜菜糖

Nymph of Ume "Hanatenjin"

梅の仁しぼり「花天神（はなてんじん）」

Hanatenjin

完熟野花梅を当蔵独自の日本酒に２年間漬け込んだ後、丸ごと種まで搾りました。
丸ごと搾ることで、種の中の天神様と呼ばれる「仁」の精が満ちています。
濃厚でありながら、ふくよかで高貴な香りと深みのある味わいがじっくりと染みわたり、ひと際上質のひと時をお楽しみいただけます。
「仁」は食べると「五福を得る」と言われるようにとても健康に良いとされ、重宝されています。

内容量／375㎖
アルコール分／9～13度
原材料／
日本酒：鳥取県産米100%
梅：野花梅
砂糖：北海道産甜菜糖