



梅の木から朝採られたばかりの新鮮な梅の実が次々と梅酒工場へと運ばれその日のうちに選別・選果・洗浄したのち梅酒タンクへと漬け込まれます。

6月の梅の収穫時期になると梅酒工場のすぐ近くで栽培される梅酒用の鶯宿梅の収穫がはじまります。30軒の契約農家で栽培され梅の実の一番の「適期」を見定め収穫しています。



高級ウイスキーを抜いたオーク樽に三年以上熟成した梅酒を再貯蔵し熟成。ウイスキーの香り、木樽の香り、梅の香りがブレンドされたまろやかな梅酒へと熟成が進みます。



タンクに漬込まれた梅は純粋なアルコールと糖で仕込まれ、約一年の熟成期間を経て熟成段階前の新しい梅酒が出来あがります。その後、熟成タンクへ移動し更に二年梅酒をじっくり熟成。

# 長期熟成・高級梅酒

## 三年以上の長期熟成梅酒をさらに 高級ウイスキーを抜いたオーク樽へ 再貯蔵し熟成。 梅の里が贈る本格派高級梅酒

BEVERAGE TESTING INSTITUTE 2009  
世界リキュールコンテスト 2009  
スピリッツ部門 金賞受賞  
BAYER' z "食" SELECTION 2009  
バイヤーズ食セレクション 2009  
第3位  
HOTEL OKURA TOKYO  
ホテルオークラ東京オーキッドバー  
メインカクテル選定  
International Taste & Quality Institute  
iTQi 世界味覚審査機構 2013  
優秀味覚賞受賞  
全国梅酒品評会 2015  
醸造アルコール梅酒部門 金賞受賞  
JR九州クルーズトレイン  
ななつ星 in 九州 採用品



BT12009 金賞



iTiQI 優秀味覚賞受賞



全国梅酒品評会  
醸造アルコール  
梅酒部門  
金賞受賞



樽仕込高級梅酒  
ゆめひびき Yumehibiki

原材料名: 大山産鶯宿梅・アルコール・液糖

アルコール分: 20%

内容量: 200ml