



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始まります。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パ
 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



樽仕込高級梅酒
ゆめひびき Yumehibiki 桐箱入

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: 500ml

