



## 媛囃子蒸留所 梅酒『凛』 三年熟成

### ●愛媛県産梅100%使用

柑橘で有名な愛媛県。実はキウイフルーツ、びわ、アボカドや栗といった他の果物の生産も盛んなフルーツ王国です。梅の栽培も県内各所で盛んにおこなわれており、全国的にみれば生産量が多いわけではないですが、西条市の伊予南高梅、砥部の七折小梅が高品質なブランド梅として知られています。そんな愛媛県各地の良質な南高梅をたっぷり使って仕込んだ梅酒です。

### ●甘さをぐっと抑えた梅本来のエキス感

甘くトロっとした梅酒もおいしいですが、私たちは梅のエキスをストレートに感じられる味わいを目指しました。浸漬時の上白糖の量をできる限り少なくして、飲み口は軽やかでサラッとしているのですが、梅の香りと酸の余韻が爽やかにスーッと伸びてゆく、そんなお洒落で洗練された味わいに仕上げています。

### ●麴から造った本格米焼酎ベースに青梅×熟梅

熟した梅の芳香も青梅の持つきゅんとした酸もどちらも捨てがたい魅力があり、2つをブレンドすることにしました。梅の香りを邪魔することなく、甘さ控えめでも柔らかい甘みを感じられるように、私たち自身で麴から手間暇かけてつくった本格米焼酎をベースにしています。この優しく爽やかな味わいの米焼酎によって、熟梅と青梅のそれぞれの特徴が見事に調和して素晴らしい余韻を作り上げています。

### ●ロックでもソーダ割りでも、カクテルや製菓でも！

南高梅をふんだんに浸漬して3年熟成したため、梅本来の香りもエキス分も濃く豊かで、ロックでゆったり飲んでもなかなか薄くならず長く楽しめますし、ソーダ割りにしてもはじける香りと共に梅エキスの余韻がしっかり感じられるので、満足感の強い一杯になること間違いなしです！また、甘さ控えめでストレートな梅の美味しさが特徴なので風味を素直に活かしやすく、カクテルベースやシロップ、製菓の材料としてもぜひ使っていただきたいです。

### テクニカルノート

1500Lのステンレスタンク中で自社で米麴から造った本格米焼酎原酒に上白糖を溶かして攪拌した後、愛媛県産の南高梅を投入。しっかり密閉したうえで3年間の熟成し、なるべく梅本来の風味を残すため粗めのフィルターをかけてからボトリング。

原料：本格米焼酎(米(国産)、米麴(国産))、南高梅(愛媛県産)、上白糖

内容量：720 ml     アルコール分：21%

製造者：株式会社媛囃子     製造場：媛囃子蒸留所

製造本数：2471本

小売価格：3300円(税込)     JAN：4931729000278