

梅感抜群!収穫したての南高梅を使った 梅酒の新酒“梅酒NOUVEAU2023”

2023年の梅

2023年
11月24日(金)

解禁

●メリハリのある気候で良好なエキスの詰まった梅

今年は冬季はしっかり冷え込み、春先からは温暖となり、メリハリのある気候となりました。開花時期が平年よりも少し遅れましたが、全体的に安定した気候と、適度な降雨で、実太りも良好なエキスの詰まったキレイな実が収穫されています。出来上がりを楽しみにお待ちください。

梅酒の新酒とは・・・?

タンクから梅の実を取り出したばかりの新酒。

今年のウメの出来を楽しめる

若々しいフレッシュな香りと“新鮮な梅の酸味”

透明感のある鮮やかな黄金色が特徴です。



漬込み



実上げ

約6か月漬込み・攪拌

実と液に分離

熟成

通常の梅酒は、
その後タンクで約
半年間熟成



梅酒の新酒(ヌーボー)



【掲載実績】梅酒NOUVEAUは、
多数のメディアに紹介されております(昨年度)。

- ・テレビ放映 4件
- ・WEB掲載 12件
- ・CM地元TV 2022/10月～3月末

2022年11月14日放送、
朝日放送テレビ「newsおかえり」で
「中野梅酒NOUVEAU」が
取り上げられました!

| 商 品 名 | 中野梅酒NOUVEAU | |
|-----------|-----------------------|---------------|
| アルコール度数 | 20度 | |
| 内容量/入数 | 720ml/6 | 1.8L/6 |
| J A N コード | 4904250142212 | 4904250143219 |
| 希望小売価格 | 1,378円(税抜) | 2,120円(税抜) |
| 原 材 料 名 | 南高梅(和歌山県産)、砂糖、醸造アルコール | |
| 販 売 ル ー ト | 全国 | |
| 発 売 日 | 2023年11月24日(金) | |

<味わい>

梅酒のヌーボーならではのすっきりした、
酸味を活かしたさわやかな味わい。

“何より食事に合います!”

<飲み方>

ロック・炭酸割りがオススメ!

<販促品>

差込POP、短冊、テーブルテント