

令和2年2月10日
資料提供



「本場・紀州産梅酒の会」を開催します。

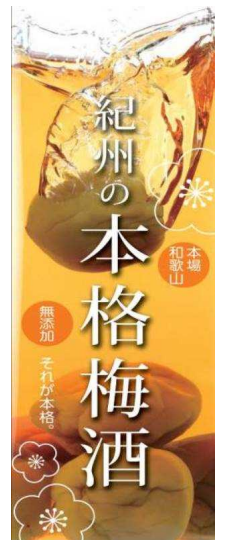
和歌山県では、梅の消費拡大を目的に「本格梅酒」の認知度向上に向けた取組を進めており、県内外に「本格梅酒」の魅力を発信しているところです。

本年度はマッピング図を活用し、消費者に本格梅酒の特徴である甘味（辛口～甘口）、香味（芳醇～淡麗）をわかりやすく伝え、本格梅酒のPRを行っています。

今回、更なる本格梅酒の知名度の向上と消費拡大を図ることを目的に梅酒事業者で構成する「本場・紀州産梅酒の会」を開催し、今後の本格梅酒のPR活動等についての協議や、果樹試験場うめ研究所による試験研究の取組についての発表を行います。

◆概要

日 時	令和2年2月17日（月）13：30～15：30
場 所	和歌山県果樹試験場うめ研究所 （日高郡みなべ町東本庄1416-7）
内 容	<p>(1) 本格梅酒のPRに関する県の取組について</p> <p>(2) 本格梅酒のGI登録について</p> <p>(3) 今後の会活動について</p> <p>(4) 梅酒に関する試験研究の取組について</p> <ul style="list-style-type: none"> 「安定同位体比分析による梅酒の酸味料添加の判別」 果樹試験場うめ研究所 大江 孝明 主任研究員 「果実の冷凍の有無、漬け込み温度が梅酒の香り成分に与える影響」 果樹試験場うめ研究所 城村 徳明 主査研究員



※取材にお越しくださる場合は、2月14日(金)の正午までに、別添様式をFAXにてお申し込みください。

※「本格梅酒」とは、日本洋酒酒造組合が制定した自主基準であり、うめ・糖類・酒類のみを原料とし、酸味料等を使用していない梅酒。

※「本場・紀州産梅酒の会」は、県産梅酒の知名度の向上と販売数量の拡大を図ることを目的にPR活動を行う団体(事務局は県食品流通課内)で、県内の梅酒の製造者32事業者により構成されている。

問い合わせ先	
担当課	食品流通課
担当者	鳥居、米田
電 話	073-441-2820
F A X	073-432-4161

