

令和3年 3月31日
資料提供



和歌山県の本格梅酒

「梅酒マッピング図」 Vol.2 が完成しました！！

県では、梅の消費拡大を図るため和歌山県産梅酒のファンづくりを目的に「本格梅酒(※1)」のPR活動を展開しています。昨年9月に「和歌山梅酒(※2)」が、酒類の地理的表示(GI: Geographical Indication)の指定を受けたことを契機に、「本場・紀州産梅酒の会」へ呼びかけのもと、平成31年3月に作成した「梅酒マッピング図」を別添のとおり更新いたしました。

この「梅酒マッピング図」は、梅酒ソムリエである金谷 優氏の監修によるものであり、46種類の本格梅酒を梅酒の特徴である甘味(辛口~甘口)、香味(芳醇~淡麗)により分類の上、★印で酸味の度合いを表し、消費者が好みの味を選択する一助となるようマッピング図にまとめています。

今回作成したマッピング図は食品流通課ホームページで公開するとともに、各種商談会や関連フェア等で販売促進に活用し、「本格梅酒」の認知度向上を図ります。

【食品流通課HP】

https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/kokunai/other/umeshu/index_d/fil/umeshumappingu2.pdf



「梅酒マッピング図」 Vol.2 イメージ (28事業者46商品を掲載)



【監修】梅酒ソムリエ 金谷 優氏
(一般社団法人梅酒研究会 理事)
(合同会社ブルーダイヤファクトリー 代表社員)



※1: 本格梅酒とは、日本洋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。
※2: GI和歌山梅酒とは、本格梅酒のうち、次の生産基準により品質が保証されているとして

「GI和歌山梅酒管理委員会」の審査により認められた梅酒。

●GI和歌山梅酒の主な生産基準

- ・梅の実には和歌山県内で収穫された新鮮な青梅又は完熟梅のみを用いたものであること
- ・アルコールは10.0%以上35.0%未満であること
- ・酒類及び梅の実以外の原料は、梅の果肉、梅の果汁、糖類、含糖質物及び炭酸であること
- ・梅の実は浸漬する酒類1KL当たり300KG以上使用すること
- ・梅の実の酒類への浸漬、酒造工程時の貯蔵、容器への詰込は和歌山県内で行うこと など



お問い合わせ

和歌山県 食品流通課 生産者支援班 堺田・鳥居 【TEL 073-441-2814】

