

和歌山県との協働で誕生した 「黄色い完熟南高梅」使用の「まっかい梅酒」 さらに濃厚なおいしさにリニューアル！

～和歌山県産梅 100%使用、和歌山県みなべ町の「黄色い完熟南高梅」活用で地域活性化に貢献～



メルシャン株式会社（社長 長林道生）は、和歌山県産梅を 100%使用した「まっかい梅酒」を中味・パッケージともにリニューアルし、2023 年 1 月下旬より全国で順次発売します。

「まっかい梅酒」は、2022 年 1-11 月の累計販売数量が前年比 107%と伸長しており、2011 年の発売以来、幅広いお客様に親しまれている梅酒ブランドです。原料の梅には、桃やトロピカルフルーツを思わせる甘い香りが特長の和歌山県日高郡みなべ町の「黄色い完熟南高梅」を使用しています。

「黄色い完熟南高梅」は、一般的に青梅に比べて収穫時期が遅いため、完熟であるが故に実が柔らかく生果での移送が難しい状況でした。そのため大部分が梅干しなどに加工されており、用途拡大・価値向上が産地の課題でした。

当社は、青梅にはない「黄色い完熟南高梅」の“フルーツとしてのおいしさ”に注目し、ワインメーカーならではの技術を生かしてフルーティーで濃厚なおいしさの「まっかい梅酒」を開発しました。

また、みなべ町の生産者や JA 紀州と協働して構築した「黄色い完熟南高梅」を生果で取引する新たなサプライチェーンがきっかけとなり、「黄色い完熟南高梅」をピューレ化してジャムにしたり、梅シロップや梅酒に使用するなど用途は広がりをみせています。現在では産地の経済的価値の創出に寄与するとともに、安定的・持続的な農業経営に貢献しています。

また、当社の調査によると、お客様は梅酒の味わいのタイプですっきり系梅酒と、濃い系梅酒とをシーンや気分によって飲み分けていることが分かりました。今回、「黄色い完熟南高梅」を使用した濃厚なおいしさの「まっかい梅酒」をリニューアルすることで、“くつろぎ時間やリラックスタイムに合うぜいたくな濃い系梅酒”としての独自価値にさらに磨きをかけ、お客様のニーズにお応えしていきます。

キリングroupは世界の CSV^{※1} 先進企業を目指し、「酒類メーカーとしての責任」を前提に、「健康」「コミュニティ」「環境」の社会課題の解決に重点的に取り組んでいます。当社は「まっかい梅酒」をリニューアルし、梅の産地である和歌山県やみなべ町の魅力を発信し続けることで、地域の発展に貢献するとともに、梅酒市場のさらなる活性化を図ります。

※1 Creating Shared Value の略。お客様や社会と共有できる価値の創造

●中味について

メルシャンでは梅を「フルーツ」として捉え、ワインで培った経験や技術により、梅本来のおいしさを最大限生かした梅酒づくりを目指しています。

おいしさの秘訣①梅の収穫エリア・時期へのこだわり

和歌山県全域を調査し、「まっかい梅酒」に最も適した「黄色い完熟南高梅」が得られるエリアとして、桃のようなフルーティーな香りとコク味が最も強いみなべ町産の梅を採用しました。また、和歌山県果樹試験場うめ研究所と協働で収穫時期についても研究を重ね、完熟するとフルーティーな香りと味わいが最も高まることに注目して、黄色く色付くまで完熟した梅を収穫し、使用しています。

おいしさの秘訣②素材のおいしさを引き出す技術

独自技術である、凍結させた完熟梅を漬け込む特許技術「凍結完熟浸漬製法^{※2}」、梅の種だけを漬け込む「豊潤たね熟製法」に加えて、特許出願中の新技術「コク付与技術^{※3}」により、「黄色い完熟南高梅」らしい桃のようなフルーティーな味わいを強化し、コクのあるより濃厚なおいしさを実現しました。

※2 特許第 5965571 号

※3 完熟梅の中でも最も香りの強い「チャンピオン梅」（最も出来の良い梅）から、コク味強化に寄与する香り成分を発見



中味開発者
メルシャン技術部
安部杏香

●パッケージについて

「黄色い完熟梅のおいしさ」が感じられるデザインに変更

濃厚さを伝える赤のグラデーションを背景に、強化したブランドロゴと「黄色い完熟南高梅」のイラストおよびその魅力であるフルーティーな味わいを分かりやすく訴求しました。

メルシャン株式会社は、ワイン事業スローガン「ワインのおいしい未来をつくる。」のもと、ワインのある豊かな時間を通じて、人と人とのつながりを楽しんでいただけるよう、さまざまな提案を続けていきます。

記

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| 1. 商品名・アルコール度数・カテゴリー分類 | 「まっこい梅酒」・10%・リキュール |
| 2. 容量・容器 | 2000ml / 1000ml / 500ml ・ 紙パック |
| 3. 発売日・発売地域 | 2023 年 1 月下旬より順次切り替え・全国 |
| 4. 価格 | オープン価格 |

以上

（本件お問い合わせ先）
キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部
東京都中野区中野 4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028 メールアドレス kirin-cc@kirin.co.jp
（お客様お問い合わせ先）
キリン株式会社 メルシャンお客様相談室（フリーダイヤル）0120-676-757
企業情報 Web サイト <https://www.kirinholdings.com/> 商品・サービス情報 Web サイト <https://www.kirin.co.jp/>