

令和5年5月29日
資料提供

※みなべ町同時提供



「紀州みなべ梅酒フェア in 銀座」を開催します！

和歌山県では、わかやま産ブランドの向上と販路開拓を目的に、高級外食店への県産品採用に向けた取組を行っています。このたび、昨年度に引き続き銀座料理飲食業組合連合会加盟店のうち次の店舗において、「紀州みなべ梅酒フェア in 銀座」を開催することとなりました。

和歌山県で誕生した南高梅は皮が薄く肉厚が特徴の梅の最高級品種であり、なかでも全国一の生産量を誇る「みなべ町」では梅酒特区にも指定されていることから梅酒への利用も盛んに行われています。

また、和歌山の梅は、世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」の認定や「GI 和歌山梅酒」の指定など大きな注目を浴びているところです。

この度、6月6日「梅の日」にあわせて、和歌山県みなべ町産の「GI 和歌山梅酒」をはじめとする本格梅酒を新規6店を含む銀座の16店で取り扱っていただくことになりましたので、是非この機会にお楽しみください。

■期間 令和5年6月1日（木）～6月30日（金）

*開催日は店舗により異なります

■参加店舗（*順不同）



店舗名	所在地	梅 酒	
喰切り江ぐち	銀座 8-7-19 すずりゅうビル4階	ひかいち	庄屋善八
菊鮨	銀座 7-5-12 ニューギンビル8号館6階	庄屋善八	日本酒仕込み梅酒 ZIPANG
日本料理 穂の花	銀座 8-4-2 たくみビルB1	日本酒仕込み梅酒 ZIPANG	プレミアム紀州浪漫
Up Town	銀座 2-11-19 B-1	庄屋善八	永遠の雫
銀座 福和	銀座 7-2-8 高谷銀座ビル7F	庄屋善八	原酒紀州絵巻
銀座小はれ日より	銀座 1-15-8 銀座耀ビルB1	金の鈴	紀州南高梅本格梅酒 MORIKAWA
WAGYU ですよ	銀座 3-3-9	プレミアム紀州浪漫	南高梅酒
味の中華 羽衣	銀座 7-12-14 大栄会館B1F	プレミアム紀州浪漫	日本酒仕込み梅酒 ZIPANG
音鳴	銀座 8-8-7 第3ソフレドビル8F	日本酒仕込み梅酒 ZIPANG	原酒紀州絵巻
銀座スイス	銀座 3-4-4 大倉別館2F	紀州南高梅本格梅酒 MORIKAWA	永遠の雫
=NEW= スカーレット	銀座 7-2-14 第26ポールビル6F	原酒紀州絵巻	南高梅酒
=NEW= ジャズバー エムズ	銀座 6-4-18 マキシ・ド・ピアビル5F	原酒紀州絵巻	金の鈴
=NEW= 銀座みかわや	銀座 4-7-12	プレミアム紀州浪漫	庄屋善八
=NEW= 日東コーナー	銀座 1-27-10 ザ・アジヤビル1F	日本酒仕込み梅酒 ZIPANG	原酒紀州絵巻
=NEW= ぎんざ寿し幸	銀座 7-7-14	永遠の雫	ひかいち
=NEW= 煉瓦亭	銀座 3-5-16	プレミアム紀州浪漫	ひかいち

(※営業時間等は、各店舗ホームページ等でご確認ください)

※銀座料理飲食業組合連合会について

銀座ならではの伝統を受け継ぐ名店と、新進気鋭のお店が切磋琢磨しながら一丸となって銀座の街を盛り上げるため、銀座やその隣接地域の「飲・食」に関わる店で構成された飲食組合

【1947年発足、理事長 杉山 衛氏（銀座 寿司幸本店 四代目主人）、加盟店約370店】

和歌山県では、H30年10月、同組合主催の「チャリティー頒布会」に協賛し県産柿、みかん等を配布しPRを実施。R1年10月、同組合加盟店17店舗26名が産地視察に来県。

【参考：銀座料理飲食業組合連合会 HP】

<http://ginza-ryouin.jp/>



=== 参 考 ===

梅果実には様々なポリフェノールが含まれており、総称して「梅ポリフェノール」と呼ばれています。

「梅ポリフェノール」には、インフルエンザウイルス等への抗ウイルス作用のほか、抗菌作用があることが示されています。さらに、抗酸化作用、血圧低下作用、消化管機能改善、抗炎症、脂質代謝改善、疲労回復、食後血糖値低下、防カビなどの効果も報告されています。

このほかにも、高血圧防止につながる「カリウム」、抗酸化作用のある「β-カロテン」や疲労回復を助ける「クエン酸」など、健康に効果のある多くの成分が含まれています。

栄養成分〈100g 当たり〉

熱量	28kcal	ナトリウム	2mg
たんぱく質	0.7g	カリウム	240mg
脂質	0.5g	β-カロテン	220μg
炭水化物	7.9g		

果実類 / うめ / 生 日本食品標準成分表 2015年版（七訂）から引用



～和歌山県ふるさと広報大使「中島 由貴」さんが「GI 和歌山梅酒」の魅力を発信！～



リキュールで全国初の酒類の地理的表示（GI:Geographical Indication）の指定を受けた「GI 和歌山梅酒」を梅酒マッピング図を参考にしながら中島由貴さんが飲み比べし、梅酒の魅力を発信しています。



<お問い合わせ先> 和歌山県 農林水産部 食品流通課 担当 大嶋・宮寄 電話：073-441-2813
みなべ町 うめ課 担当 前田 電話：0739-33-9310