

BENIOTOME NEWS RELEASE

2019 年 10 月 21 日

紅乙女酒造が全国梅酒品評会にて 5 年連続受賞 ～『できたての甘酸っぱい十八番(おはこ)梅酒』が銀賞受賞～ ～『十八番(おはこ)梅酒』が銅賞受賞～

株式会社紅乙女酒造(福岡県久留米市田主丸町、取締役社長、吉村拓二)の製造する本格梅酒が、10 月 18 日に開催された「全国梅酒品評会 2019」の本格焼酎梅酒部門において、『できたての甘酸っぱい十八番梅酒』が銀賞・『十八番梅酒』が銅賞を受賞しました。2015 年の初開催以来、紅乙女酒造としては 5 年連続の受賞です。全国から 76 社応募され 132 銘柄のうち 44 銘柄が入選を果たし、湯島天満宮境内(東京都文京区)において、各賞の発表と表彰式が行われました。

<銀賞受賞>

●商品名：できたての甘酸っぱい十八番梅酒

●内容量：720ml

●原材料名：

本格焼酎・梅実(佐賀県伊万里産)・糖類

●アルコール度数：18 度

●JAN：4985159210400

●希望小売価格：

1,470 円(税抜)

※数量限定品



<銅賞受賞>

●商品名：十八番梅酒

●内容量：720ml・1800ml

●原材料名：

本格焼酎・梅実(国産)・糖類

●アルコール度数：18 度

●JAN：720ml・4985159210363

1800ml・4985159210387

●希望小売価格：

720ml・1,470 円(税抜)

1800ml・3,000 円(税抜)



『できたての十八番梅酒』は、紅乙女酒造の代表商品「ごま焼酎」をベースとした梅酒です。同じ九州である佐賀県伊万里産の古城梅をごま焼酎におよそ 1 年半漬け込み、実を取り出します。実を取り出したばかりの梅酒を瓶詰することで、「できたて」による甘酸っぱい香りと味わいが特長の梅酒に仕上げました。

『十八番梅酒』も同じく「ごま焼酎」をベースとした梅酒です。国産の古城梅を使用し、毎年仕込む梅酒を仕次ぎ(注ぎ足す)することで、熟成感のある香りと濃厚な味わいに仕上げています。

両商品ともに最高の梅の味を生かすため、和水(水で薄める)工程と、火入れ(加熱処理)を行っておらず、高めのアルコール度数 18 度となっております。甘いだけではない、オトナの梅酒。そのままロックで愉しんでいただくのが最適ですが、ソーダなどで割ってもしっかりとのお酒の特長を味わえます。



株式会社 紅乙女酒造
Beniotome Shuzo Co., Ltd

福岡県久留米市田主丸町益生田 214-2

TEL (0943) 72-3939