

# 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よよそ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お酒の特長を味わえます。