

2020年10月29日 リカー・イノベーション株式会社

## KURAND

販売開始わずか5分で完売した 香り味わう天然梅酒「mume」  
第2弾は、11月3日(火・祝)20時より販売開始  
日本初の新製法で実現した 梅畠の“香り”的感動をそのままお届けします

リカー・イノベーション株式会社(本社:東京都足立区、代表取締役:荻原恭朗)は、弊社が運営するお酒のオンラインストア「KURAND(クランド)」にて、香り味わう天然梅酒「mume(むめ)」を 2020年11月3日(火・祝)20時より第2弾の販売をスタートします。( <https://kurand.jp/pages/mume> )

「mume(むめ)」は、2020年10月27日(火)20時より一般販売を開始し、わずか5分で完売しました。日本初の新製法で抽出した完熟梅本来のフルーティーな香りが特徴で、その特別な“香り”をよりフレッシュな状態でお届けするために、「数量限定出荷」をおこなっています。

梅本来の“香り”を先入観なしに体感していただき、おどろきと感動をお届けしたいという理由から、酒類も商品名も非公開にした「シークレットサンプリング」を実施したところ、約4,500名からの応募が殺到し、発売前からTwitter上で盛り上がりを見せました。

毎週火曜日20時より、「数量限定」「先着順」での販売でしか手に入らない貴重なお酒ですので、自分へのご褒美はもちろん、特に女性へのギフトにもおすすめです。みずみずしく甘い桃のような香りと透き通った味わいをぜひお楽しみください。

○「mume」ブランドムービー:<https://www.youtube.com/watch?v=U7J5s62uQjs&t=9s>



### ＜商品概要＞

- 商品名:mume
- 酒類:リキュール
- アルコール度数:10%
- 内容量:500ml 瓶
- 販売日時:(第2弾)2020年11月3日(火・祝)20時
- ※毎週火曜日20時販売開始
- 販売価格:1,990円(税別)
- 保存方法:要冷蔵(10°C以下で保存)
- 製造場:中野BC株式会社 和歌山県海南市藤白758-45
- 詳細URL:<https://kurand.jp/pages/mume>

※KURAND公式LINEまたはTwitterより15分前に販売の告知をいたします。

- ・KURAND公式LINE▶<https://lin.ee/tag1x0o>
- ・KURAND公式Twitter▶[https://twitter.com/KURAND\\_INFO](https://twitter.com/KURAND_INFO)

※数量限定販売のため無くなり次第終了となります。

※転売、転売目的での購入等の行為は固くお断りします。

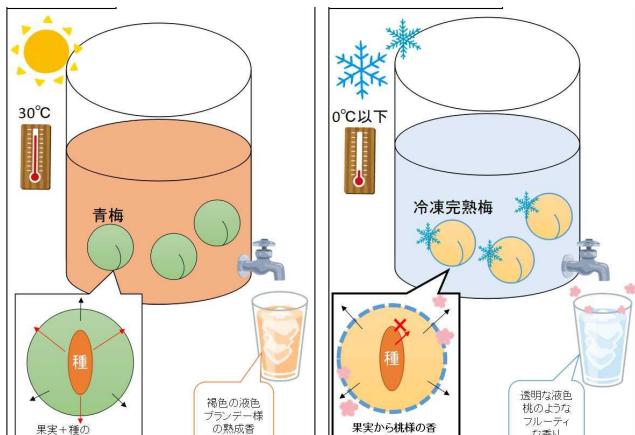
## 梅畠で知った 本当の完熟梅の香り



### ■梅畠の感動をそのままに

はじめて梅畠を歩いたときの梅の香りは、今まで梅の香りと思っていたそれとは全く違った香りでした。そのやさしく上品に香る完熟梅は、まるで桃を想わせ、熟したあまい香りとみずみずしさをもつ、とても素敵なお香りなのです。そんな今までに体験したことのなかった梅畠の感動を、多くの方に知ってもらいたい。「mume」はそんな想いから造られました。梅本来の香りをもった、透き通った梅酒。ありそうでなかった、全く新しい「旬の梅を閉じこめたお酒」です。

## やっと辿り着いた 独自の香りの抽出製法



### ■日本初！「氷室選択的抽出製法」

完熟梅本来の香りを抽出すべく、辿り着いた方法が「氷室選択的抽出製法」。特許出願中のこの製法は、完熟梅を凍結し低浸透圧でも効率的に成分を抽出するという方法です。元来の梅酒製法は、果実だけではなく種からも成分が抽出されてしまい、褐色に色付いてカラメル臭と熟成味が出てしまいます。この「氷室選択的抽出製法」では、果実部分のみから成分を抽出できるため、透き通った見た目と梅本来のフルーティーな香りの抽出を実現しています。

## 「数量限定」「先着順」でお届けする理由



### ■「酒蔵直送」のフレッシュな香りにこだわる

日本初の「氷室選択的抽出製法」を用いて誕生した、「mume」。本物の旬の梅が持つフルーティーで上品な香りを抽出できるというメリットの半面、非常に特殊な技術のため、現状大量生産は難しく、一度につくれる量は限られていますが、その分お酒を少量ずつ「即出荷」し、フレッシュな状態でお客様の元へお届けできると私たちを考えました。そこで、製造から出荷・お届けまでのサイクルをできるだけ早め、鮮度を保つままお届けするため、一度の数量を限定し、先着順にて販売することになりました。

## 着想から約3年 「梅酒は青梅」の常識を変える



### ■梅酒は青梅、梅干しは完熟梅が一般的

収穫時期の梅は、青梅を梅酒用に、完熟梅を梅干し用に使われることが一般的です。「完熟梅」は、熟した実がやわらかく繊細なと劣化が早いため、梅酒としての商品化は難しいとされてきました。さらに、たっぷり熟して自然に落下するまで待つ「旬の完熟梅」の収穫は非常に手間がかかる上、ごくわずかしか採れません。そんな希少な「旬の完熟梅」という素材にこだわる理由は、青梅にはない芳醇な「香り」を味わっていたいから。開封した瞬間から放たれる、ピュアで華やかな「本物の梅の香り」をお楽しみください。

## 「香り」のおいしい味わい方は「ワイングラス」



### ■「mume」の味わいの特徴

フルーティーで澄んだ香りが特徴です。料理にも合わせやすい、食中でも愉しめる上品な味わいです。

ワイングラスに注いで飲むと、「mume」の繊細な香りを最大限に引き出すことができます。氷をひとつだけ浮かべて、キリリと冷やしてお楽しみください。

### ■本件に関するお客さまからのお問い合わせ先

KURANDカスタマーサポート( 平日・土 10:00~21:00 )

HP : <https://kurand.jp> ( ※HP上からのチャット対応可 )

電話番号 : 03-6806-0358

### ■KURANDについて

KURANDは、すてきなお酒と出会う楽しさを提供する、新しい酒屋です。

「DISCOVER YOUR SAKE」をコンセプトに、全国各地のまだ表に出ていない酒蔵が造るこだわりのお酒をお届けしています。

日本酒・果実酒・焼酎・クラフトビールが購入可能なオンラインストア「 KURAND」、日本酒メインのテイスティングバー「 KURAND SAKE MARKET」、毎月限定醸造酒を酒蔵から直送する完全会員制の日本酒定期購入サービス「 KURAND CLUB」などを展開しています。

<KURAND オンラインストア HP> <https://kurand.jp>

<KURAND公式Twitter> [https://twitter.com/KURAND\\_INFO](https://twitter.com/KURAND_INFO)

<KURAND公式Instagram> [https://www.instagram.com/kurand\\_info/](https://www.instagram.com/kurand_info/)

<KURAND公式facebook> <https://www.facebook.com/kurand.jp>

<KURAND note> <https://note.com/kurand>

**KURAND**

### ■報道関係者からのお問い合わせ先

担当: 中西 麻弥

電話番号: 080-3344-4418

Email: [info@kurand.jp](mailto:info@kurand.jp)