

2025年1月27日
梅乃宿酒造株式会社

【梅乃宿酒造】 奈良の地酒蔵がファンと一緒に開発！ 共創商品「晴れの日ライムミント」発売

梅乃宿酒造株式会社（本社：奈良県葛城市、代表取締役：吉田佳代）は、梅乃宿酒造のオンラインコミュニティ「梅乃宿KURABU」を利用する梅乃宿ファンとの共創商品「晴れの日ライムミント」を2025年1月27日より数量限定で梅乃宿酒造公式オンラインショップにて発売します。
<梅乃宿酒造公式オンラインショップ <https://shop.umenoyado.com/>>



【共創取組の背景】

“新しい酒文化を創造する”を企業パーパスに掲げる梅乃宿酒造は、梅乃宿あられシリーズや大人の果肉の沼シリーズなど、お客様をワクワクさせる商品を販売しております。今回は商品開発というプロセスにおいてお客様にも参画してもらい『一緒にワクワク体験をしながら、お客様の望む商品をつくろう』という思いで、プロジェクト「ワクワク開発ラボ」を始動させました。プロジェクトは梅乃宿ファンが集うオンラインコミュニティ「梅乃宿KURABU」のメンバーと行いました。

【共創のプロセス】

STEP1



“あなたはどれ飲みたい？” ワクワク開発ラボ投票

梅乃宿社員が事前に考えた4つのアイデアをもとに、「梅乃宿KURABU」内で投票を実施しました。

その結果、「おいしさベリーマッシュ！ミックスベリー酒」、「飲むとはじける！新感覚モヒート」が上位2種に選ばれたため、この2種の評価をワクワク開発ラボ座談会で確認することとなりました。

STEP2



楽しく飲んで話そう！ ワクワク開発ラボ座談会

「おいしさベリーマッシュ！ミックスベリー酒」、「飲むとはじける！新感覚モヒート」を梅乃宿酒造の開発担当者がワクワク開発ラボ座談会参加者へ説明しながら試飲をしていただきました。

飲用シーン、アレンジ方法の可能性など、ユーザーの生の声を聞く事ができる場となり、全4回の実施結果より「飲むとはじける！新感覚モヒート」をベースに進めることとなりました。

STEP3



ついに！できあがり！ 開発ラボ新商品発売

ワクワク開発ラボ座談会にて味や飲み方、商品名に対する要望が参加者より数多くいただいたため、味の再調整とともに、商品名、ラベルデザインのユーザー投票を「梅乃宿KURABU」内で実施しました。

その結果、商品名を「晴れの日ライムミント」に決定し、商品化に至りました。

【ワクワク開発ラボ座談会の様子】

ワクワク開発ラボ座談会は、東京、大阪の2会場で合計4回開催しました。
座談会参加者は、開発担当者の説明を聞きながら真剣に味わいを確かめており、各商品への印象や改善案などについて話し合っていました。
アレンジ方法の検討では、当社社員が発想しなかった組合せでのアレンジが座談会参加者から生み出されたり、各参加者の当社商品との出会いや思い出などを会話するなど、当社社員とユーザーが意見を交わすコミュニケーションの場となりました。

**【商品特長】**

新鮮なミントを漬け込んだお酒にライムとレモンをブレンドした、清涼感と素材の本格感が味わえる、新感覚のモヒート風リキュールです。

ミントの清涼感とライムのシャープな酸味、レモンのまろやかな甘味と酸味が合わさり、さっぱりとした味わいが特徴です。

ミントの香りづけには、えぐみのない、高い香りだけを残した自社製のオリジナル浸漬酒を使用していますので、ミントの苦手な方でも飲みやすい味わいとなっております。

おすすめの飲み方は炭酸割りです。爽快感のアップと満足感が得られるように設計しております。

ライムとレモンの酸味が口の中をさっぱりとさせるため、食事との相性もよく、ジューシーなあらびきソーセージやタコのバター焼きなどのシーフード料理との相性も抜群です。

**【ワクワク開発ラボ座談会の参加者コメント】**

- ・ミントのフレッシュな香りとえぐみのこない感じが飲みやすいです。
- ・スッキリした後味なので食事に合うと思いました。
- ・さっぱりしていて飲みやすい(ストレートでも♡)。1:1のソーダ割りに氷を入れて、平日も飲みたい。

【商品化に反映した意見】

- ・レモンの味わいが強い。もっとライム感があってもいいのでは
→よりライムの風味が感じられるよう、味わいの調整をしました。
- ・“モヒート”にしてはハーブが強すぎず丁度いい具合で好きです。割って飲むならアルコール度数8~10%くらい欲しいかも。
→割って飲むことも想定し、アルコール度数8%に仕上げました。
- ・ネーミングと試作品の味が少しずれているので、考え直した方が良いかな？
→味の再調整とともに、座談会後の梅乃宿KURABU内にて、ネーミングを投票していただきました。その結果、「晴れの日ライムミント」という名前に決定しました。

【梅乃宿KURABUについて】

『梅乃宿KURABU』は、梅乃宿酒造を応援して下さるファンの皆様のためのオンラインコミュニティです。無料会員登録いただくと、梅乃宿酒造の最新情報や開発秘話のほか、会員限定の特別イベントに関するご案内もお届けします。

<https://umenoyado.commune.com/view/home>



【商品情報】

- 《商品名》 晴れの日ライムミント
- 《原材料名》 ライム、レモン、ミント、スピリッツ、日本酒、高果糖液糖(国内製造)
- 《アルコール度数》 8%
- 《税込価格》 ￥2,000
- 《容量》 720mL
- 《品目》 リキュール
- 《販売》 梅乃宿酒造公式オンラインショップ（数量限定販売）

1893年創業の地酒蔵。近年は日本酒だけでなく、リキュール等の若い世代にも人気の新しい商品も開発・製造しています。酒銘の「梅乃宿」は旧蔵の庭にある樹齢約300年の梅の古木に鶯が飛来し、その風雅なさえずりを楽しませてくれることにちなんでいます。近年では日本酒リキュール「あらかしシリーズ」が大ヒットし、日本酒だけでなく幅広い層に親しまれています。

商号：梅乃宿酒造株式会社 代表者 吉田佳代
所在地(本社)：〒639-2135 奈良県葛城市寺口27-1
設立：1893年(明治26年)
資本金：3,000万円
事業内容：日本酒、リキュール、各種酒類の製造・販売、商品開発
URL：<https://umenoyado.com/>

＜本件に関するお問い合わせ先＞

梅乃宿酒造株式会社 マーケティング部：石塚好 E-mail：ishizuka@umenoyado.com
本社：〒639-2135奈良県葛城市寺口27-1 Tel：0745-69-2121