

2025年1月31日  
梅乃宿酒造株式会社

# 【梅乃宿酒造】日本酒のイメージを覆す。 日本酒と厳選果汁から生まれた新感覚SAKE 「果本酒」をMakuakeで販売開始

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、これまでの日本酒のイメージを覆す”新感覚SAKE“「果本酒 麯香葡萄(カホンシュ マスカット)」 「果本酒 荔枝(カホンシュライチ)」の2品を2025年2月1日から2025年3月30日まで、応援購入サービス「Makuake」にて販売します。

<Makuakeプロジェクトページ <https://www.makuake.com/project/umenoyado04/>>



## 【開発背景】

日本酒の国内出荷量は年々減少傾向にあり、日本酒離れの理由として、「アルコール度数が高い」、「味わいが苦手」、「においがきつい」等の意見があります。

1893年より大和の地酒造りに勤んできた梅乃宿酒造では、“日本酒の新たな楽しみ方”をつくりたい、という思いで、日本酒のような味わいでありながらもアルコール度数8~9%と低めに抑え、また、厳選した果汁をブレンドすることで、フルーティーで華やかな味わいに仕上げた“新感覚SAKE”「果本酒 麯香葡萄(マスカット)」 「果本酒 荔枝(ライチ)」を開発しました。

これまで梅乃宿酒造が、梅乃宿あらごしシリーズや、大人の果肉の沼などの開発で培ってきた、独自のブレンド技術「ブレンドロジー®」があるからこそできた、これまでにない新しいSAKEとして提案する商品です。

## 【果本酒について】

果本酒は、これまでの日本酒のイメージを覆す、日本酒と高品質な果汁とのブレンドで生まれた、より華やかな味わいをまとった”新感覚SAKE”です。

いわゆる果物のお酒ではない。日本酒の味わいの中に、やさしい果物の香りと味わいをも感じる。

清酒発祥の地といわれる奈良で1893年より日本酒造りに勤んできた梅乃宿酒造だからこそできた、これまでにない革新的なお酒です。

フルーティーでありながら梅乃宿酒造の日本酒らしさも感じることができる果物として、麯香葡萄(マスカット)と荔枝(ライチ)を選定しました。爽やかな果汁感と日本酒感のバランスの取れた味わいをお楽しみいただけます。




**【果本酒 麝香葡萄(カホンシュ マスカット)】**

丁寧に醸した純米大吟醸に厳選したマスカットを最良のバランスでブレンドすることで、より華やかな風味に仕上げた新感覚SAKE。

原料には、長野県産のシャインマスカットとオーストラリア産のマスカットの果汁を使用しています。

完熟のシャインマスカットでないと感じるこのできない、紅茶のようなマスカット香がギュッと凝縮された、香り高い仕上がり、皮のほのかな苦味をアクセントとして、甘味を際立たせています。


**【果本酒 荔枝(カホンシュ ライチ)】**

丁寧に醸した純米大吟醸に厳選したライチを最良のバランスでブレンドすることで、より華やかな風味に仕上げた新感覚SAKE。

原料には、数あるライチ果汁の中から、太陽の光をいっぱい浴びた南アフリカ産ライチを使用しました。

甘味とほどよい酸味、甘い芳醇な香りが特徴で、日本酒の香りと相まって、よりフルーティーで華やかな風味に仕上げています。

**【食中酒として食卓を彩る「果本酒」】**

果本酒は、「華やかなスパークリングワインや甘口のお酒が好きだけど、日本酒にもチャレンジしてみたい」と思う方にピッタリなお酒です。

フルーティーさの中にも日本酒が持つ米の旨みを感じることができる味わいは、様々なお食事に合わせやすく、大切な日のパーティだけでなく日々のお食事にも合わせるすることができます。



果本酒 麝香葡萄(マスカット)は、お造りや生野菜サラダなどに合わせてお召し上がりいただくのがオススメです



果本酒 荔枝(ライチ)は、おでんの大根や、その他の和食はもちろんのこと、生ハムやグラタンなどの味わいの濃いお食事にも美味しく合わせるができます

**【ブレンドロジー®について】**  
＜ブレンドロジー®＞

それは130余年の伝統の技に裏打ちされた、梅乃宿酒造独自のブレンド技術です。

**～足し算ではなく掛け算～**

梅乃宿酒造のブレンドは、複数の単なる足し算ではありません。複数の素材を掛け算をするように、素材それぞれがもつ新たな可能性を引き出して融合させることにより、美味しさを2倍にも3倍にも高めることができるのです。

**～ブレンドロジー®は素材の厳選からはじまる～**

梅乃宿酒造がブレンドする素材は、目指す味を実現するのに最もふさわしい品種を厳選しています。各素材単体の品質はもちろんのこと、ブレンドする素材同士の味の相性も考え、素材選定を行っております。

**～緻密なブレンド配合を実現～**

梅乃宿酒造のブレンドにおいて、その配合比率は0.1%単位で調整して各素材が最も相性の良いポイントを探し出し、味づくりを行っております。

**～ブレンドロジー®によって生まれた数々の商品～**

梅乃宿酒造ではブレンドロジー®によって、梅乃宿あらごしシリーズ、大人の果肉の沼など、数々の商品を生み出してきました。

これからも新しい酒文化を創造するために、ブレンドロジー®に磨きをかけてまいります。

**【商品情報】**

＜商品名＞  
果本酒 麝香葡萄  
＜原材料名＞  
日本酒(国内製造)、マスカット、シャインマスカット/酸化防止剤(ビタミンC)  
＜アルコール度数＞  
8%  
＜容量＞  
500mL  
＜品目＞  
リキュール  
＜一般販売価格＞  
3,850円（税込）



＜商品名＞  
果本酒 荔枝  
＜原材料名＞  
日本酒(国内製造)、ライチ  
＜アルコール度数＞  
9%  
＜容量＞  
500mL  
＜品目＞  
リキュール  
＜一般販売価格＞  
3,850円（税込）

**【Makuake販売内容】**

プロジェクト期間：2025年2月1日(土)～2025年3月30日(日)

Makuakeプロジェクトページ：<https://www.makuake.com/project/umenoyado04/>

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「あらごしシリーズ」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](mailto:ishizuka@umenoyado.com)  
本社：〒639-2135奈良県葛城市寺口27-1 Tel：0745-69-2121