

2025年2月5日  
梅乃宿酒造株式会社

## 5秒で一流シェフみたい！手間いらず、でも本格的。 沼にまみれた生チョコに酔う！魔法のひとつかけ「沼いちご」 あの人と贅沢に沼る、どろっ沼バレンタインスイーツ

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、コンビニやスーパーで手軽に買えるスイーツに自社の人気リキュール『PARLORあらかし 大人の果肉の沼』をひとつかけするだけで楽しめる新体験“どろっ沼スイーツ”を考案しました。昨年クリスマスに発表した第一弾は、簡単に贅沢な味わいが楽しめる話題になりました。

梅乃宿公式オンラインショップ：<https://shop.umenoyado.com/>



### 【第二弾“どろっ沼バレンタインスイーツ”】

第二弾となる今回は、「バレンタイン＝チョコ」にひとつかけのアレンジで完成する、常識を超えた楽しみ方を提案致します。なかでも「生チョコ×沼いちご」は、試食した結果10人中9人が一流シェフのスイーツと騙され、社員が「最も贅沢で沼れるスイーツ」として選び抜いた逸品です。濃厚でなめらかな生チョコに、果肉たっぷりの『PARLORあらかし 大人の果肉の沼「いちご」』をひとつかけするだけで、ジューシーな酸味とリッチな甘さが絡み合い、まるでパティスリーのデザートのような味わいに仕上がります。

特別な技術や道具は一切不要で、ひとつかけで味わいが格上げされる「生チョコ×沼いちご」を筆頭に、公式インスタグラムでは「オペラ×沼もも」「くまケーキ×沼いちご」など、多彩なアレンジを順次公開予定です。

自分を甘やかす特別な月間にぴったりの“追い沼スイーツ”を。渡すもいいけど、チョコを楽しむバレンタイン、ぜひ体験してみてください。

梅乃宿公式インスタグラム：<https://www.instagram.com/umenoyadoshuzo/>

- ポイント ✓ 10人中9人が騙された！5秒で一流シェフのような本格アレンジ。
- ✓ チョコの甘さと果実の酸味が絶妙にマッチ。心地よい酔いに沼るバレンタイン。
- ✓ 沼る、どら焼き。“チョコの先”にたどり着いた究極バレンタインスイーツ。

### 【5秒でできる、5秒で沼る。スイーツ新体験。どろっ沼スイーツ。】

『PARLORあらかし』は、こだわりの素材とこだわりの製法で、飲むだけに限らず、食べたり、かけたり、嗜好に合わせた多様なお酒の楽しみ方をさせていただきます。

『大人の果肉の沼』は、キャッチーなネーミング、ドロドロした見た目、果実そのものを味わいを楽しめる美味しさなどが評判となり、若者を中心にSNSで拡散し、一時は製造が追いつかないほどの反響をいただきました。

この度、『大人の果肉の沼』を美味しく、より楽しく味わっていただく企画として、梅乃宿酒造の特命チームが20種類以上の試食から選りすぐりの4品「どろっ沼バレンタインスイーツ」を公開します。



## なぜ、追い沼がクセになるのか？

『PARLORあらし 大人の果肉の沼』は、たっぷりの果肉感と程よい酸味が特徴のリキュール。スイーツにひとかけするだけで、濃厚な味わいが加わり、一口ごとに深みが増します。

まさに「5秒で沼る魔法」。

追い沼スイーツを試した社員からは、「チョコの甘さに果実の酸味が加わると、バランスが最高だった!」「どら焼きにマンゴーなんて想像もしてなかったけど、めちゃくちゃ合う!」という声が続出しました。

コンビニやスーパーで買えるスイーツに、奈良の酒蔵「梅乃宿酒造」が造る人気の果実リキュール「大人の果肉の沼」をかけるだけで、あらビックリ!まるでパティスリーのような“とろけるバレンタインスイーツ”に大変身。

チョコレートの甘さに、果実の酸味が絡み合う 濃厚な沼体験。

ふわふわのどら焼きに、マンゴーの芳醇な香りがしみ込む 禁断の和洋マリアージュ。心地良すぎる酔いととも、あなたは沼りだす。

梅乃宿社員が試行錯誤の末にたどり着いた 究極の“追い沼”バレンタインスイーツ、さあご堪能あれ。

## どろっ沼バレンタインスイーツ

### ①どろっ沼生チョコ

#### 生チョコ×大人の果肉の沼「いちご」

濃厚でなめらかな生チョコに、いちごの果肉感がプラスされ、絶妙なハーモニーを奏でます。ひとかけするだけで、爽やかな酸味が生チョコのコク深さを引き立て、口の中でとろける大人の贅沢スイーツに。

#### 【社員コメント】

濃厚でなめらかなチョコレートの味にいちごの甘酸っぱさが加わり、フルーティーで爽やかなアクセントが生まれます。また、沼いちごのアルコール感で、洗練された大人の味わいに!



### ②どろっ沼オペラ

#### オペラ×大人の果肉の沼「もも」

芳醇な桃の香りと果肉感が、オペラの濃厚なチョコレートに絡み合い、リッチな味わいを引き立てます。ももの爽やかな酸味とアルコールのほのかな余韻が、ひとくちごとに特別な大人の時間を演出します。

#### 【社員コメント】

オペラならではのビターで濃厚な風味に、沼ももの甘味と贅沢な果肉感が加わり、深みのある味わいが楽しめます!



バレンタインといえばチョコレート。しかし究極のどろっ沼バレンタインスイーツを追求した結果、

### ③どろっ沼どら焼き

#### どら焼き×大人の果肉の沼「マンゴー」

バレンタインといえばチョコレート。しかし梅乃宿社員が試行錯誤の末にたどり着いた究極の組み合わせ、それが「どら焼き×沼マンゴー」。

和菓子のふわふわ生地に、マンゴーの濃厚な果肉感が絡み合う、未体験で究極の美味しさが誕生。

#### 【社員コメント】

まさに洋風どら焼き!どら焼きの皮にマンゴーの濃厚な甘味と酸味がマッチします。また、小豆の上品な甘さも沼マンゴーの華やかな香りを引き立てます。



番外編：可愛くて罪深い。ふわふわ、とろり、ほろ酔いの“くまぬまケーキ”

## ④ほろ酔いのくまぬまケーキ くまケーキ×大人の果肉の沼「いちご」

かわいい見た目にも関わらず大人な美味しさが楽しめる、ギャップ萌えスイーツ。ふわふわのチョコレート生地、『大人の果肉の沼「いちご」』をたっぷりディップすれば、ジューシーな酸味と濃厚な甘さが絡み合い、見た目と味のコントラストに思わずハマる新感覚スイーツに。可愛いだけじゃない、大人だからこそ楽しめるバレンタインの特別な一品です。

### 【社員コメント】

デコレーションでかわいく仕上げたケーキも沼いちごをディップするだけで一気に大人の味わいに。自分へのご褒美としてだけでなく、大切な人と一緒に楽しむのもオススメです！



今年のバレンタインは、自分を甘やかし、大切な人も楽しむ特別な時間に。“追い沼”があなたのスイーツ時間をひとかけで格上げします。ぜひ、どら焼きや生チョコ、チョコレートケーキで、心地よい酔いと贅沢な甘さを体験してください。

## 商品情報



<商品名> PARLORあらごし 大人の果肉の沼「いちご」  
 <原材料名> いちご(チリ産「カマロッサ」、国産「あまおう」)、スピリッツ、日本酒、糖類/ビタミンC  
 <アルコール度数> 5%  
 <価格> ¥3,980(税込) ※2本セット  
 <容量> 200mL×2本 <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



<商品名> PARLORあらごし 大人の果肉の沼「マンゴー」  
 <原材料名> マンゴー(輸入)、パッションフルーツ、レモン、スピリッツ、日本酒、糖類/ビタミンC  
 <アルコール度数> 5%  
 <価格> ¥3,980(税込) ※2本セット  
 <容量> 200mL×2本 <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



<商品名> PARLORあらごし 大人の果肉の沼「もも」  
 <原材料名> 黄桃(ギリシャ産)、白桃、すもも、スピリッツ、日本酒、糖類/ビタミンC  
 <アルコール度数> 5%  
 <価格> ¥3,980(税込) ※2本セット  
 <容量> 200mL×2本 <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



<商品名> PARLORあらごし沼みれ3本セット  
 <セット内容>  
 PARLORあらごし大人の果肉の沼「いちご」200mL×1本  
 PARLORあらごし大人の果肉の沼「マンゴー」200mL×1本  
 PARLORあらごし大人の果肉の沼「もも」200mL×1本  
 <価格> ¥5,970(税込) ※3本セット <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

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