

“初夏の風物詩” 酒蔵の「本格梅酒の仕込み」開始 ～産地直送の紀州産の梅実 100%使用～

白鶴酒造株式会社は、2026年5月28日から、紀州産の梅を使用した酒蔵こだわりの「本格梅酒の仕込み」を始めました。当社の季節蔵では、日本酒の大吟醸の寒造りが終わる時期と梅の収穫時期が重なるため、夏場使わない日本酒のタンクを有効利用して梅酒を造っています。日本酒醸造用に用意された設備であるため、工夫を重ねつつ、昔ながらの梅酒造りを続けています。



<本格梅酒の4アイテム>



<梅実洗いの様子>

今年は、6日間かけて香り高い南高梅を仕込みます。夏ごろに梅実を引き上げ、熟成させた梅酒は、来年春以降、順次商品として出荷されます。当社の本格梅酒4アイテムは全て紀州産の梅実を使用しています。これらの商品は全国で販売されており、オンラインショップでも購入できます。

本格梅酒とは、日本洋酒酒造組合が制定した自主基準で、梅と糖類、アルコールだけを使用して造った梅酒のことです。酸味料や着色料、香料を使用している場合は、本格梅酒とは表示できません。

▼白鶴オンラインショップ

<https://www.e-hakutsuru.com/collections/plum-wine>

■梅酒の仕込み工程

1. 梅入荷



2. 洗い・選別



3. タンクへ投入



■白鶴 本格梅酒商品概要

【白鶴 梅酒原酒】 1.8L／720ml／300ml

紀州を代表する梅の品種「南高梅」を100%使用した“本格梅酒”です。

梅を漬け込んだお酒を原酒のまま瓶詰めしているため、梅本来の芳醇な香りと濃醇な味わいが楽しめます。

- ・ 原材料名 梅、醸造アルコール、糖類（国内製造）
- ・ アルコール分 19～20%
- ・ エキス分 25.6
- ・ 酸度 16.5

▼商品詳細

<https://www.hakutsuru.co.jp/product/liqueur/umeshugenshu/02080.html>

2026 モンドセレクション 金賞（720ml／6年連続）※1

2025 ミラノ酒チャレンジ 酒テイasting部門 ダブルゴールド賞 ※2

※1 モンドセレクション

ベルギーの経済省などが1961年に創設した、世界各国から出品される食品・飲料・化粧品などの消費生活製品を審査し優良な商品を認定する、国際的な評価機関。専門家審査員による厳正な審査を経て、賞が与えられます。

※2 ミラノ酒チャレンジ

イタリア・ミラノで2019年から開催している日本酒品評会。イタリア人の酒ソムリエによる「酒テイasting審査」、シェフやスペシャル食材パートナーによるイタリアの食材や料理との「フードペアリング審査」、著名デザイナーによる「デザイン審査」の3つの部門で審査が行われます。



【白鶴 梅酒】 1.8L／500ml

紀州産の厳選された梅実だけを酒蔵でじっくり漬け込む伝統的な製法による“本格梅酒”です。芳醇な香り、光沢のあるコハク色の美しさ、そして口の中に広がる爽やかで重厚な味わいが楽しめます。

- ・ 原材料名 梅、醸造アルコール、糖類（国内製造）
- ・ アルコール分 13～14%
- ・ エキス分 18.9
- ・ 酸度 10.0

▼商品詳細

https://www.hakutsuru.co.jp/product/liqueur/others_liqueur/01414.html



【白鶴 すっきり梅酒】 300ml

紀州梅 100%使用。炭(すみ)ろ過製法によるこれまでにない透明(クリア)で、すっきりとした飲みやすい“本格梅酒”です。そのまま楽しめるストレートタイプです。

- ・ 原材料名 梅、醸造アルコール、糖類（国内製造）
- ・ アルコール分 10～11%
- ・ エキス分 15.1
- ・ 酸度 8.0

▼商品詳細

https://www.hakutsuru.co.jp/product/liqueur/others_liqueur/00729.html



【白鶴 梅酒原酒 三年貯蔵】 720ml

紀州南高梅を100%使用した「白鶴 梅酒原酒」を、3年かけてじっくりと熟成させました。熟成された深みのある香りとまろやかなコクが楽しめる、贅沢な味わいの“本格梅酒”です。

- ・ 原材料名 梅、醸造アルコール、糖類（国内製造）
- ・ アルコール分 19～20%
- ・ エキス分 25.6
- ・ 酸度 16.5

▼商品詳細

<https://www.hakutsuru.co.jp/product/liqueur/umeshugenshu/06522.html>

南高梅 100%



【一般のお客様からのお問い合わせ先】

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

TEL : 078-856-7190 (休祝日を除く月～金 9:00～17:00)

白鶴ホームページ : <https://www.hakutsuru.co.jp/customer/>