

匠知識

— 壁月 —

子宝

大吟醸梅酒

酒造技術の結晶で造る梅酒

大吟醸とは、原料のお米を半分以上も磨き低温でゆっくりと時間をかけて醸したお酒で、フルーティーで豊かな香味成分が特長です。

磨かれたお米はまるで小粒の真珠のように綺麗なのですが、それだけに繊細で壊れやすいので扱いは細心の注意が必要です。

まさに大吟醸は酒造りの技術の結晶だと思います。そのように貴重な大吟醸を贅沢に使用した梅酒は、まさに日本酒蔵元ならではの梅酒であると自負いたしております。



プレミアムリッチ梅酒

常圧蒸留と南高梅

本格焼酎の蒸留方法には常圧蒸留と減圧蒸留があります。常圧蒸留は昔ながらの蒸留方法で、原料の個性や風味が活きた焼酎になります。弊社も、契約栽培のお米と吟醸粕の香りや味わいを大切にするために、常圧蒸留を採用しています。

また、南高梅は和歌山県みなべ町発祥の品種で、果肉が厚く柔らかいのが特長の、最高級品種の梅です。その高品質な南高梅を、果肉が梅酒全体の3割から4割を占めるほどたっぷり詰め込んでいますので、濃厚でドロドロとした液状で、飲むというよりも食べる感覚のリキュールです。まさにプレミアムリッチの名前にふさわしい梅酒だと思います。

