

# 梅の品種

## 完熟南高

和歌山県産

芳醇フルーティで濃厚な味わい

酸味 ★★★★★

香味 (もも) ★★★★★

熟味 ★★★★★

おすすめの素材

砂糖：氷砂糖 / アガベシロップ / はちみつ

お酒：ホワイトラム / ジン

## 白加賀

群馬県産

ノスタルジックなスツキリ感

酸味 ★★★★★

香味 (さくら) ★★★★★

熟味 ★★★★★

おすすめの素材

砂糖：氷砂糖 / てんさい糖

お酒：ウォッカ / ジン

## 有機南高

和歌山県産

大地の荒々しい味わいに颯爽とした香り

酸味 ★★★★★

香味 (さくら) ★★★★★

熟味 ★★★★★

おすすめの素材

砂糖：氷砂糖 / てんさい糖

お酒：ウォッカ / ブランデー

## 鶯宿

奈良県産

組み合わせ素材を引き立てる穏やかで上品な味わい

酸味 ★★★★★

香味 (さくら・さくらんぼ) ★★★★★

熟味 ★★★★★

おすすめの素材

砂糖：てんさい糖 / はちみつ

お酒：ブランデー / ジン

## パープルクイーン

和歌山県産

ほんのり甘酸っぱく華やかな色合い

酸味 ★★★★★

香味 (さくらんぼ) ★★★★★

熟味 ★★★★★

おすすめの素材

砂糖：氷砂糖 / こんぺい糖

お酒：ブランデー / ホワイトラム

## 砂糖の種類

氷砂糖

素材の個性をそのまま引き出すどの素材にも合うスタンダードタイプ。

こんぺい糖

ほんの微かに香ばしく、すっきり飲みやすい味わいに仕上がります。

てんさい糖

香ばしくしっかりとコクのある濃密な味わいに仕上がります。

有機アガベシロップ

力強い個性がありながら、口当たりなめらかな味わいに仕上がります。

はちみつ

メロンの様な香りが付与され、酸味が引き立った味わいに仕上がります。

## お酒のおすすめ

※お近くの酒販店でお買い求めください

ウォッカ

味や香りのくせがないので梅の風味を引き立てる。ホワイトリカーに最も近いお酒。

ジン

スパイスやハーブなどボタニカル由来のすっきりとした風味に仕上がる。

ホワイトラム

バニラのような甘い香りが特徴。甘いお酒が好きな人におすすめ。

ブランデー

深みのある熟成感の強い梅酒に仕上がる。梅と非常に相性が良いお酒。

素材選びのご相談はLINEで梅コンシェルジュがお応えします。

