

## 三重県いなべ市梅林の廃棄梅を活用！ほのかな梅・風味

## 【商品情報】

人気につき、再販いたします。

## 商品名 UME WHITE

カナ：うめホワイト（発泡酒 麦芽使用率90%以上）

発売開始日：2022年12月7日（火）

JANコード：4580133615938

標準小売価格：550円（税別） / 容量：330ml

アルコール度数：5.0% / IBU：25

原材料：大麦麦芽（アメリカ製造）、小麦麦芽、  
小麦、梅（三重県いなべ市産）、  
柚子果皮、ホップ、コリアンダー

使用ホップ：Mt.Hoodマウントフッド、Chinookチヌーク

：

スタイル：ハーブ&amp;スパイスビール

コク／キレ：★★☆☆☆／★★★★☆

飲み頃温度：5℃～8℃

ロット 30本／1ケース（他商品との混載可）

賞味期限：充填より180日／10℃以下で要冷蔵

レシピ作成 出口 善一

きっかけ：三重県の北部に位置する「いなべ市」には100種類4500本の東海地区最大の梅林園があります。美しい花を咲かせた後、梅の実がたわわに実ります。しかし、その実梅の多くが廃棄されると聞きました。地元三重県で、廃棄されてしまう実梅を活用することができないか、いなべ市様の協力を得て弊社で商品化に向けた取り組みを行うこととなりました。収穫して完熟した実梅をビールに漬け込むとの出口ブルーマスターの発案を元にいなべ市様と協議し、伊勢の酵母を使った「ヒメホワイト」をベースにすることにいたしました。

こだわり：イセカド社長が伊勢の樹木から採取したオリジナル酵母Kadoya-1（カドヤワン）を使用した、柚子皮とコリアンダーのほのかな爽やかさ、小麦のかすかな酸味&まるやかな口当たり、酵母のスパイシーなエステルを調和させた”ヒメホワイト”をベースに、完熟の実梅を漬け込みました。廃棄される運命だった梅の実との共存を思い、ビールとして美味しい、上品な風味だけを載せようと、ビールに漬け込む梅の実の処理方法を試行錯誤しました。

あじわい：うっすらと白い外観、梅を思わせるほのかに爽やかな香り、小麦麦芽&小麦の優しい飲み心地に、ナチュラルな酸味が顔を出し、梅の実のかすかな渋みとほろ苦さとともに口中を軽く引き締めながら、ゆったりとした梅の余韻を感じていただけます。控えめとも思われる「梅」感で、ビールとしてまとめました。今後もいなべ市様と協力し、さらに梅を活用できる酒質に挑戦していきたいと考えています。次回作は、ペールをベースにしたり、スコッチ酵母を使うなど、もっと三重県いなべ市の梅の味わいを引き出せるのではないかとワクワクしています。

ラベル作成 伊勢角屋麦酒 社内作成。いなべ市様から家紋「丸に梅鉢紋」を使ってくださいとのことでメインに使用し、100種の梅林園を表現したく、同じく梅をモチーフとした家紋を配しました。

酒仙コード 1801101 / FS商品コード：

酒類コード

