

我が家だけの 美味しい梅酒をつくらう!

ご予約受付中

当店の梅は、農家より直仕入

梅酒用 白加賀

5月下旬入荷予定

徳川時代から「加賀白梅」と呼ばれ親しまれる加工用梅の代表品種。爽やかな酸が特徴。

梅干し用 十郎

6月中旬入荷予定

小田原の地域特産品。果実は果皮が薄く、梅干し用として非常に優れています。プラムのような甘い香りが特徴。

1kg 810円



純米酒で漬ける 富久錦 20度

お米から生まれるアルコールが梅のエキス分を丁寧に抽出し、豊かな米の旨みと梅の香りが調和して優しい甘みのきれいな味わいを楽しめます。アルコールっぽさがなく自然な柔らかみのある味わい。

1.8l 3,564円



ブランデーで漬ける 五-V.O. 37度

長野県塩尻産の無添加ナイヤガラワインを2度単式蒸留にかけ、櫛樽で長期熟成させた無添加ブランデーです。長期熟成させるほど深い味わいを楽しめます。爽やかで甘酸っぱい味わいをお楽しみいただけます。

1.8l 4,180円



黒糖焼酎で漬ける 龍宮 30度

黒糖焼酎で梅酒を造る時には、焼酎に甘い香りがあるので、甘さ控えめに造るといいです。ベストマッチなのは、徳之島のサトウキビから作った純黒糖。黒糖の上品な甘さとかめ仕込みのキレのある味わいが梅の酸味と合わさる美味しさは手作りだからこそ実現できます。

1.8l 3,663円



ウイスキーで漬ける ピーク 37度

ウイスキーのほのかに漂う樽の香りと甘い梅の香りが調和され、まるで上品な洋酒のようです。夏はロックやハイボールのように炭酸水割りで、冬はお湯割りや紅茶に加えてお楽しみ下さい。

1.8l 3,630円



泡盛で漬ける 国華 30度

古酒に向く酒造りのため旨さを取り除かないように軽いろ過だけを行い、たっぷり味わいを残しています。漬けて半年位は泡盛の香りが鼻につきますが1年を超した頃から非常に華やかな香りへと変身します。

1.8l 3,080円



お酢で漬ける 千鳥酢 アルコール0%

江戸享保年間より京料理の隠し味として使われ続けています。アミノ酸やコハク酸、乳酸などの「旨み」成分が多く、揮発して刺激する「スツパさ」の成分が少ないのでツンとくることなく、まろやかです。水で薄めればお子様でも安心して楽しめます。

1.8l 1,434円

価格はすべて税込です。お酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。