



糖類無添加・
梅酒ヌーボー

糖類無添加「梅酒ヌーボー」

その年に収穫したばかりの南高梅の青梅に、できたばかりの純米酒の新酒で漬けたノンシュガー梅酒の新酒です。通常の梅酒造りでは、多量に使う砂糖の甘さに梅の旨味が負けないよう、1ヵ月から半年近く梅を漬け込まなければなりません。しかし、南部美人の糖類無添加梅酒では「全麴仕込み」という特別な仕込み方法で造った純米酒で製造するので、1週間から2週間の期間で梅酒が出来上がります。世界一早い梅酒ヌーボーはフレッシュな香りと酸味が特徴的です。

※ 糖類無添加「梅酒ヌーボー」は、夏季限定商品となります。



原料米

清酒（全麴仕込み純米酒）
梅

アルコール度数

9～10度

容量・価格

720ml
1,800ml