

株式会社 南部美人



代表取締役社長
久慈 浩

岩手県
二戸市福岡字上町13

1926年(大正15年)設立
0195-23-3133

<http://www.nanbubijin.co.jp>

独自技術を活かし糖類
無添加の梅酒製造法を
開発

同社は、「全麹仕込み」による清酒製造を日本で初めて実現。更に、この技術を活かして糖類無添加の梅酒の製造法開発に成功。

伝統ある清酒蔵の新しい挑戦

若年層の清酒離れが進む昨今、清酒を見直してもらおうきっかけの一つとして清酒ベースの梅酒が開発されている。しかしながら、通常の梅酒は大量の糖類が添加されており、昨今の健康志向の高まりから糖類無添加の梅酒を求める消費者の声が大きく、早急な商品化が望まれていた。同社では、こうした声に応えるべく全国でも珍しい糖類無添加梅酒の製造法を開発・製品化している。

糖類を一切加えずに作る梅酒

「全麹仕込み」による製造は同社が日本で初めて行ったものであるが、この技術を応用することで、糖類を加えなくても程よい甘さがあり、梅本来の味わいを引き出した梅酒の製造法開発に成功。この糖類無添加梅酒は、従来の梅酒と比較してアミノ酸は3倍以上、カロリーは3分の2という、消費者ニーズにマッチした製品となっている。

地域と連携した酒造り、そして世界へ

本製品は、岩手県庁や岩手県内公設試験研究機関との連携により生まれたものである。また、材料の梅は、奥州市の黒石梅の里生産組合のものであり、岩手県産の原材料にこだわっている。地域に根ざした酒造りの伝統を守りながら、それを世界に広めるために製品の輸出にも力を入れている。

現在では18ヶ国に清酒「南部美人」を輸出しており、糖類無添加梅酒も順次、世界へ広げていくこととしている。



糖類無添加梅酒



全麹仕込み純米酒「All Koji」