

2025年6月20日
梅乃宿酒造株式会社

【梅乃宿酒造】お客様と共に創りあげた「晴れの日レモン」 「晴れの日ライムミント」を6月20日にリニューアル発売

共創企画で、よりお客様の欲しいに応える商品づくりを実施

梅乃宿酒造株式会社（所在地：奈良県葛城市、代表取締役：吉田佳代）は、お客様との共創によって誕生した人気リキュール「晴れの日レモン」と「晴れの日ライムミント」を、2025年6月20日（金）にリニューアル発売いたします。

＜梅乃宿酒造公式オンラインショップ <https://shop.umenoyado.com/> ＞



【お客様の声が決め手！共創が生んだ「晴れの日」シリーズ】

“新しい酒文化を創造する”を企業パーパスに掲げる梅乃宿酒造は、梅乃宿あらごしシリーズや大人の果肉の沼シリーズなど、お客様をワクワクさせる商品を販売しております。

「晴れの日レモン」と「晴れの日ライムミント」は、いずれもお客様の声をダイレクトに反映し、共に開発を進めてきた商品です。お客様の「こんなお酒が飲みたい」という想いを形にするため、試作段階での意見交換やアンケート、オンラインコミュニティでの投票など、多岐にわたる共創プロセスを経て商品化されました。

今回のリニューアルでは、よりお客様においしさが伝わるよう「晴れの日」シリーズとして共通のラベルに一新し、販路を梅乃宿酒造公式オンラインショップ、梅乃宿酒造直営店、ECモール(楽天、Amazon、Yahoo!)に広げ販売開始します。

【お客様との共創経緯】

〈晴れの日レモン〉80%以上が「好き」と答えた、お客様と共に育てたレモン酒

「試作中の『開発No.A-267 レモン酒』」として梅乃宿酒造公式オンラインショップで試験的に販売。お客様には未完成の状態でお届けし、アレンジレシピを参考に様々な飲み方を試していただき、アンケートを通じて忌憚のないご意見をいただきました。

その結果、「酸味と甘味のバランスが良い」「レモンの香りが良い」など、味わい、香り共に80%以上のお客様から「好き」の評価を獲得し、「晴れの日レモン」と名付け2023年8月よりECモールで販売開始しました。



〈晴れの日ライムミント〉ワクワク開発ラボから生まれた、モヒート風リキュール

お客様との「ワクワク体験をしながら、お客様の望む商品をつくろう」という想いから始動したプロジェクト「ワクワク開発ラボ」。「梅乃宿ファンが集うオンラインコミュニティ『梅乃宿KURABU』」のメンバーと共に、梅乃宿社員が考案した4つのアイデアから、投票や座談会の実施を経て「モヒート風リキュール」を中心に検討を進めました。

味の再調整や商品名・ラベルデザインのユーザー投票を実施した結果、「晴れの日ライムミント」の商品名が採用され、2025年1月より数量限定で梅乃宿酒造公式オンラインショップで販売をしました。



【商品紹介】



【晴れの日レモン】

国産とシチリア産のレモンを贅沢に使用した、芳醇な香りと本格的な素材の味わいが楽しめるレモンリキュールです。1本に5.5個分のレモンが凝縮されており、2種類のレモンをブレンドすることで、まるでレモンをそのままかじったような、全身に広がる酸味が特徴です。

酸味だけでなく、その後に続く程よい甘みと苦味が絶妙に調和し、バランスの取れた爽やかな味わいを生み出しています。香料や添加物を一切使用していないため、レモン本来の自然な風味を存分にお楽しみいただけます。

特に暑い日やリフレッシュしたい時にぴったりのこのリキュールは、ストレートやロック、ソーダ割りなど、様々な飲み方でレモンサワーとしても美味しくお楽しみいただけます。



【晴れの日ライムミント】

ミントを漬け込んだお酒にライムとレモンをブレンドした、清涼感と本格的な素材の味わいが楽しめるモヒート風リキュールです。香り付けには、えぐみを取り除き、華やかな香りだけを抽出した自社製のオリジナル浸漬酒を使用。まるで本格的なモヒートのような、突き抜ける爽快感が特徴です。

ミントの清涼感だけでなく、ライムのシャープな酸味とレモンのまろやかな甘酸っぱさが絶妙に調和し、バランスの取れたすっきりとした後味を生み出しています。香料や添加物を一切使用していないため、ミントが苦手な方でも飲みやすい、自然な風味を存分にお楽しみいただけます。

特に暑い日やリフレッシュしたい時にぴったりのこのリキュールは、炭酸で割るだけで、爽快感あふれる本格的なカクテルとして美味しくお楽しみいただけます。

【おすすめの飲み方】

「晴れの日」シリーズは、ロックやソーダ割りなどの定番の飲み方の他、ビール割りや紅茶割りなどで楽しむのもおすすめです。



炭酸割り



ビール割り



紅茶割り

【おすすめのペアリング】

すっきりと爽やかな味わいが特徴の「晴れの日」シリーズは、唐揚げやステーキなど肉料理との相性が抜群です。



唐揚げ



一口ステーキ



ローストビーフ

【商品情報】



《商品名》

晴れの日レモン

《原材料名》

レモン(国産、イタリア産)、スピリッツ、日本酒、糖類

《アルコール度数》

6%

《税込価格》

¥2,000

《容量》

720mL

《品目》

リキュール

《販売》

梅乃宿酒造公式オンラインショップ、梅乃宿酒造直営店、ECモール
(楽天、Amazon、Yahoo!)

《商品名》

晴れの日ライムミント

《原材料名》

ライム、レモン、ミント、スピリッツ、日本酒、高果糖液糖(国内製造)

《アルコール度数》

8%

《税込価格》

¥2,000

《容量》

720mL

《品目》

リキュール

《販売》

梅乃宿酒造公式オンラインショップ、梅乃宿酒造直営店、ECモール
(楽天、Amazon、Yahoo!)

1893年創業の地酒蔵。近年は日本酒だけでなく、リキュール等の若い世代にも人気の新しい商品も開発・製造しています。酒銘の「梅乃宿」は旧蔵の庭にある樹齢約300年の梅の古木に鶯が飛来し、その風雅なさえずりを楽しませてくれることにちなんでいます。近年では日本酒リキュール「あらごしシリーズ」が大ヒットし、日本酒だけでなく幅広い層に親しまれています。

商号：梅乃宿酒造株式会社 代表者 吉田佳代
所在地(本社)：〒639-2135 奈良県葛城市寺口27-1
設立：1893年(明治26年)
資本金：3,000万円
事業内容：日本酒、リキュール、各種酒類の製造・販売、商品開発
URL：<https://umenoyado.com/>

＜本件に関するお問い合わせ先＞

梅乃宿酒造株式会社 マーケティング部：石塚好 E-mail：ishizuka@umenoyado.com
本社：〒639-2135 奈良県葛城市寺口27-1 Tel：0745-69-2121