

2025年8月6日
梅乃宿酒造株式会社

【梅乃宿酒造】フルーツとビネガーのお酒 「Fru:Vie(フルーヴィー)カシス&ザクロ酢」を Makuakeで販売開始

梅乃宿酒造株式会社（本社：奈良県葛城市、代表取締役：吉田佳代）は、フルーツとビネガーのお酒「Fru:Vie（フルーヴィー）カシス&ザクロ酢」を2025年8月7日から2025年9月21日まで、応援購入サービス「Makuake」にて販売します。

<Makuakeプロジェクトページ <https://www.makuake.com/project/fru-vie/>>



【開発背景】

国内のビネガードリンク市場は近年、健康志向の高まりを背景に大きく成長しています。特に、果実酢は若年層を中心に需要を拡大しており、スーパーマーケットやコンビニエンスストアだけでなく、カフェや専門店でも様々な種類のビネガードリンクが展開されています。

梅乃宿酒造ではこれまで、果実感あふれる「梅乃宿あらごし」シリーズや食べるように楽しむことができる「大人の果肉の沼」シリーズなど、デザート酒として楽しむことができる果実リキュールの開発をしてまいりましたが、こうした市場背景を受け、お風呂上りのリフレッシュや食事の後口をスッキリとさせ、体の内側からスッキリするような気分を味わうことができるフルーツとビネガーのお酒を開発しました。

【Fru:Vie（フルーヴィー）カシス&ザクロ酢の特徴】



上品な酸味と華やかな香りが魅力のカシスと甘酸っぱいザクロ果汁に、ザクロ果汁を丁寧に発酵させて造り上げたザクロ酢をブレンド。そこへ、これまで梅乃宿酒造が1893年より造りつづけてきた日本酒を絶妙なバランスで合わせることで、果実とお酢の個性を十分に引き出しました。ザクロとカシスの豊かな甘みにより、口に含んだ瞬間にフルーティーな香りと味わいが広がった後に、ビネガーの爽やかな酸味とキレの良さが心地よく続きます。ビネガー特有の酸味がありながらも、果実の風味と見事に調和しているため、ビネガーの刺激が強すぎると感じることはありません。

ビネガーが苦手な方でもゴクゴクと飲みやすい、まろやかな味わいを追求しました。

またアルコール度数4度と控えめなので、アルコールが苦手な方でもロックなどでそのままお楽しみいただけます。

【Fru:Vie（フルーヴィー）カシス&ザクロ酢の厳選素材】

Fru:Vie（フルーヴィー）カシス&ザクロ酢には、ポリフェノールやビタミンCなどの抗酸化物質が豊富に含まれていることで知られるザクロと、そのザクロを発酵させたザクロ酢を使用しています。また、ザクロとザクロ酢による甘酸っぱく爽やかな味わいに奥行きを与え、甘みを引き立てるためのアクセントとしてカシスも加えました。これらを梅乃宿酒造の日本酒で仕込むことにより、ピネガーの酸味を和らげるだけでなく果実の風味を引き立てる味わいに仕上げています。

**【Fru:Vie（フルーヴィー）カシス&ザクロ酢の楽しみ方】**

Fru:Vie（フルーヴィー）カシス&ザクロ酢は、お風呂上がりのリフレッシュや食中酒としてもおいしく楽しめます。

お風呂上がりに楽しめば、サッパリとした爽やかな後口が広がり、体の内側からスッキリするような気分が味わえます。

また、お食事と一緒に味わうと、その後口のサッパリ感が際立ち、どんな料理とも自然に溶け合います。濃厚な料理の後に口の中をリセットしたり、繊細な和食の味わいを邪魔することなく、むしろ奥行きを与えたりと、食事の楽しみをさらに広げてくれます。

**【フードペアリング】****ペアリング①餃子**

餃子のジューシーな旨味、焦げの香ばしさに、Fru:Vie（フルーヴィー）カシス&ザクロ酢の果実由来の酸味とザクロ酢の酸味が相性抜群です。

爽やかな酸味がアクセントとなり、餃子の味を引き締めてくれます。

**ペアリング②唐揚げ**

唐揚げによって口の中に残った脂っぽさをFru:Vie（フルーヴィー）カシス&ザクロ酢の酸味が中和し、次のひと口がより美味しく感じられます。

甘酸っぱい果実の風味と、唐揚げのコクが相性抜群です。

**ペアリング③カマンベールチーズ**

濃厚でクリーミーなカマンベールチーズの味わいを、Fru:Vie（フルーヴィー）カシス&ザクロ酢の爽やかな酸味で口の中をサッパリさせます。

適度な酸味と甘みが、チーズの濃厚さをまろやかにし、フルーティーな香りがアクセントになります。

【ブレンドロジー®について】

果実×ビネガー×日本酒によって生み出された「Fru:Vie（フルーヴィー）」には、130余年の伝統の技に裏打ちされた、梅乃宿酒造独自のブレンド技術、ブレンドロジー®が活かされています。

～足し算ではなく掛け算～

梅乃宿酒造のブレンドは、複数の単なる足し算ではありません。複数の素材を掛け算をするように、素材それぞれがもつ新たな可能性を引き出して融合させることにより、美味しさを2倍にも3倍にも高めることができるのです。

～ブレンドロジー®は素材の厳選からはじまる～

梅乃宿酒造がブレンドする素材は、目指す味を実現するのに最もふさわしい品種を厳選しています。各素材単体の品質はもちろんのこと、ブレンドする素材同士の味の相性も考え、素材選定を行っております。

～緻密なブレンド配合を実現～

梅乃宿酒造のブレンドにおいて、その配合比率は0.1%単位で調整して各素材が最も相性の良いポイントを探し出し、味づくりを行っております。

～ブレンドロジー®によって生まれた数々の商品～

梅乃宿酒造ではブレンドロジー®によって、梅乃宿あらごしシリーズ、大人の果肉の沼など、数々の商品を生み出してきました。

これからも新しい酒文化を創造するために、ブレンドロジー®に磨きをかけてまいります。

【商品情報】



《商品名》

Fru:Vie(フルーヴィー)カシス&ザクロ酢

《原材料名》

ザクロ(台湾産)、カシス、ザクロ酢、スピリッツ、日本酒、糖類/香料

《アルコール度数》

4%

《容量》

500mL

《品目》

リキュール

《一般販売価格》

1,980円(税込)

【Makuake販売内容】

プロジェクト期間：2025年8月7日(木)～2025年9月21日(日)

Makuakeプロジェクトページ：<https://www.makuake.com/project/fru-vie/>

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