

## 【梅乃宿酒造】

# “奈良から、新しいお酒のたのしみを、つぎつぎと。” 奈良の観光や食文化と掛け合わせた体験型プロジェクト 「奈良エクスペリエン酒」始動

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、奈良の観光資産や食文化と梅乃宿を掛け合わせた体験型プロジェクト「奈良エクスペリエン酒（Nara Experien-“shu”）」を始動いたします。本プロジェクトは、お酒を通じて奈良の名店・企業とのコラボレーションや、新たな観光文化体験の創造によって奈良をもっと元気にする活動です。

奈良から、新しいお酒のたのしみを、つぎつぎと。



### 奈良という地で育まれる、“体験する酒文化”

奈良は、清酒発祥の地の一つとして知られ、古くから酒づくりや書、そして豊かな食文化が息づくまちです。梅乃宿酒造は、その奈良の地で130年以上にわたり酒づくりを続けながら、「新しい酒文化を創造する」をパーパスに掲げ、梅乃宿体験をする皆様にワクワクさせる新しい挑戦を続けてまいりました。

本プロジェクトでは、もっと地域社会に貢献したい、もっと奈良を元氣したいという想いから、「奈良から、新しいお酒のたのしみを、つぎつぎと。」というキャッチフレーズを掲げ、梅乃宿×観光体験、梅乃宿×伝統文化体験、梅乃宿×奈良の企業様とのコラボレーションという3つの体験の軸で、奈良からワクワクする新たな提案を推進してまいります。

- ✓ 奈良発、“飲む”から“体験する酒蔵”へ。地域とつくる新しい酒文化
- ✓ 「葛」×「酒」。奈良の老舗・天極堂と生む“大人のご褒美葛湯”
- ✓ 世界が認めるバー「THE SAILING BAR」との共演。奈良を味わう3種のカクテル
- ✓ 「酒」と「書」で伝統文化にふれる新体験。“わたしブランド”を創り出す特別な時間を

【本件に関するお問い合わせ先】PR事務局（合同会社quod内）

メール：[pr@cfquod.jp](mailto:pr@cfquod.jp) 担当：切金（080-2397-0870）・寺山（090-5971-6641）

## 期間限定 THE SAILING BAR × 梅乃宿酒造 奈良を味わう、3つのカクテル

奈良を拠点に世界的な評価を受けるバー「THE SAILING BAR」とのコラボレーション。  
奈良の素材と梅乃宿の酒が出会う3種の創作カクテルが誕生しました。  
いずれも“奈良でしか味わえない体験”をテーマにした、五感を刺激する一杯です。

### ①Amatomani (アマトマーニ)

トマトに魅せられたクラシックカクテル。

世界で愛されているクラシックカクテルの「ネグローニ」の骨格をそのままに、本来のレシピのスイートベルモットの代わりに「甘くておいしいトマト」が描く新しい赤の表情。梅乃宿のジンがもたらすボタニカルの透明感、カンパリの苦味が際立たせるトマトの甘やかさ。伝統への敬意と、奈良と世界が繋がり遊び心が共存する一杯。

【レシピ】

・甘くておいしいトマト30ml・UMENOYADO GIN30ml・カンパリ30ml・ミニトマトを飾る

【こんな方におすすめ】国内外のバーに慣れている方、カクテルを少しでも知ってる方、これからカクテルを楽しみたい方。



### ②ほわっ酒(しゅ)-泡・和・酒-

泡で出会う和の華やかさを気軽に楽しむスパークリングカクテル。

日本酒の穏やかな旨みを、ブレンド和紅茶の柔らかな香りと繊細な炭酸が包み込み、穏やかに奈良で心をほぐす一杯。日本酒をカクテルとして仕上げ、乾杯時に食事時に華やかさを添える「泡の和酒」。グラスに沼いちごを沈め、味変もたのしめる。

【レシピ】

・梅乃宿純米酒45ml・カーボネイトしたブレンド和紅茶90ml・大人の果肉の沼いちご20mlを沈め軽く攪拌

【こんな方におすすめ】女子会や華やかなパーティーに参加する事がある方や外食を楽しむ方。お酒をあまり知らない方でも、また日本酒や紅茶に興味のある方にも。



### ③KAGURA -神楽-

クリエイティブなカクテルで奈良の贅沢の本質を知る。

古都・奈良の息づかいを一杯に。梅乃宿のジンと日本酒を重ね、桃の牧歌的な香りが厄を避ける。奈良の大和野菜の茗荷が添えるのは、神聖で凛とした余韻。県内の社寺で咲き誇る花の香りはまるで神楽の音色。奈良焼の器に注がれるその瞬間、まるで舞うように五感が澄み渡る。この一杯で奈良を体感。

【レシピ】

・UMENOYADO GIN30ml・あらごし もも30ml・茗荷と薔薇のホームメイドシロップ15ml・レモン果汁15ml

【こんな方におすすめ】奈良の文化や伝統に対して感度の高い方、奈良の美しさを体感したい方に。まさにカクテルツーリズム。

■価格：各1,870円（税込）

■提供店舗：THE SAILING BAR

633-0065 奈良県桜井市吉備564-3SHRビル5階

■提供期間：2025年11月6日（木）よりスタート



### THE SAILING BAR 渡邊匠さん コメント

奈良の空気を纏う「梅乃宿」の酒が、カクテルという新たなカタチで息づきます。古都の香り、風、そして時間。その余韻をグラスの中に閉じ込めました。一杯のカクテルから、奈良を感じ、味わい、心で旅する。歴史の静脈が流れる地でラグジュアリーな体験をしてください。

<プロフィール>岐阜生まれの奈良育ち。1994年奈良県の『THE SAILING BAR』オープンから携わる。「ワールドクラス2010」世界大会にて第9位。奈良で初めて世界大会に出場したバーテンダー。ゲストバーテンダーやブランドアンバサダーとして、国内外を問わず幅広い活躍をしている。



## 期間限定 天極堂×梅乃宿酒造 大人のご褒美葛湯「葛の沼」

1870年の創業以来、奈良の地で「吉野本葛」をつくり続ける老舗、「天極堂」とのコラボレーション。  
奈良の伝統食材「葛」を使った大人の甘味「葛湯×果実リキュール」。

葛湯(プレーン)にバニラアイスと日本酒仕込みのドロッドロ果実リキュール「大人の果肉の沼(いちご/マンゴー/もも)」を添えた、大人のご褒美葛湯。奈良の自然を見ながら、さぁほろよい。

### ■メニュー名：「葛の沼」

プレーン葛湯にバニラアイスと、日本酒仕込みの果実リキュール「大人の果肉の沼(いちご/マンゴー/もも)」を添えた限定メニュー。

### ■価格：各1,100円(税込)

### ■提供店舗：天極堂 奈良本店

630-8273 奈良県奈良市押上町1-6

### ■提供期間：2025年11月6日(木)よりスタート



## 株式会社 井上天極堂

1870年の創業以来、奈良の地で「吉野本葛」をつくり続ける老舗。  
「天と地の恵みに感謝し、心豊かな食文化を届けたい」という想いのもと、素材の可能性を広げ、奈良の食文化を次の世代へとつないでいます。  
今回のコラボでは、天極堂の葛と梅乃宿の「大人の果肉の沼」を掛け合わせ、大人のご褒美葛湯を提供します。

## ならまち書道サロン「ただいま」×梅乃宿酒造 「酒」と「書」で新体験

「酒」と「書」で日本の伝統文化にふれる新体験。ならまち書道サロン「ただいま」と梅乃宿酒造がコラボレーション。「わたしブランド」を創り出す特別な時間を

清酒発祥の地とされる奈良において、好きなお酒を選んでお酒のラベルに揮毫し、「わたしブランド」のお酒に仕上げる新しい酒文化体験を実施します。

本企画は、梅乃宿酒造とならまち書道サロン「ただいま」がコラボレーションし、日本酒を学ぶ蔵見学に日本の伝統文化である書道体験を組み合わせることにより、「酒」と「書」という日本の伝統文化にふれる体験を提供するものです。また、書道体験の中で、お客様が自身のオリジナルラベルをつくることにより、「世界に一つだけの日本酒」を創り出す特別な時間をお届けします。

<予約サイト> <https://www.asoview.com/channel/activities/ja/umenoyado/offices/2358/courses>

【開催日時】 2025年11月18日(火) 〈午前の部〉10:30～12:30 〈午後の部〉14:00～16:00

【開催場所】 梅乃宿酒造株式会社 直営店 奈良県葛城市寺口27-1

【定員】 各回7名程度

【対象】 20歳以上

【体験時間】 約120分

【料金】 5,000円(税込) ※商品代は別途必要

【体験内容】 ・酒蔵見学、書道体験、試飲  
・作成した商品はお持ち帰りいただけます。



オフィシャル素材・ロゴなどのデータは下記よりご活用ください。

<https://drive.google.com/drive/folders/1hRDZiw4DV6XfttcNXFRPMsebwMJDpapO?usp=sharing>

## PARLORあらごし 大人の果肉の沼「いちご」

厳選された2品種のいちご果肉をそのまま食べるようにたのしめる贅沢なりキュール。

《原材料名》 いちご（チリ産「カマロッサ」、国産「あまおう」）、スピリッツ、日本酒、糖類/ビタミンC



## PARLORあらごし 大人の果肉の沼「マンゴー」

3品種の完熟マンゴーをベストブレンド！マンゴーをそのまま食べるようにたのしめる贅沢なりキュール。

《原材料名》 マンゴー（輸入）、パッションフルーツ、レモン、スピリッツ、日本酒、糖類/ビタミンC



## PARLORあらごし 大人の果肉の沼「もも」

ギリシャ産黄桃と和歌山県産白桃（あら川の桃）とすももをそのまま食べるようにたのしめる贅沢なりキュール。

《原材料名》 黄桃（ギリシャ産）、白桃、すもも、スピリッツ、日本酒、糖類/ビタミンC

「いちご」「マンゴー」「もも」共通

《アルコール度数》 5% 《価格》 ￥3,980(税込) ※2本セット

《容量》 200ml×2本 《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



## 甘くておいしいトマト

720mlあたりトマト27個分のトマトピューレを使用した、完熟のフルーツトマトを思わせるような甘味、旨味、酸味が広がる濃厚なりキュール。

《原材料名》 トマト（ポルトガル産）、スピリッツ、日本酒、糖類/クエン酸

《アルコール度数》 7%

《価格・容量》

￥1,760(税込)/720ml

￥3,520(税込)/1800ml



## UMENOYADO GIN

5種のボタニカルと日本酒の風味・味わいを最大限引き出す蒸留製法と梅乃宿伝統のブレンド技術によって誕生した特別なジャパニーズクラフトジン。

《原料原産地名》 国内製造（スピリッツ）

《アルコール度数》 44%

《価格》 ￥4,400(税込)

《容量》 750ml



## あらごし もも

ものとしろとした質感や甘みと、日本酒の持つ丸みのある味わいが”運命の出会い”を果たした梅乃宿自慢のももリキュール。

《原材料名》 もも（国産）、スピリッツ、日本酒、糖類

《アルコール度数》 8%

《価格・容量》

￥1,760(税込)/720ml

￥3,520(税込)/1800ml



## 梅乃宿 純米酒

フレッシュな香りが解き放たれ、ジューシーな口当たりと共に爽やかな余韻を残してくれる純米酒。

《原料米》 国産米

《精米歩合》 70%

《アルコール度数》 15%

《日本酒度》 +0.8 《酸度》 1.7

《価格・容量》

￥935(税込)/300ml

￥1,760(税込)/720ml

￥3,520(税込)/1800ml



# 会社概要

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）

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

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

【本件に関するお問い合わせ先】PR事務局（合同会社quod内）

メール：[pr@cfquod.jp](mailto:pr@cfquod.jp) 担当：切金（080-2397-0870）・寺山（090-5971-6641）