

2026年2月24日
梅乃宿酒造株式会社

【梅乃宿酒造】

**奈良の老舗 ロクメイコーヒーと梅乃宿酒造が生み出す至福の体験
スペシャルティコーヒー×UMENOYADO GIN
奈良でたのしむ、コーヒーカクテルが誕生**

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、奈良の銘店・企業とともに、お酒も奈良ももっともっとワクワクするプロジェクト「奈良エクスペリエンス酒（Nara Experien-“shu”）」の一環として、奈良発のスペシャルティコーヒー専門店 ロクメイコーヒーとコラボレーションし、梅乃宿のジャパニーズクラフトジン「UMENOYADO GIN」を使用したコーヒーカクテル「エスプレッソジンフィズ 浅煎り／深煎り」を2月24日（火）からロクメイコーヒー奈良本店にて提供を開始いたします。ぜひこの機会にご体験ください。

奈良エクスペリエンス酒 特設ページ <https://www.umenoyado.com/nara-experien-shu/>
ロクメイコーヒー 公式ホームページ <https://rokumei.coffee/>

奈良から、新しいお酒のたのしみを、つきつぎと。

**コーヒー×お酒という新しいスタイルを提案**

梅乃宿酒造はこれまで、「お酒をもっと自由に楽しむ」という視点から、飲むことにとどまらない新しいお酒の体験を提案してきました。

今回の取り組みは、その延長にある“コーヒーで一杯やる”という、新しい楽しみ方の提案です。

今回で提供されるコーヒーカクテル「エスプレッソジンフィズ」は、1974年に創業した奈良県奈良市に本店を構える、自家焙煎スペシャルティコーヒー・ロクメイコーヒーが本企画のために開発したオリジナルレシピ。

コーヒーの焙煎や抽出設計、果実リキュールとのバランスまで緻密に設計されており、家庭では再現できない一杯に仕上げられています。

コーヒーの香り、果実の余韻、アルコールの立ち上がりが重なり合い、飲む瞬間ごとに表情を変える、新しい体験を生み出します。

【期間限定】ロクメイコーヒー×梅乃宿 オリジナルカクテル「エスプレッソジンフィズ」
「至福の調和、エスプレッソ・ジンフィズ」

ゆず、レモン、りんごがやわらかく香るジャパニーズクラフトジン「UMENOYADO GIN」に、ロクメイコーヒーこだわりの自家焙煎スペシャルティコーヒーのエスプレッソと軽快なソーダを合わせました。ジンの持つ「上品な香味のふくよかな余韻」と、コーヒーが持つ「テロワールの個性」をダイレクトに感じていただけます。


エスプレッソジンフィズ(浅煎り)

華やかでフルーティー。春らしいやさしさ、爽やかさを求める方に。エチオピアの華やかな酸味と、ジンのゆず・りんごの香りが重なり、3月の春らしい爽快感を。すっきりとした明るい味わいで、飲みやすさは抜群。


エスプレッソジンフィズ(深煎り)

ハーバルで奥深さを感じる味わい。爽やかでキレのある余韻。深煎りのコーヒーが持つ苦味が、ジンのジュニパーベリーや日本酒のふくよかなコクをグッと引き立てます。深煎りと言いつつ重すぎないので、ジンの繊細な余韻を消さずに、より立体的な「大人のフィズ」に。

ロクメイコーヒー平栗様コメント

余計なものを入れず、ふくよかで美味しいジンの良さを活かすために、コーヒーで何ができるかを考えてレシピを作りました。コーヒーやジンのふわっとした余韻を大切に、飲みやすい味わいに仕上げました。コーヒーの苦みやアルコールの強さが苦手な方にも楽しんでいただける一杯となっております。

- 価格：各990円(税込)
- 提供店舗：ROKUMEI COFFEE CO.NARA
〒630-8225 奈良県奈良市西御門町31
- 提供期間：2026年2月24日(火)～2026年3月31日(火)

■UMENOYADO GINについて

UMENOYADO GINは、ジュニパーベリー、コリアンダーシード、高品質なゆず、レモン、りんごといった果実、そして梅乃宿酒造特製の日本酒を使用し、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です。

- 《商品名》 UMEMOYADO GIN
- 《原料原産地名》 国内製造(スピリッツ)
- 《アルコール度数》 44%
- 《容量/価格》 750ml/4,400円(税込)



ロクメイコーヒーについて

ロクメイコーヒーは2026年で創業52年目を迎える奈良に本店を構えるスペシャルティコーヒーの専門店です。代表の井田は焙煎士（ばいせんし）でもあり、2018年JCRC（ジャパン・コーヒー・ロースティング・チャンピオンシップ <https://scaj.org/>）にて優勝した経験を持つコーヒースペシャリストです。そのこだわりのコーヒーは、世界中から厳選した高品質なコーヒー豆を独自の製法で自家焙煎し、豆本来の香りや風味を大切にこだわりの一杯を提供しています。

そんなロクメイコーヒーでは、コーヒーを通して「至福のコーヒー時間を生み、幸せの輪を広げる」ことをパーパスとして、常日頃より感謝の気持ちを忘れてはいけないとの想いのもと、生産者様とお客様をつなぐ役割こそが企業の使命とし、日々営業に励んでいます。そのため、ロクメイコーヒーの名前の由来とロゴへの想いは、「人が人を呼ぶお店になるように」と願いを込め、古都奈良の天然記念物である鹿と、中国の故事より鹿の群れが互いに鳴いて仲間を呼びあう姿、鹿が鳴くと書いて「鹿鳴（ろくめい）」を掛け合わせ、生産者様・お客様、それを伝える私たちが手を取り円を描き集まっている姿が、ROKUMEI COFFEEの未来に繋がっていく、そんな幸せの形を目指していることを表現しています。

<https://rokumei.coffee/>



奈良エクスペリエン酒とは

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を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、もっと奈良を元気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。



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