

2026年3月31日
梅乃宿酒造株式会社

【梅乃宿酒造】共創企画「ワクワク日本酒体験ラボ」 お客様と共に創る「ワクワクする日本酒」が完成！

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、ファンと共に理想の日本酒を創り上げるプロジェクト「ワクワク日本酒体験ラボ」の第2回工程（Day2）を、2026年3月28日に本社蔵元にて開催いたしました。

本プロジェクトは、公式オンラインコミュニティ「梅乃宿KURABU」のメンバーを招き、ファンの声を直接反映させた日本酒を開発する試みです。今回のDay2では、2025年11月に実施した「開発会議（Day1）」を経て完成したばかりたての日本酒を、この度ファン自らにご確認いただきました。

梅乃宿酒造はこれからも、お客様とともに「ワクワク」を形にする酒造りに挑戦し続けてまいります。



【ワクワク日本酒体験ラボについて】

ワクワク日本酒体験ラボは、オンラインコミュニティ「梅乃宿KURABU」のメンバーと蔵人で、意見を出し合いながら一緒に日本酒を作り上げる企画です。「梅乃宿KURABU」のメンバーから事前に参加者を募り、抽選で選ばれた方を対象に開催しました。

全2日間のプログラムのうち、2025年11月23日のDay1では、特別な蔵見学に加え、味わいの方向性やスペックを決定する「開発会議」を行いました。そこで決定したコンセプト通り味わいに仕上げるべく、2026年3月28日のDay2に向けて醸造が進められました。また醸造期間中には、ラベルデザインやネーミングについてもコミュニティ内で投票を実施するなど、ファンの皆様の想いが細部まで反映されたお酒を造り上げました。

日本酒の製造工程から楽しみ方までを多角的に体感いただくことで、新しい酒文化を創造する梅乃宿酒造らしい体験の場となりました。

【ラベルデザインとネーミングの決定】

「ワクワク日本酒体験ラボ」Day1で決定したお酒の方向性を具現化するため、6つの商品名とラベルデザイン案をオンラインコミュニティ「梅乃宿KURABU」で発表しました。

<候補となった商品名案>

- ①前略、葛城山の麓で
- ②奈良の羽衣
- ③KURABU13
- ④KURABU共創曲
- ⑤ひらりふわり
- ⑥ファンのみんたと会議してたらいつの間にか梅乃宿酒造で最強に“ワクワク”する13%の純米吟醸が完成していた件

2026年2月18日（水）から3月1日（日）の期間、オンラインコミュニティ「梅乃宿KURABU」にて投票を実施したところ、伝統的な日本酒らしさを打ち出した「①前略、葛城山の麓で」と、遊び心溢れるロングネーム「⑥ファンのみんたと会議してたらいつの間にか梅乃宿酒造で最強に“ワクワク”する13%の純米吟醸が完成していた件」の2案が、まさかの同率1位を記録。この事態を受け、急遽コミュニティ内で「最終決戦投票」を敢行。コミュニティメンバーによる再投票の結果、最終的に『前略、葛城山の麓で』が、本プロジェクトの商品名として選出されました。



【ワクワク日本酒体験ラボ Day2 開催】

2026年3月28日、「ワクワク日本酒体験ラボ Day2」を開催しました。参加者は、仕込みを経て完成したお酒の仕上がりを、食との相乗効果を楽しむフードペアリングで確認。また、自ら考えたコンセプトをより引き立てる「お酒のアレンジ体験」にも挑戦しました。最後は自身でデザインしたオリジナルラベルをボトルに添え、世界に一つだけの日本酒を仕上げてお持ち帰りいただく、ワクワクのフィナーレとなりました。



～ワクワク日本酒体験ラボ Day2の様子～



〈出来上がりの確認〉

Day1の開発会議で製造決定した日本酒が、ついに参加者へ披露されました。グラスに注がれた日本酒が、コンセプト通りの「お花見シーズンに軽やかに飲める、華やかですっきりとした、アルコール度数13%の日本酒」に仕上がっていることを確認すると、参加者からは「イメージ通りに仕上がっている」と驚きの声があがりました。また、日本酒の温度変化で感じる味わいの違いも楽しまれ、しっかりと冷やした状態では、さらりとした口当たりと華やかな香りが際立ち、「まるで日本酒じゃないみたい！」という声が上がりました。さらに参加者の皆様には、地元・奈良の食材などを活かしたフードペアリングをお楽しみいただきました。柿の葉寿司や、柑橘と生ハムのサラダとの相性に、参加者からは「塩味と酸味がよく合い、日本酒と合わせると美味しさが広がる」との声が寄せられました。



〈アレンジ体験〉

Day1で寄せられた「日本酒が苦手な夫にも美味しいと思わせる飲み方を見つけたい」という参加者の想いを受け、Day2では完成したお酒を用いたアレンジ体験を実施。従来の枠にとられない、新しい日本酒の楽しみ方を皆さまと共に探求しました。

様々な果物やジュース類と組み合わせを模索する中、炭酸水やグレープフルーツジュースとの相性の良さを見つけることができ、「これなら日本酒が苦手な人とも一緒に楽しめる！」と、会場は新たな発見と喜びの声に包まれました。

【「梅乃宿 春の蔵開き2026」の限定酒として販売決定】



ファンと共に理想の日本酒を創り上げるプロジェクト「ワクワク日本酒体験ラボ」で誕生した特別な純米吟醸を、5月16日(土)、17日(日)の2日間に開催する「梅乃宿 春の蔵開き2026」の限定酒として販売します。

「軽やかに飲める、華やかですっきりとしたアルコール度数13%の純米吟醸」というファンからのリクエストにこたえ、酒米の王様ともいわれる「山田錦」を100%使用して仕上げました。

フルーティーな香りと、口に含んだ瞬間に広がる軽やかな清涼感とともに、柔らかなお米の甘みと豊かな旨みが楽しめます。ファンの理想と蔵人の技でつくる、蔵開きだけでしか楽しむことのできないワクワクの一本をぜひおたのしみください。

〈商品名〉

前略、葛城山の麓で

〈原料米〉

山田錦

〈アルコール度数〉

13%

〈品目〉

日本酒

〈原材料名〉

米(国産)、米麴(国産米)

〈容量〉

720mL

【共創取組の背景】

「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、梅乃宿あられ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。

当社は130年以上日本酒を造りつづけてきた日本酒蔵として、ファンの皆さんと「一緒にワクワク体験をしながら、お客様の望む日本酒をつくろう」という思いで、プロジェクト「ワクワク日本酒体験ラボ」を始動させました。プロジェクト参加者には、実際に奈良県にある蔵まで足を運んでいただき、蔵人と意見交換ができる場を設け、理想の味わいについて検討していただきました。

なお、このプロジェクトは、梅乃宿ファンが集うオンラインコミュニティ「梅乃宿KURABU」のメンバーと共に行い、2025年1月には、「梅乃宿KURABU」との共創商品第1弾として、「晴れの日ライムミント」を発売しております。

【梅乃宿KURABUについて】

『梅乃宿KURABU』は、梅乃宿酒造を応援してくださるファンの皆様のためのオンラインコミュニティです。

無料会員登録いただくと、梅乃宿酒造の最新情報や開発秘話のほか、会員限定の特別イベントに関するご案内もお届けします。

<https://umenoyado.commune.com/view/home>



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、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「あられシリーズ」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