

2026年5月11日
梅乃宿酒造株式会社

【梅乃宿酒造】奈良の地酒蔵「梅乃宿酒造」が奈良・吉野の果樹専門農家「堀内果実園」とコラボレーション！ 堀内果実園の関西4店舗にて、梅乃宿「大人の果肉の沼」を使ったオリジナルパフェを5月18日より提供開始

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、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・吉野で果樹園を営む「堀内果実園」とコラボレーションいたします。今回のコラボレーションでは、堀内果実園が厳選した旬の果物と梅乃宿酒造の人気果実リキュール「大人の果肉の沼」を組み合わせたオリジナルメニュー「沼る大人の贅沢パフェ」を2026年5月18日より堀内果実園関西4店舗にて提供開始いたします。ぜひこの機会に、果実リキュールのパイオニアである梅乃宿酒造と果樹専門農家である堀内果実園という果実を扱うプロ企業が創り出す果実体験をお楽しみください。

奈良エクスペリエンス酒 特設ページ <https://www.umenoyado.com/nara-experien-shu/>
堀内果実園 公式ホームページ <https://horiuchi-fruit.jp/>

奈良から、新しいお酒のたのしみを、つぎつぎと。



果実の「専門農家」が仕掛ける、果実×果実リキュールを楽しむ新提案「沼る大人の贅沢パフェ」

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、「果肉を食べるように楽しめるお酒」という新感覚リキュールを生み出している梅乃宿酒造と、明治時代から「しあわせのくだもの」を追求し続けている堀内果実園との融合によって実現しました。

今回提供される「沼る大人の贅沢パフェ」は、堀内果実園が本企画のために開発したオリジナルメニューです。「沼る大人の贅沢パフェ」では、梅乃宿酒造の「大人の果肉の沼」を、パフェのゼリーにしたり、スポンジに染み込ませたり、アイスクリームにかけたり、あらゆる箇所に贅沢に使用されています。「大人の果肉の沼」が持つ圧倒的な果肉感と、堀内果実園が厳選した果実のコンビネーションを緻密に設計し、アルコールのアクセントが果実本来の甘みを最大限に引き立てた、“酔える”大人のスイーツです。

堀内果実園 × 梅乃宿 オリジナル「沼る大人の贅沢パフェ」

沼る大人の贅沢パフェのポイント

①堀内果実園が厳選した果実

果実のプロだから見極められる、食べごろの果実を使用。

②大人の果肉の「沼」×バニラアイス+生クリーム

バニラアイスには「沼」をソースとして贅沢にトッピング。そして、甘さ控えめの生クリームが、「沼」と果実の濃厚な甘みを鮮明に引き立てます。

③大人の果肉の「沼」×特製スポンジ+グラノーラ

大人の果肉の沼をたっぷり染み込ませたスポンジとグラノーラを散りばめています。芳醇な香りが広がる大人の味わいのスポンジと心地よいザクザクとした食感のグラノーラは相性抜群です。

④2種のこだわりゼリー

底には「沼」を凝縮した濃厚ゼリーと、全体を爽やかに締めくくるレモンゼリーを層にして敷き詰めています。

⑤口溶けのよいホワイトチョコ

甘酸っぱい果実の酸味を優しく包み込み、まろやかなアクセントを添えています。



沼る大人の贅沢パフェ（いちご）

『大人の果肉の沼「いちご」』を使用。甘酸っぱいいちごの果肉感と、リキュールの華やかで爽やかな余韻が重なります。



沼る大人の贅沢パフェ（マンゴー）

『大人の果肉の沼「マンゴー」』を使用。とろけるような濃厚なマンゴーの甘みに、お酒のふくよかなコクがグッと引き立ちます。



沼る大人の贅沢パフェ（もも）

『大人の果肉の沼「もも」』を使用。ジューシーな果肉をそのまま食べているような贅沢感と、リキュールの上品な香味のふくよかな余韻を感じていただけます。

■価格：各¥2,280（税込）

■提供店舗：

・堀内果実園 奈良三条店

奈良県奈良市角振町23 [10:00~19:00 / L.O. 18:30]

・堀内果実園 グランフロント大阪店

大阪府大阪市北区大深町4-20 グランフロント大阪 南館B1 [10:00~21:00 / L.O. 20:30]

・堀内果実園 TEA PARLOUR

奈良県橿原市曲川町7-20-1 イオンモール橿原本館2F [10:00~21:00 / L.O. 20:30]

・堀内果実園 Land

奈良県五條市西河内町1219番地の1 [10:00~17:00 / L.O. 16:30]

■提供期間：2026年5月18日(月)~

PARLORあらかし 大人の果肉の沼について

PARLORあらかしとは「もっと多くの人にお酒を自由に楽しんでほしい」という想いから生まれたブランド。飲むだけに限らず、食べたり、かけたり、新しいお酒の楽しみ方ができます。

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。上質ないちごの甘味・酸味・香りを自然な風味で味わえるよう、ていねいに加工したピューレを使用しました。とろけるように柔らかい果肉のごろっと感と、本物果実だからこそできる贅沢なとろっと感。



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。マンゴー本来のとろっと感や甘く濃厚な味わいをたのしめるように、1本に1.2個分のマンゴーを贅沢に使用しました。隠し味に、パッションフルーツとレモンを加えることで、さわやかな酸味と華やかさをプラス。



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楽しめる贅沢なりキュール。

ももの繊維を感じるテクスチャーとジューシーでしっかりした肉質の黄桃果肉のダイスカット&すりおろしを入れ、口当たりの立体感を演出。



梅乃宿酒造「PARLORあらかし 大人の果肉の沼」ブランドページ

https://shop.umenoyado.com/Page/Parlor_Aragoshi/

堀内果実園について

奈良・吉野の地で明治36年から続く果樹園です。「しあわせのくだもの」をコンセプトに、専門農家だからこそ知る果実の本当の美味しさを、加工品やカフェメニューを通じて提案しています。持続可能な農業への取り組みと共に、果実を通じた豊かなライフスタイルを発信し続けています。

<https://horiuchi-fruit.jp/>



奈良エクスペリエンス酒とは

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。



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「あらかしシリーズ」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