

2026年6月15日
梅乃宿酒造株式会社

【梅乃宿酒造】130年以上の歴史と叡智を注いだ、梅酒の完成形 プレミアム梅酒・AFULL 刻覚(あふる ときさめる) 6月15日発売

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、2026年4月の東証スタンダード市場への上場を記念し、これまでにないプレミアム梅酒「AFULL 刻覚（あふる ときさめる）」を2026年6月15日（月）より発売いたします。

本商品は、130余年にわたり受け継いできた酒造りの技術の粋をすべて注ぎ込んだ至高の逸品です。老舗蔵元の熟練の技と革新への挑戦が融合した、まさに梅酒のひとつの“完成形”と呼ぶにふさわしい味わいをぜひご堪能ください。

<https://shop.umenoyado.com/Page/afull/tokisameru/>



【AFULLについて】

130余年の歴史の中で培った叡智を結集した新たなラグジュアリーブランド、「AFULL（あふる）」が誕生いたします。

本ブランドの大きな特徴は、その強烈な個性ゆえに“蔵人泣かせ”とも称される希少米「雄町（おまち）」を使用した贅沢なラインアップであること。かつて消滅の危機にあった雄町米を、他の蔵とわずか2蔵だけで買い支え、その伝統を未来へ繋ぎ止めた歴史が梅乃宿酒造にはあります。かつて「雄町と言えは梅乃宿」と謳われた高い技術力により、熟成を経て驚異的に“化ける”ふくよかなコクと深い旨味を最大限に引き出し、造り手のこだわりを尽くした至高の逸品をお届けします。

心の贅沢を満たす酒『溢』AFULL



A F U L L

その稲は、かみさまのお裾分けのように
大社のほとりに佇んでいた。幻の酒米 雄町。
なかでも発祥の地で大切に紡がれていた
「高島雄町」を一族から受け継いだ梅乃宿は、
芳香や美味を深く秘めたる名酒に仕上げ
「雄町といえば梅乃宿」と評された。
いにしえより酒はかみさまへ捧げ、余りをわたしたちがいただく。
美食は心に余白を生み、美酒の余韻は心に沁み入る。
思えば余とは、なんとも贅沢なものか。
こぼれる僅かなものは、
あふれる豊かな価値となりわたしたちを満たす。
溢 AFULL それは、心の贅沢を満たす酒。

【AFULL 刻覚(あふる ときさめる) の開発背景】

梅乃宿酒造は、2026年4月に東証スタンダード市場へ上場いたしました。この記念すべき節目に、130余年の歴史の中で私たちが追い求め続けた「理想の梅酒」をつくるべく、持てる技術のすべてを注ぎ込んだプレミアム梅酒「AFULL 刻覚」を開発いたしました。

本商品の核となるのは、長年の熟成により生み出された贅沢な素材と、それを昇華させる独自の調合・濃縮技術です。8年熟成の備前雄町純米大吟醸と国産熟成貯蔵梅酒を融合させる独自の「ブレンドロジー®」技術に、旨味の真髄のみを抽出する濃縮技術を結集。これにより、単なる熟成では決して届かない、シルキーなとろみと五感を鮮烈に満たす重厚な香りを実現いたしました。

梅乃宿酒造は、この伝統と革新が結晶した珠玉の一滴を世に送り出すことで、新たな価値を提案し、お酒のラグジュアリー市場の創造を目指します。

【味わい特徴】

五感を鮮烈に満たす、圧倒的な気品と重厚感。

余分なものを一切排除したからこそ生まれた、完璧な調和が愉しめます。

**熟成貯蔵梅**

厳選した梅をじっくりと熟成させた「熟成貯蔵梅」を100%使用。熟成貯蔵が生み出す芳醇な香りとまろやかな甘味、そして深みのある味わいをお楽しみいただけます。

純米大吟醸

熟成を経ることで驚異的に“化ける”ポテンシャルを秘めた酒米「備前雄町」。この酒米を100%使用し、8年熟成させた備前雄町純米大吟醸をブレンドしています。芳醇な熟成香やふくよかな旨味が感じられます。

ブレンドロジー®

素材を厳選し0.1%単位で比率を調整する独自の調合技術「ブレンドロジー®」により、熟成貯蔵梅の濃厚さと備前雄町 純米大吟醸のふくよかな旨味が調和。互いの個性を引き立て合い、美味しさを何倍にも膨らませています。

濃縮技術

知恵と技を駆使した梅乃宿独自の濃縮技術により、通常の梅酒では決して味わうことのできない、圧倒的に濃厚な旨味と奥深い豊かな香りを存分に堪能できる特別な一品に仕上げています。

**【使用米・備前雄町について】**

酒米の王様「山田錦」の祖先であり、その強烈な個性ゆえに“蔵人泣かせ”とも称される稀少米「雄町」。高い技術力を要求される反面、熟成を経ることで驚異的に“化ける”ポテンシャルを秘めた酒米です。実は梅乃宿は、かつて「雄町と言えば梅乃宿」と謳われたほど、この米の特性を引き出すことを得意としてきた酒蔵。戦後、栽培の難しさから一時は消滅の危機に瀕した雄町米を、梅乃宿は「品質に見合う言い値」で他の蔵とわずか2蔵だけで買い支え、その伝統を未来へと繋ぎ止めた歴史を持っています。

**【パッケージデザイン特徴】****枯山水を宿した化粧箱と波紋のボトル**

他の酒とは一線を画す、まるで美術品のようなボトルデザイン。最高純度のクリスタルで象られた壺型のボトルには、繊細な水の波紋が施されています。光を受けるたびに美しくきらめき、飲む人の目と心を極上の輝きで満たしてくれます。

山桜の天然木とコーリアンで精巧にあつらえた化粧箱は、飲むまでの時間をも特別な儀式へと変えます。ボトルは、枯山水をイメージした蓋部分に飾ることができ、空間に映えるセンターピースとして、唯一無二の贅沢な佇まいを生み出します。

**【AFULL専用グラス付き】****世界的工房のショットグラス**

世界的ハイブランド御用達の工房で特別に仕立てた専用のクリスタルショットグラス(スロバキア産)を付属。クリスタルならではの圧倒的な透明度と、手にした瞬間に伝わる心地よい重厚感が、五感を研ぎ澄ませます。AFULLの複雑な香りとし色合い、そして深みのあるテクスチャーを余すことなく引き出し、至高のひとつときをお約束します。

【商品情報】**〈商品名〉**

AFULL 刻覚

〈容量〉 350mL**〈アルコール度数〉** 10度**〈原料原産地名〉** 国内製造(スピリッツ)**〈税込価格〉**

¥220,000 ※AFULL専用グラス付き

〈品目〉

リキュール

〈販売〉

全国の酒類販売店(限定流通)、梅乃宿酒造直営店、梅乃宿酒造公式オンラインショップ

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