

2026年10月6日  
梅乃宿酒造株式会社

## 【梅乃宿酒造】「大豆×発酵」で届ける“ご自愛酒” 世界初の「低脂肪豆乳×清酒酵母」リキュール※1 『SOYVIGNON(ソイヴィニヨン)』 10月19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、低脂肪豆乳を清酒酵母で発酵させて造ったイソフラボン入りリキュール『SOYVIGNON（ソイヴィニヨン）』を2026年10月19日(月)より、梅乃宿酒造公式オンラインショップ・梅乃宿酒造直売店で販売開始します。

『SOYVIGNON』は、清酒の吟醸用造りで用いられる「きょうかい酵母901号」を使用し、低脂肪豆乳をじっくり発酵させて生まれた新感覚のリキュールです。心地よい甘味とさわやかな酸味が重なり、穏やかながらも華やかな香りで、すっきり軽やかな飲み口に仕上げました。

<https://www.umenoyado.com/>



### 【開発背景】大人の「ゆらぎ」に、心ほぐれるご自愛酒

健康意識が高まり、日常の酒類選びにも「自分をいたわる」意識が高まっています。梅乃宿酒造ではこれまでも「甘くておいしいトマト」や「ノンアルコールあらごし」など、健康に着目した商品を展開してまいりました。

今回私たちが挑戦したのは、「豆乳」と「イソフラボン」に着目した全く新しいお酒の開発です。

豆乳特有の青臭さをなくし、洗練された風味へ仕上げるために要した期間は実に5年。低脂肪豆乳の発酵特徴を捉え、安定した製造技術を確認するまで徹底的に検証を重ねました。

心身ともに何かと忙しい毎日を送る40～50代の女性に、お酒を嗜む歓びとともに、自分にやさしく寄り添う時間を過ごしてほしい。

「SOYVIGNON」は、そんな大人の女性に向けた“ご自愛酒”として誕生いたしました。

### 世界初の「低脂肪豆乳×清酒酵母」リキュール(※1)

USS製法による低脂肪豆乳を清酒酵母で発酵させて製造した、世界初のリキュールです。5年の歳月をかけて「大豆×発酵」のまったく新しい豊かな味わいを実現しました。

原料に使用している低脂肪豆乳は、不二製油株式会社の「USS製法(※2)」で生まれたプレミアム豆乳で、油分を抑えたヘルシーな素材でありながら大豆本来の強い旨みが凝縮されているのが特長です。

※1 2026年9月21日時点、市販商品において／日本初調査総研合同会社、当社調べ（契約に定める公開情報・データベースを対象としたデスクリサーチに基づく）

USS製法による低脂肪豆乳を清酒酵母で発酵させて製造したリキュールとして

※2 USS（Ultra Soy Separation）製法：不二製油株式会社が開発した、大豆を「豆乳クリーム」と「低脂肪豆乳」の2つに分離する世界初の特許製法。

### 【味わい】まるで白ワインのようなおいしさ

低脂肪豆乳を清酒酵母の力でじっくり発酵させていく過程において、甘味と酸味、アルコール度数が白ワインのような味わいになる段階で発酵を終了させ、袋吊りで丁寧に搾りました。酸化防止剤無添加で、やや辛口のすっきりとした酸味と華やかな味わいに仕上がり、魚介系のカルパッチョや生ハムなど、素材の味を活かしたさっぱりした料理にぴったり合います。また、あさりのワイン蒸しなど、白ワインのように料理酒としての応用も可能です。



SOYVIGNON × 白身魚のカルパッチョ



SOYVIGNON × 生ハム



#### 【商品情報】

低脂肪豆乳を発酵させて造った、イソフラボン含有・酸化防止剤無添加のお酒です。白ワインのような心地よい酸味と、華やかな香りが広がります。食事を彩る一杯をお楽しみください。

- <商品名>『SOYVIGNON（ソイヴィニオン）』
- <原材料>豆乳（国内製造）、大豆胚芽抽出物、糖類/クエン酸
- <アルコール度数>10%
- <容量>720mL
- <品目>リキュール
- <価格>1,500円（税込）
- <販路>梅乃宿酒造公式オンラインショップ、梅乃宿酒造直営店

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製造・販売しています。酒銘の「梅乃宿」は創業地の庭にある樹齢約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](mailto:ishizuka@umenoyado.com)  
本社：〒639-2135 奈良県葛城市寺口27-1 Tel：0745-69-2121