

銘酒「ESHIKOTO 梅酒」を味わう“梅酒ゼリー”を6月17日より期間限定販売



和菓子製造販売を行う株式会社たねや（本社：滋賀県近江八幡市、代表取締役社長：山本昌仁^{やまもとまさひと}）は、2024年6月17日より、黒龍酒造株式会社（本社：福井県吉田郡永平寺町、代表取締役：水野直人^{みずのなおと}）が製造し、ESHIKOTO（福井県吉田郡永平寺町）にて限定販売している梅酒「ESHIKOTO 梅酒」を使った「梅酒ゼリー」を期間限定で販売いたします。

「梅酒ゼリー」は6月17日に2周年を迎えるESHIKOTOで販売するほか、たねやの一部店舗でも取り扱います。黒龍酒造とたねやのご縁を形にした銘酒を味わうかぐわしい一品をぜひお楽しみください。

・梅酒をそのまま味わう「梅酒ゼリー」

日本酒を製造する際にできる酒粕を蒸留して造った焼酎に、樹上で完熟させ自然落下した「黄金の梅」を漬け込んだ「ESHIKOTO 梅酒」。梅酒のすっきりとした酸味や香りをお届けするため口あたりなめらかに、とろけるような食感のゼリーに仕上げました。

パッケージにはメビウスの輪をモチーフにしたESHIKOTOのブランドロゴマークを使用し、4種のデザインでお届けします。

※アルコールを3.9%含んでいます。

黒龍酒造×たねや【梅酒ゼリー】

価 格：1個 756円（税込）

3個入 2,808円（税込）

※販売数に限りがございます。

※箱入り商品ではデザインをお選びいただけません。

販売場所：

■石田屋 ESHIKOTO 店（6月17日～7月下旬予定）

※3個入のみ販売。

■たねや（6月17日～7月下旬予定）

【関西】ラ コリーナ近江八幡 メインショップ

うめだ阪急店

【関東】伊勢丹新宿店／日本橋高島屋店／日本橋三越店

銀座三越店／池袋西武店／玉川高島屋店

渋谷東横のれん街店／横浜高島屋店／横浜そごう店

※3個入のほか、1個からでもお求めいただけます。

※販売店舗は予告なく変更する場合がございます。



▲梅酒ゼリー 3個入



▲4種類のブランドロゴマーク

・黒龍酒造と「ESHIKOTO」

黒龍酒造は1804年に創業した福井県の酒蔵。代表ブランド「黒龍」を始め“良い酒をつくる”という理念のもと日本酒の新しい可能性を探求し続けています。

2022年、親会社である石田屋二左衛門が福井県永平寺町にて約3万坪のエリアを用いてオープンした複合施設 ESHIKOTO は、黒龍酒造のお酒を核に福井や北陸の食や文化を発信しています。長年にわたる技術と革新的な製法の融合により地元の豊かな自然や文化を表現しています。

今回の「梅酒ゼリー」に使用する梅酒は、ESHIKOTO で限定販売される「ESHIKOTO 梅酒」。ベースのお酒には日本酒を造る際に副産物としてできる酒粕を蒸留して造った焼酎を使用。梅は福井梅の「新平太夫」の中でも、樹上で香りが最高潮に達した期間に自然落下した良品である「黄金の梅」が使われています。



▲ESHIKOTO 酒楽棟

・梅を味わい 梅酒を楽しむ「梅酒ゼリー」

今回目指したのは“ESHIKOTO 梅酒の味わいそのままのゼリー”。ゼリーのやわらかさは味わいや香りに直結します。「ESHIKOTO 梅酒」のすっきりとしたアルコールや鼻にぬけるさわやかな梅の香りを存分に楽しめるよう、ゼリーのなめらかさを調整しました。

とろけるような食感と程よいとろみ加わることで口の中で広がる梅酒の香りや味わいを余韻まで美味しく愉しむことができます。かぐわしい梅酒の魅力を最大限に引き出した一品をお楽しみください。



▲福井梅の「新平太夫」

<黒龍酒造株式会社 代表取締役 水野直人 コメント>

黒龍酒造が醸すお酒は、自然の恵みを原料とし、多くの人の手によって手間を惜しまずつくっています。また、ESHIKOTO においても“場を醸す”をテーマに、人と人との繋がりを感じていただく活動しております。自然と人を大切にしたいという想いは、山本社長と私たち黒龍酒造の共通の価値観です。この度のコラボレーションは、そんな共有の思いから生まれました。たねやの皆様で「ESHIKOTO 梅酒」の芳醇な梅の香りや、すっきりとした味わいをゼリーで表現していただきました。ぜひ大人の梅酒ゼリーを多くの方にお楽しみいただきたいです。



【会社概要】

本 社：福井県吉田郡永平寺町松岡春日1丁目38

事業内容：酒類の製造販売

U R L：▶黒龍酒造／<https://www.kokuryu.co.jp/>

▶ESHIKOTO／<https://eshikoto.com/>

<株式会社たねや 代表取締役社長 山本昌仁 コメント>

ESHIKOTO に初めて訪れた際、目の前に広がる九頭竜川の美しさに感動しました。水野社長の福井への想いや酒屋としての伝統を守ること、そして新しいことにチャレンジされる心意気にとっても感銘を受けたことを覚えています。福井の伝統文化や自然を大切にされる考えに共感し、福井の梅を使ったこだわりの梅酒を楽しんでいただくお菓子を作りたいと、今回の特別な「梅酒ゼリー」が誕生いたしました。これからの季節つめたくお召し上がりいただけるさわやかな梅酒ゼリーです。ぜひお楽しみください。



【会社概要】

本 社：滋賀県近江八幡市北之庄町615-1

事業内容：和菓子の製造販売

U R L：▶たねや／<https://taneya.jp/>

▶ラ コリーナ近江八幡／https://taneya.jp/la_collina/