



乾杯を
もっとおいしく。

「群馬県産白加賀を使用した梅酒」の仕込み開始

サッポロビール(株)の群馬工場では、群馬県の優良県産品の認証を受けた梅酒の仕込みを、2019年6月17日に実施いたしました。榛名山麓で大切に育てられた名品「白加賀」の実をタンクに投入し、梅酒づくりをスタートしました。



今年は、将来的な需要の見込みと今年3月にリニューアルをした「熟成濃厚梅酒 白加賀」が売上好調のため、昨年比で4倍の梅の実を投入しました。

当社は、高品質な梅酒を安定的に供給するための取り組みを続け、より多くのお客様に梅酒を楽しんでいただいくと共に、引き続き世界に誇れる梅酒づくりに取り組んでいきます。

記

■サッポロビール(株)群馬工場 金子 隆史工場長コメント

発売以来40年間、伝統の製法でつくり続けています。

今年も良い梅を使用し、数年後には品質良い群馬県産の梅酒をみなさんにお届けしたい、と思っています。



【熟成濃厚梅酒 白加賀について】

原材料の梅は、一つ一つ手摘みで丁寧に収穫。収穫後3日以内の梅を使用し、伝統製法で熟成させた歴史ある梅酒。完全無添加による梅本来の上品な香りとコク深い味わいが特長です。発売40周年を記念して3月に商品名を変更し、より中味特長をわかりやすくしました。またパッケージもデザインに英字をあしらい、洋酒のような上質感を表現しています。

<受賞歴>

2018年、2019年ISC（インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ）（注1）2年連続銀賞。

2019年SWSC（サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション）（注2）銀賞。

※共に梅酒では最高上位賞。

(注1)インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ (ISC)

イギリスの酒類専門出版社が毎年主催している酒類品評会。50人以上のスピリッツ業界のスペシャリストたちによるブランドテイスティングにより、リキュール部門のほか、ウイスキー、ジンなど各部門のカテゴリーから金賞、銀賞、銅賞が選出される。

(注2)サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション (SWSC)

米国最大の出品数を誇る世界的な酒類コンペティション。米国のレストラン、流通のバイヤー、ジャーナリストなどの審査員による審査を経て、カテゴリーごとに最優秀金賞、金賞、銀賞、銅賞が選出される。



以上

この件に 関する お問合せ	<報道機関の方> サッポロホールディングス（株） コーポレートコミュニケーション部 TEL 03-5423-7407	<消費者の方> サッポロビール（株） お客様センター TEL 0120-207800
---------------------	---	---