

**農家指定で熟度・鮮度を追求、除草剤ゼロで育つ大粒を使用  
“木成り”の梅を完熟直前に手摘み収穫、無傷のみを選定  
ワインのように繊細な高級梅酒「月向」限定発売**

10/16に発売記念の一般向け試飲会 開催

酒造会社の中野BC（和歌山県海南市）は、当社が販売する中でも**最上級の梅酒「月向（げっこう）」**（税込3000円/720ml）を600本限定で、2011年10月16日（日）から当社ホームページと社内売店「長久邸」で販売します。

「月向」は、独自の栽培手法で良質な梅を生産する梅農家「月向農園」と当社が共同でつくる、梅の実とその熟度、収穫から漬け込みまでの鮮度を追求した極上の梅酒です。

梅の実には本商品のために栽培・収穫しています。養分を多く摂取した完熟一步手前の直径約5cmの大粒の実のみを見極め、手摘みします。透明度のある琥珀色にするため、一粒一粒をチェックし無傷のもののみを選定しています。



仕込みは梅の実の状態をよく確かめられるよう小仕込みで行い、定期的に攪拌（かくはん）しながら抽出した梅のエキスを均一にしています。実を傷つけないよう一旦、液体のみを取り出し丁寧に混ぜ元に戻します。実を取り出したのち、通常の1.5倍の約9カ月間、熟成させ芳醇な味わいにしています。

華やかで芯のある香りと雑味のない透き通った上品な味をお楽しみいただけます。

梅農家の名前を冠にした、このこだわりの「月向」は2007年から発売を開始、今年が5年目で、全国の愛好家からお問い合わせをいただく人気商品です。

■ **完熟寸前の1日を見極め“木成り”を収穫**

当社と月向農園が特にこだわっているのが**収穫日**です。

通常、梅酒用の梅の収穫は、実が青いうちに行います。一方「月向」は、**自然落下する直前まで木で熟成した、少し黄や赤がかった完熟寸前の梅の実を摘み取ります**。こうして、未熟な青梅の初々しい香りや、全体が黄色くなるまで追熟させた芳醇な果実の香り、その両方を梅酒に閉じ込めます。

気温に左右される梅の実は、時に一晩で3日分も大きく成長します。鮮度と熟度、天候をみながら、同農園の長年の経験に基づき収穫日を直前に見極めていきます。

■ **“梅酒杜氏”が全てを手仕込み**

痛みやすい梅の実の鮮度を一切損なわないよう、収穫日の朝に摘み取り、昼には洗浄

し翌日には全てを漬け込みます。

当社の梅酒杜氏・山本が、その年の果実の出来具合に合わせて砂糖・焼酎の分量を調整し味をつくります。すべて手仕込みにこだわり、適宜攪拌しながら梅のえぐみまでを抽出しないよう糖度・酸味・抽出度のバランスをみて果実を取り出します。



琥珀色の月向と梅酒杜氏・山本

その後、梅酒蔵内で約9カ月間熟成します。呼吸する梅を日々チェックし、味・香り際立つ最適な熟成時期にビン詰めします。

### ■ 梅もワイン同様…2010年度産は栄養分が豊富で上々

梅酒もワイン同様に、栽培した年の気候で果実の出来が異なり、梅酒の味に変化を生みます。

2010年は天候にも恵まれたうえ、1本の木に成る実の数が少なく、一粒一粒の実に集中的に栄養分を蓄積できました。

「月向」も毎年味わいが異なります。今年は凝縮された味の青梅が収穫でき、上品でしっかりとした味に仕上がっています。

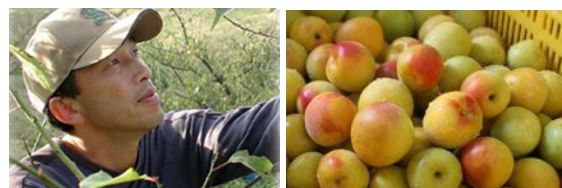
### ■ 梅酒杜氏と月向農園で利き梅酒、かつ糖酸比の成分分析も

最適な状態で出荷するため、熟成が進むと、当社の梅酒杜氏・山本と月向農園主・月向氏とともに、状態を確かめる“利き梅酒”を繰り返します。また、糖酸比とエキスの抽出度合い等を当社の「食品科学研究所」内で成分分析をしています。

高品質の梅を使い、丁寧につくり、最高な状態で出荷します。

### 梅一筋85年「月向農園」とは

月向農園は、月向山の上に位置し、日照時間が長く、水はけも良好です。適度なミネラルを含む潮風を受け育った実は、香りが豊かで艶もよく、果肉も繊細です。



月向農園主と直径約5cmの大粒の梅

園主の月向雅彦氏は「同じ気候条件の

年は二度とこない。その年に育った梅の実は、一生に一度の出会い」と話します。

また「生態系を保つことが害虫や病気から木を守る」というポリシーのもと、土・草・虫・梅の木すべてのバランスを考えた独自の栽培方法で生産しています。

有機質肥料を中心に、堆肥原料に梅の剪定枝や梅干しの種を活用。病虫害防除でも、通常使うスプリンクラーを使用せず農薬を最低限に抑えています。また除草剤を使わず有効な草を生やし梅の木の持つ力を最大限に引き出しています。

こうしたこだわりの月向農園の梅は、全国の一般消費者から注文を受けるほど人気です。

## 発売記念の試飲会を二部制で開催、各回 70 人限定

チーズやローストビーフ、音楽とともに…

「月向」の 2010 年度産の完成を記念し、試飲会「GEKKO BAR 2011」を、2011 年 10 月 16 日（日）に、当社の旧酒蔵内で開催します。

当日は二部制です。各回とも事前応募制で先着 70 人限定で開催します。

当日は、「月向」のほか、約 20 種類の当社の梅酒もお楽しみいただけます。

また、チーズプロフェッショナル協会・宮本氏が「月向」に合うチーズをふるまうほか、和歌山駅東口のフレンチレストラン「P.M.Factory」の加藤シェフがローストビーフなど商品に合わせた料理を提供します。

その他、御坊の BAR「ARCHIVE」の店主・岡本氏が「月向」をあえてカクテルに仕立てたドリンクを提供するほか、和歌山で活動するミュージシャン「Re:ing（リング）」のミニライブも会場内で行います。



テーブルは木造りの酒樽



極上のチーズを「月向」と…

**本イベントをご取材いただける際は、中野幸治宛までお電話（073-482-1234／090-6064-6530）いただけますと幸いです。**

名 称：	GEKKO BAR 2011
開催日時：	2011 年 10 月 16 日（日） 【一部】 12:00～14:30 【二部】 16:00～18:30 ※入退時間：自由 ※最終受付：各回 30 分前
実施場所：	中野 BC 社敷地内（旧酒蔵） 〒642-0034 和歌山県海南市藤白 758-45
参加費：	1,000 円 ※フリードリンク、ウェルカムチーズ付き ※ローストビーフなどウェルカムチーズ以外のフードは 500 円～で販売します
参加人数：	一部・二部とも 70 人 ※事前応募制、先着順
応募方法：	当社の「観光課」まで電話・FAX・Mail でご連絡いただく <電話> 0120-050-609 <FAX> 0120-017-269 <mail> nakano-direct@nakano-group.co.jp
詳 細：	<a href="http://www.nakano-group.co.jp/ivent/gekko_bar.html">http://www.nakano-group.co.jp/ivent/gekko_bar.html</a>

**「月向」商品概要**

商 品 名	月向 (げっこう)
容 量	720ml
販 売 価 格	3000 円 (税込)
アルコール度数	20 度
販 売 数 量	600 本
原 材 料	梅 (月向農園産)・砂糖・醸造アルコール
賞 味 期 限	12 カ月 ※おいしく召し上がりいただく目安期間
販 売 場 所	当社ホームページ・当社売店 (長久庵)
保 存 ・ 品 質	・ 保存は冷暗場所をお願いします。 ・ 梅酒の中に細かい果皮 (かひ) や梅の成分の一部が浮遊・沈殿することがありますが、品質・味には問題ございません
ホームページ	<a href="http://www.nakano-group.co.jp">http://www.nakano-group.co.jp</a>

**中野 BC(株) 会社概要**

所 在 地	〒642-0034 和歌山県海南市藤白 758-45
設 立	昭和 36 年 11 月
代 表 者	代表取締役社長 中野 幸生
資 本 金	8000 万円
売 上 高	35 億円 (2010 年 9 月)
従 業 員 数	184 人 (2011 年 4 月)
事 業 内 容	清酒、焼酎、梅酒、リキュール類、果実酒、梅果汁、梅肉エキス(梅エキス) を使った機能性食品・サプリメント、みりんの製造及び販売ほか
製 品 輸 出 国	オーストラリア、ニュージーランド、フランス、オランダ、ドイツ、オーストリア、スイス、シンガポール、ロシア、イギリス、イスラエル、タイ、ベトナム、台湾、香港、インドネシア
お客様お問い合わせ先	073-482-1234 (代)
東京オフィス	〒135-0016 東京都江東区東陽 3-23-24 丸本ビル 7F TEL : 03-5635-2526 FAX : 03-5683-5188

**本件に関するお問い合わせ先**

中野 BC(株) 中野幸治 TEL: 073-482-1234 FAX: 073-482-2244  
E-mail: [nakanok@nakano-group.co.jp](mailto:nakanok@nakano-group.co.jp)

または

広報事務局 (共同 PR(株)内) 担当: 福本、澤本

TEL:03-3571-5238 FAX:03-3571-5380

E-mail: [koki.fukumoto@kyodo-pr.co.jp](mailto:koki.fukumoto@kyodo-pr.co.jp) (福本)  
[t-sawamoto@kyodo-pr.co.jp](mailto:t-sawamoto@kyodo-pr.co.jp) (澤本)