

MIYAYOSHI SILVER LABEL

MADE WITH BRANDY

商品名：MIYAYOSHI Silver Label No.13/No.16/No.19

原材料：和歌山県産梅（つゆあかね）・氷砂糖・ブランデー

容量：small bottle 205ml / large bottle 395ml



希少梅「つゆあかね」の天然べにいろ梅酒。

全国うめ生産シェアわずか **0.2%**の希少梅つゆあかねのみを使用し、独自の製法で出来上がった着色料を一切使用しない無添加梅酒 MIYAYOSHI SILVER LABEL はベースに使うブランデーのまろやかな味わいに「つゆあかね」のさわやかな酸味と香りが引き立つ、余韻をゆったりと楽しむことができる梅酒です。



MIYAYOSHI LINE UP

No. 13 甘みの強さ **3** ALC.13%

No. 16 甘みの強さ **6** ALC.13%

No. 19 甘みの強さ **9** ALC.13%

■「他の梅酒とのビジュアル差別化」

他の梅酒にはしそや着色料で赤くしたものが多く、天然の「つゆあかね」で作られた赤い梅酒は市場に少なく、ビジュアル面で他と差別化できます。

■「クリアな果実の風味」

梅の果実から「へた」を手作業で取り除き、雑味を排除。すっきりとした清らかな果実の風味を楽しめます。

■「無添加・健康志向」

アルコール、梅果実、氷砂糖のみで作られ、着色料などの添加物は一切使用していません。健康志向の方にも安心して楽しんでいただけます。

■「カクテルベースとしても最適」

梅酒の中では比較的高いアルコール度数とさわやかでフルーティな梅果実の香りで、他のドリンクととても相性が良く、カクテルベースとしてもお使いいただけます。

■「贈り物や自分へのご褒美に最適」

香水のようなデザインのパッケージは、贈り物としても大変喜ばれます。おしゃれで高級感があり、自分へのご褒美にもぴったりです。



株式会社宮好
MIYAYOSHI INC.

株式会社宮好 和歌山県有田市宮原町滝川原 282

TEL：0737-20-6530 FAX：0737-20-5884

事業内容：梅の生産、梅酒の製造・販売（6次産業）

サニタリー配管、サニタリー機器メンテナンス

担当：森田 敏行 HP：080-6673-0123

E-mail：d.morita@miyayoshi.co.jp

■採用実績

オークワ様・近鉄百貨店様・関西空港様
JALUX 様・ダイナック様・西武そうご様
酒直様・ふるさとサービス様
三菱 UFJ フィナンシャルグループ様
大樹生命様・各社 EC サイト



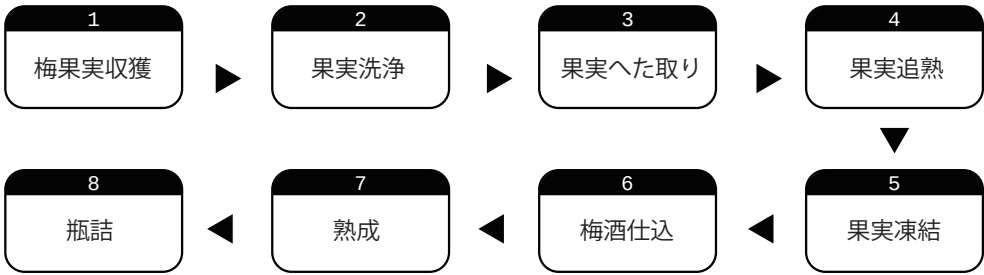
WEB SITE

提供可能時期	通年
主原料産地	和歌山県有田市
内容量	small：205ml / large：395ml
発注リードタイム	40 本まで7 営業日※できるかぎり細かなご要望に対応させていただきます。
最大・最小ロット（本）各種	最大：100/ 月 最小：1
賞味期限 / 消費期限	賞味期限：無 消費期限：無
希望小売価格（税別）	small：3,800 円 / large：7,500 円
保存温度帯	常温（15℃以下の冷暗所推奨）
販売エリア制限	無
商品サイズ（化粧箱）	small：縦 130 mm × 横 95 mm × 高 80 mm 560g large：縦 190 mm × 横 95 mm × 高 80 mm 855g
1 カートン最大入数	small：15 / large：15
カートンサイズ	縦 300 mm × 横 450 mm × 高 210 mm 560g
最大入数での重量	small：8.9 kg / large：13.3 kg
アレルギー表示（特定原材料）	無

NO.13 甘みの強さ 3 ALC.13%	small 205ml large 395ml JAN 4595986207414 JAN 4595986207513
NO.16 甘みの強さ 6 ALC.13%	small 205ml large 395ml JAN 4595986207421 JAN 4595986207520
NO.19 甘みの強さ 9 ALC.13%	small 205ml large 395ml JAN 4595986207438 JAN 4595986207537



製造フロー



■生産 2025 年現在つゆあかねの栽培面積は約 7 ヘクタールで、2025 年の収穫量は 20 トンでした。梅畑は現在も拡張中で、最終目標は 12 ヘクタールを予定しています。十分な原材料のストックが確保できるので、天候などによる作物の不作時にも安定供給が可能です。また、宮好の梅林は草生栽培を行うことで、より健全な土壌を保ち、自然の生態系を壊さず梅の育成を行います。自然発生する雑草の中でもイネ科の植物は、光合成によってつくられた糖類を地下の細根に送り、その細根から有機炭素が土に供給されます。土壌中の有機炭素は微生物に分解されにくく、炭素が土壌中に溜まるのですが、この「土壌炭素貯蓄」の機能が近年の研究で農地土壌の二酸化炭素排出を減らすことができると期待されています。宮好では、このカーボンニュートラルに積極的に取り組んでいます。

■製造 原材料となる希少梅「つゆあかね」はあえて -20℃で凍結させます。一度凍結した果実は組織が壊れるため酒に漬け込むと生果に比べ、より梅エキスが染み出します。又、通常梅酒製造の際に原材料となる梅の生果はそのまま使いますが、梅のへたから若干のえぐみが出るため、弊社では梅のへたを一つ一つ手作業で取り除きます。そうして仕上がった梅酒は、より雑味の少ない梅果実の香りをよりクリアに感じることができるすっきりとした味わいの鮮やかな紅色の梅酒になります。

商品検査	1. 商品蒸留後、アルコール・エキス検査 2. フィルターろ過後、充填前液目視検査 3. 容器洗浄後、容器の充填前外観目視検査 4. 充填後の商品外観目視検査
生産・製造工程の管理	ハサップに基づく管理の実施。1. 使用容器の管理（使用前の都度洗浄・点検） 2. 充填時の管理（使用前の容器・機器の洗浄・殺菌）
従業員の管理	ハサップに基づく管理の実施。従事者の衛生管理及び教育訓練 1. 健康状態の把握（年一回の健康診断・毎日の健康状態チェック 2. 従事者の衛生管理（製造場においての清潔な服装・製造場進入毎に手指の洗浄・消毒他） 3. 教育訓練（従事毎に説明・毎年定期講習・勉強会）
施設設備の管理	ハサップに基づく管理の実施。製造場周辺及び作業場の週一回の定期清掃。週一回の定期点検の実施。施設・設備の作業毎清掃点検の実施。
責任者連絡先	角田 好史 0737-20-6530
危機管理体制	保存用試料の採取（お客様からのご指摘・事故発生時における調査の為、充填毎に 1 点を検体として予想される販売流通期間以上保管する。食品衛生上の問題が発生した場合は、 1. 回収及び関係機関への連絡 2. 返品・回収製品の管理 3. 廃棄等の処置を弊社マニュアルに準じて実施する。PL 保険加入済み