

たった 0.2%の“幻の梅”を 100%使用——原価約 10 倍・製造 10 年！

『美しすぎる紅の梅酒』MIYAYOSHI 誕生

2025 年 7 月 10 日

株式会社 宮好

※配信代行:株式会社リトルワールド

グラスに注いだ瞬間、その鮮烈な「紅色」に誰もが驚く。和歌山県の研究機関で開発されながら市場にはほぼ流通しない、国内生産量わずか 0.2%の幻とも言える品種の梅「露茜（つゆあかね）」から抽出された、天然そのものの紅色。

しかも——原料は梅・氷砂糖・焼酎甲類の 3 つのみ。

そして、製法はこだわりの「三段磨き」仕込み。

10 年かけた栽培と開発、手作業による製造工程、そして原価は一般的な梅酒の約 10 倍。

世界でもごくわずかな生産者しかつくっていない、“異次元の本格梅酒”が誕生しました。

株式会社宮好（本社：和歌山県有田市/代表取締役：角田好史）は、国内生産量がわずか 0.2%、「幻」とも言われる超希少品種「露茜（つゆあかね）」を 100%使用した本格梅酒「MIYAYOSHI（ミヤヨシ）」シリーズを販売開始しております。

※原価の目安、製造については自社調べ

※国内生産量について、e-stat 特産果樹生産動態等調査 / 確報 令和 4 年産特産果樹生産動態等調査参照



10年「3000日」にわたる物語——日本一の梅酒を目指して

2013年、和歌山のうめ研究所で“新種の梅”として紹介された「露茜」との出会い。この梅を漬けた梅酒の、深紅の美しさと、シャープな酸味、芳醇な香りに心を奪われ、「日本一の梅酒を作りたい」と強く思ったのがすべての始まりでした。

栽培技術も情報も少ない露茜の苗木を植えるところから挑戦し、草生栽培、人力での草刈り、追熟、凍結仕込みなど、試行錯誤を重ねながら、10年かけてようやくたどり着いた完成形——それが MIYAYOSHI シリーズです。



“紅色の奇跡”を支える知られざる努力

原材料はすべて自社栽培の露茜：草を生かす「草生栽培」で、梅の木の生命力を引き出す。

完全手作業の製法：追熟→ヘタ取り→凍結仕込み。時間と手間を惜しまない。

3つの原料のみ：露茜、氷砂糖、焼酎甲類。保存料・香料・着色料は不使用。

そして、10年の挑戦を経て、ついに MIYAYOSHI は世に出ることとなりました。

※添付資料にてさらに詳細なストーリー記事をご用意しております。ぜひご参照ください。



1.商品概要

商品名：MIYAYOSHI（ミヤヨシ）シリーズ

参考価格（本リリース発行時点）：

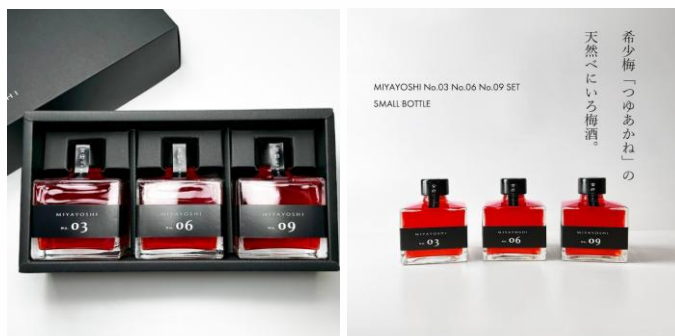
MIYAYOSHI No.01 No.03 No.06 No.09 各 small bottle 205ml／各 2,860 円（税込）

MIYAYOSHI No.01 No.03 No.06 No.09 各 large bottle 395ml／各 5,500 円（税込）

プレミアム版参考価格 MIYAYOSHI No.23 large bottle 395ml／14,300 円（税込）

他、トライアルミニボトルセット、ギフトボックス入りラインナップ等

販売チャネル：直営オンラインショップ、お取引先様 EC、関西国際空港 KIX DUTY FREE



2. 話題性の高い“5つの魅力”

① 幻の梅「露茜（つゆあかね）」を 100%使用

国内生産量わずか 0.2%※。和歌山県で開発された希少品種。

栽培に手間がかかるため、ほぼ一般流通しない「幻とも言える品種の梅」。MIYAYOSHI では自社で栽培・管理。

② 美しすぎる“天然紅色”

着色料なしで、ルビーのような深紅の色合いに。

SNS や映像でも映えるその美しさが魅力。

③ 機能性の高さ（アントシアニン・ポリフェノール）

南高梅の 3 倍以上のアントシアニン含有というデータも出ている。

追熟でアントシアニン量は最大 60 倍に。

※アントシアニンは抗酸化作用・目の疲労軽減・血流改善などの効果が期待される成分

④ 約 10 倍の原価と“手間の極み”

手作業でのヘタ取り、追熟、凍結仕込みなどの手間を惜しまず。

一般的な梅酒と比較して、手間や原料のコストは約 10 倍※になることも。

⑤ 世界へ挑戦する“和リキュール”

フランス開催 日本の伝統的な酒類のコンクール 「KuraMaster」へエントリー。

関西国際空港「KIX DUTY FREE」でもオリジナルセットが好評

※いずれも自社調べ・参考：e-stat 特産果樹生産動態等調査（令和 4 年）



3. 商品ラインナップと飲用シーン提案

ナンバリング	甘み	特徴	ご提案シーン
No.01	1	甘味の少ないキリッとした酸味と香りが際立ちます。	ドライな味わいがお好みの方に。ソーダ割りにしてお料理と組み合わせを。
No.03	3	甘さ控えめ、さっぱりとした口当たり。	冷やしてロックでじっくり味わっていただくと、染み入るような美味しさを味わっていただけます。
No.06	6	甘味と酸味のバランスが良い「スタンダード」。	ロックでそのまま、レモンサワーに少し加えたり、ワインとのミックス、ソフトドリンクと組み合わせてもバランスが取れる万能な味わいです。
No.09	9	シロップのようなとろりとした舌触りで甘酸っぱい味わいの「スイーツ梅酒」。	そのままはもちろんアイスクリームにかけたり、甘さを活かした飲みやすいカクテルベースとしても。



4. 製法へのこだわり

原料は「梅・氷砂糖・焼酎」のみ

添加物・香料・着色料すべて不使用。

シンプルながら手間をかける「三段磨き仕込み」。

追熟：完熟させることで、果実の美味しさを存分に引き出す。

へタ取り：手作業で雑味の原因を除去。

凍結仕込み：梅の繊維を崩すことで、香味成分などを最大限抽出。



5. 「MIYAYOSHI」からのメッセージ

「梅酒は日本古来のお酒でありながら、国内市場は年々縮小しています。一方で、その健康的な側面や美しさには世界から注目が集まりつつあります。MIYAYOSHI は、希少な露茜 100%・無添加そして、その見た目の美しさなどから、国内外の多くの方に改めて梅酒の魅力を感じていただける“きっかけ”になればと願っています。」

※添付資料にてさらに詳細なストーリー記事をご用意しております。ぜひご参照ください。



MIYAYOSHI の概要

商品名：MIYAYOSHI（ミヤヨシ）シリーズ

参考価格（本リリース発行時点）：

MIYAYOSHI No.01 No.03 No.06 No.09 各 small bottle 205ml／各 2,860 円（税込）

MIYAYOSHI No.01 No.03 No.06 No.09 各 large bottle 395ml／各 5,500 円（税込）

プレミアム版参考価格 MIYAYOSHI No.23 large bottle 395ml／14,300 円（税込）

他、トライアルミニボトルセット、ギフトボックス入りラインナップ等

販売チャネル：直営オンラインショップ、お取引先様 EC サイト、関西国際空港 KIX DUTY FREE

会社概要

株式会社宮好は、1988 年に創業し、医薬・食品の衛生面に特化したサニタリープラントのサプライヤーとしてご評価をいただいております。そして、これまで医薬・飲料製造の屋台骨を支えてきたノウハウを活かし、梅の苗木の生育、研究、そして梅事業部を設立して商品開発、販売を展開しています。

- ・所在地（本社）：和歌山県有田市宮原町滝川原 282
- ・代表取締役：角田 好史
- ・事業内容：「露茜」等の梅の生産。「露茜」等の梅を使った、リキュールの製造・販売。
- ・自社サイト URL：<https://www.miyayoshi.co.jp/>

お問い合わせ先

株式会社宮好

〔担当者〕 梅事業部 森田 敏行

〔TEL〕 0737-20-6530

〔FAX〕 0737-20-5884

〔E-mail〕 info@miyayoshi.co.jp