

(ニュースリリース)

 **中田食品株式会社**

2019年1月24日

スペシャルティカカオとのコラボ梅酒の発売について

中田食品株式会社(代表取締役 中田 吉昭:本社 和歌山県田辺市下三栖 1475)は、2019年2月1日にスペシャルティカカオの第一人者、ジャンルーカ・フランザーニ氏と共同開発した「LUKA UME(ルカウメ) 紀州梅酒 古城 GOJIRO 甕仕込み」を発売することになりましたのでお知らせします。

フランザーニ氏はチョコレートとマリアージュする飲料として梅酒に注目していました。産地をめぐり、梅酒用の梅として田辺市の長野地区原産の希少品種「古城梅」に出会い、さわやかな酸味とタンニンの渋みが理想の原料と思い、自らの名前を冠する「LUKA UME」を製造することとしました。風味を補完するものとして、伝統の信楽焼の甕に漬け込み、ごく少量の希少な塩で味わいと香りを形作っています。チョコレートとのマリアージュはもちろん、食中酒として香りを楽しめるグラスでご賞味ください。オンザロックやソーダで割って、カクテルとしてもおすすめです。

2018年に数量限定で仕込まれた梅酒は、2019年からイタリアを中心にチョコレートやスイーツと楽しむ特別な梅酒として、また控えめな甘さの食事にあう梅酒として世界に発信していく予定です。日本国内でも弊社通信販売や直売店などで一部ご購入いただけます。



ジャンルーカ・フランザーニ氏とは

イタリア・ボローニャ生まれ。コンサルタントとして訪れたベネズエラでカカオの魅力を知ると同時に、素晴らしいカカオ豆が注目されずに放置されている現状を目の当たりにし、本格的にカカオの研究を始めました。アマゾンの原生林など世界各地を訪れ、絶滅しそうなカカオの品種を復活させ、その土地にあったカカオを育てた。カカオの生産に関わる人々が十分に満足する事、そしてカカオの特徴を最大限に活かすチョコレートを作る事に情熱を向け、その研究により多くの品種別チョコレートを生みだし、世界中のチョコレート愛好家に評価されています。



古城(ごじろ)梅とは

大正時代後期、田辺市長野の那須政右エ門氏が、他所より譲り受けた穂木を接ぎ木した中から生まれたという。那須氏の屋号をとって古城梅と名付けられた。古城梅は、発芽・開花は他の品種に比べ遅れるが、収穫期の早いのが特徴で、樹勢強健、耐病性が強く、果実は極めて美しい梅で主に梅酒、梅ジュースに用いられる。現在は田辺市長野の長野古城梅振興会によって大切に栽培、継承されている品種です。



<商品詳細>

ブランド	❖ LUKA UME
商品名	紀州梅酒 古城 GOJIRO 甕仕込み
内容量	700ml
品目	リキュール
アルコール分	17%
原材料名	梅(和歌山県産)、醸造アルコール、砂糖、食塩
希望小売価格	6,480 円(本体価格 6,000 円 税 480 円)



商品の詳細とご注文は以下 URL をご確認ください。
<http://www.nakatafoods.jp/shop/pages/gojiro.aspx>

