



梅とは

梅はアンズやプラムの仲間で、ユニークな特徴のある果物です。

他の果物は熟すにつれてまろやかになりますが、梅は酸味、特にクエン酸の含有量が増します。

「南高梅」は梅の最高級品種で、アプリコットのような豊かな香りとフルーティーな酸味が特徴です。日本の南高梅のほとんどは和歌山県南部の紀州産です。

完熟した南高梅の香りはアプリコット、色はオレンジに似ています。一度味わえば、梅に勝るものはないということに同意するでしょう。

南高梅で最も珍重されるのは、樹上で完熟して自然に落ちたものです。それらの梅は傷や汚染を防ぐ大きな網で集められ、すぐに加工されます。

和歌山県の多くの梅加工会社は、塩漬梅干し、梅酒などに樹上で完熟した梅のみを使用し、他ブランドにはない香りと風味を与えています。

これら和歌山県の梅加工会社では、このような最高品質の原料を確保しています。

About Ume

Ume is a fruit that belongs to the apricot and plum family and has unique characteristics.

Where other fruits become more mellow as they ripen, Ume's acidity, especially their citric acid content, rises.

“Nanko-Ume” is the premier variety of Ume, featuring a rich, apricot-like aroma and tart fruity flavor. Most of Japan's Nanko-Ume come from Kishu in southern Wakayama Prefecture.

Ripe Nanko-Ume have an apricot-like aroma and an orange-like color. Once you taste them, you'll agree that there's nothing quite like Ume.

The most prized Nanko-Ume are those that fully ripen on the tree and fall naturally.

They are collected in large nets that prevent damage and contamination, and quickly processed.

Many Ume processing companies in Wakayama Prefecture use only tree-ripened ones for its salted Umeboshi, Ume liqueur imparting them with fragrance and flavor not found in other brands.

It's how these Ume processing companies in Wakayama ensures the highest quality base raw material.