

## 日本最南端の梅酒『請福梅酒』2008年度仕込み販売開始

2008年11月28日

請福酒造有限公司

請福酒造有限公司（本社 沖縄県石垣市・社長 漢那憲仁）は、

2008年12月1日より『2008年仕込み請福梅酒』の販売を開始します。

「2007年仕込み請福梅酒」は、日本最南端の梅酒として発売以来、大好評を頂いており、予想をはるかに上回る販売量に達し10月をもって売り切れとなっておりました。



### 請福梅酒

請福梅酒は和歌山県産南高梅をじっくりと石垣島の銘酒である泡盛に漬け込み仕上げに純国産黒糖を使用し他の梅酒にはない、まろやかなコクと独特の風味を引き出したお酒です。天然の梅の風味を最大限に引き出していますので味わいを損なうことなく爽やかな梅の酸味が味わえます。

請福梅酒 720ML(四合)

### 【商品概要】

商品名	せいふく 請福梅酒
品目	リキュール
アルコール度数	12度
原材料	泡盛・梅・砂糖・黒糖
ケース入数	12本入
容量/小売希望価格	容量720ml 1,320円(税別)
JANコード	4989996 31812 1
発売地域	全国

### 《本件に関してのお問い合わせ》

請福酒造有限公司

〒907-0024 沖縄県石垣市新川 148-3

TEL:0980-82-3166 FAX:0980-82-5386

HP: <http://www.seifuku.co.jp/>

Email: [support@seifuku.co.jp](mailto:support@seifuku.co.jp)

#### ● 販売・取り扱い店舗について

(石垣・八重山地方)石垣本社 0980-82-3166

(上記地方以外)那覇営業所 098-875-9323

#### ● 広報関連・取材のお申し込みについて

石垣本社 0980-82-3166 (担当:清水)

# 日本最南端の梅酒 『請福<sup>せいふく</sup>梅酒』



東京から  
**2,252km**  
日本の南の果ての  
石垣島で  
造ってます。



2008年に紀州で収穫の  
梅の王様、

『南高梅』のみを使用。



琉球王朝時代から  
300年の歴史を持つ

「泡盛」で仕込みました。

創業昭和24年、  
島で愛され続け  
約60年の泡盛蔵元

「請福酒造」製。

仕上げに**黒糖**を用い  
すっきりとした甘さの中にも  
しっかりとしたコクを感じます。

黒糖は品質安全面にこだわり  
**純国産**のものを使用。



# 日本最南端の梅酒『請福<sup>せいふく</sup>梅酒』

弊社のネットショップにて  
『請福梅酒』をご購入いただいた  
皆様から頂いたご感想の中から  
一部を抜粋してご紹介いたします。

●30代/女性 これまで飲んだことのない梅酒！  
一口入れたときのすっきりした感じは泡盛だから？か、  
悪酔いもせず、とってもおいしく飲めました。

●40代/女性 味よし！コクよし！匂いよし！  
初めての梅酒の泡盛・・・やみついです。

●20代/男性 飲み飽きない！ サッパリ感が素晴らしい。

●40代/女性 梅酒好きでの私ですが、既製品の梅酒は甘すぎたりして  
おいしくないと言うイメージが強かったです。  
が、これは違いました！コクがあって、甘すぎない！

●30代/女性 泡盛が梅の香りと味わいを最大限に引き出していて  
さわやかでフルーティ。  
黒糖の甘さも甘すぎず、すっきりとした味わいなので、  
ロックで飲むのがオススメです。

●30代/男性 甘すぎず、果実味があり泡盛の香りも  
バランスよくマッチしています。

●70代/男性 梅酒のイメージを一新！  
口の中に残る、甘い香りの幸せ感。

●30代/女性 普通の梅酒よりも深みがありおいしいです！  
私は毎晩ロックで頂いています(^^)

●30代/男性 他の梅酒に比べ、まろやかで  
やさしい甘みがくせになる美味しさです。

●20代/女性 独特の酸味と旨味の虜です。  
みなさんもどうぞ味わってください。  
いままでにない梅酒にもう離れられません