

# おみの一滴

町内産の南高梅を使用した、甘い香りと、  
爽やかな酸味が特徴の本格熟成梅酒。

町内産の常陸秋そばを使用した、

芳醇なそばの香りが特徴の本格そば焼酎。

ぜひご賞味ください。

11月1日 発売開始



梅酒 「華梅」 720ml 1,200円(税込)

そば焼酎 「桜蕎」 720ml 1,600円(税込)

※いずれも小売希望価格です

# おう きょう 桜蕎

町の木である「桜」と、蕎麦の一字を取って、「桜蕎」と名付けました。

ラベルの上半分には、かつて予科練生達が飛んだ阿見の空をイメージした白い雲と筑波山のイラストを使用、下半分には、蕎麦の花と、蕎麦畑の写真を使用しています。

《原材料》 そば（町内産）、米こうじ（国産米）

《アルコール度数》 25%

《飲み方》 ロック、お湯割り、水割り、そば湯割りがおすすめです。



## 阿見町産常陸秋そば

町内農家と茨城大学農学部が共同で、地元の方に美味しいおそばを食べてもらおうと、1haの耕作放棄地から、そば作りをスタートしました。その後、大学や民間企業等の協力を得ながら、土づくりや栽培技術に関する調査や研究をくり返し、約70haまで栽培面積を拡大しました。平成29年度には「全国そば優良生産表彰」や「茨城県そば共進会優良賞」を受賞し、品質の良いそばの産地として認められました。

# はな うめ 華梅

華やかな梅酒をイメージして「華梅」と名付けました。

ラベルの左半分には、梅の花を模したイラストを使用、右半分には、島津梅林に実った梅の実の写真を使用しています。

《原材料》 青梅（町内産）、醸造アルコール、糖類

《アルコール度数》 14%

《飲み方》 ロック、お湯割り、ストレート、ソーダ割りがおすすめです。



## 阿見町産南高梅

町内の島津地区で収穫される南高梅は、梅酒や梅干しづくりに最適な、果肉が厚くて柔らかい品種です。梅酒や梅ジュースには成熟が進んでいない青梅が適しており、梅干しには成熟が進んだ完熟梅が適しているといわれます。

## 取扱店舗

取扱店舗については、町ホームページでご紹介しています。

また、取扱店舗も随時募集しております。下記連絡先までお問い合わせください。

・お酒は20歳になってから、おいしく適量を

製造：明利酒類株式会社 原材料提供者：島津梅林株式会社、水郷つくば農業協同組合

企画・発行・問い合わせ先：茨城県阿見町政策企画課（029-888-1111）

