

忍者の里、三重県伊賀上野

梅まるごと一個入っています。

# 『半蔵』梅酒の梅ジャム



刻んだ果肉と一つ一つ選別した大粒の梅の実をそのまま一粒加え、口に入れた時の食感と開けた時の驚きが楽しいジャムです。

梅の実、伊賀の地酒『半蔵』をベースに仕込んだ『半蔵の梅酒』の和歌山県みなべ町産南高梅を使用しました。

日本酒をたっぷり含みじっくり漬け込まれた梅の実、熟した杏のような香りとまるやかな味わいが特長です。

さっぱりとした甘さは毎日飽きずに召し上がっていただける美味しさです。

パンはもちろんのこと、ヨーグルトやアイスクリームにかけても甘酸っぱく、お肉料理のアクセントにもお使いいただけるソース仕立てです。

加工は、地元の食材を使い、様々な加工販売をされている「社団法人大山田農林業公社」に委託いたしました。



150g詰  
680円(本体647円)

日本酒漬梅加工品  
原材料名：日本酒漬梅（梅、日本酒、砂糖）、砂糖  
使用梅：和歌山県みなべ町産南高梅  
JANコード：4976325 000284  
日本酒漬の梅の実が入っているため、本品は3～4%のアルコール分を含んでおります。  
お子様や妊娠中の方、お車を運転の際にはご注意ください。

〒518-0121  
三重県伊賀市上之庄1365-1  
株式会社 大田酒造  
Tel:0595-21-4709 Fax:0595-21-9686  
URL <http://www.hanzo-sake.com>  
E-mail [ota@hanzo-sake.com](mailto:ota@hanzo-sake.com)

