



国際味覚審査機構にて  
iTQi 優秀味覚賞受賞

2008年 2ツ星受賞  
2009年 1ツ星受賞  
2012年 1ツ星受賞

紀州紅梅園



紀州紅梅園 検索

皮!むいてます。



1粒1粒、手作業で皮をむく為、  
農薬などの不純物をほぼカット。  
「まりも」の様で、とても可愛い  
見た目です。

見て楽しい、入れて楽しい  
飲み方は無限大  
「梅ドボン」。

ドリンク+梅ドボンで  
飲料単価アップ!

お盆にのせて  
『セット』での  
提供がおすすめ  
です。



好きなアルコールで割ってオリジナル梅酒作りませんか…?

皮むき紀州南高梅シロップ漬

梅ドボン

完熟紀州南高梅の薄皮を剥きシロップ漬けにしました。  
焼酎・ウイスキー・ウォッカ・ジン等色々なお酒で割  
ってあなただけの、こだわりの梅酒カクテルがお楽し  
みいただけます。もちろん、梅の実もお召し上がりい  
ただけます。無限大の飲み方をお楽しみください。

【※梅ドボンにはお酒は含まれておりません。】





## あなただけの究極の「1杯」を見つけてください。

### 楽しい飲み方色々…。

完熟した梅の実が可愛くて何よりも見て楽しく、入れて楽しい、バリエーションは無限大です。

楽しみ方は様々、あなたのお好きなドリンクに入れて、究極の「梅酒、梅ドリンク」を見つけてください。



日本酒や焼酎へ入れて  
梅酒ロック



焼酎・ジンジャール・  
ソーダで割って



ビールで割って



梅ハイボール



白ワイン、赤ワインで  
割って



梅カクテル



冬はホット梅酒で



### 梅ドボンとは…?

どんなドリンクでも梅風味にしてしまう、皮を剥いた紀州南高梅がそのまま一粒入った、見た目も可愛い梅のシロップ漬けです。



### 何からできているの…?

梅の王様とも呼ばれる紀州産の完熟した南高梅と「紀州紅梅園」こだわりの梅シロップを主原料としたシロップで出来ています。(お酒ではありません)

### どうやって使うの…?

お好きなドリンクをグラス1杯分(約120ml)用意して、梅ドボンをそのまま「ドボン」と入れるだけ。後は軽く混ぜてオリジナルの梅ドリンクの完成です。

- ①…最初は見た目を楽しみながら。
- ②…次に実をはくして、さらに梅の濃厚な味を楽しんで。
- ③…最後に残っていれば実もいただいちゃいましょう。

注意点：高い所から入れるとドリンクが跳ねますので、注意して入れてください。

その他 水で割って梅ジュース、ヨーグルトやホットケーキのシロップとして等、アイデア次第であなただけのノンアルコールドリンクや梅デザートができます。



紀州紅梅園

和歌山県田辺市新庄町9-31  
TEL.0739-25-2597  
http://www.koubaaien.co.jp

販売代理店

担当者：