

PRESS RELEASE

「スイーツに特化した」新しい梅の楽しみ方をご提案



梅の魅力は梅干だけではない。

私たち KOUBAIEN は、「スイーツに特化した」新しい梅の楽しみ方をご提案しています。
南高梅が持つフルーツ感や風味の豊かさを、

多くの方に知ってほしい、

味わってほしい。

という想いから「梅スイーツ」は生まれました。

今までの梅干しにはない「新しい梅の世界」をぜひご賞味ください。



〒646-0022 和歌山県田辺市東山2-26-11
TEL. 0739-25-2597 FAX. 0739-24-5011

塩漬けしてないので、
塩分は **0** ゼロ

さらに食品添加物や
保存料なども
一切使用していません。



梅スイーツ

梅は和歌山県を中心に国産の南高梅を
厳選して使用し、りんご酢は山形県産の
天然醸造のものを使用している
ナチュラルスイーツです。

製品のこだわり

① 使用する梅は「完熟した南高梅」のみ

本製品に使用する南高梅は「黄色く完熟」したものだけ。
完熟梅は扱いが難しく、一般市場に出回る事はほとんどありません。
南高梅の本場、紀州田辺の恵まれた自然、環境、立地が揃ってはじめてお届けできるのです。

② 塩漬けはしない

減塩タイプの調味梅干しは、製造過程の中で、塩漬けした梅を、水に漬け、塩を抜く工程があるため、脱塩時に梅が本来持っている栄養素も一緒に抜けてしまいます。
KOUBAIEN の梅スイーツは、塩漬けをせず、収穫した梅をそのまま使用する為、脱塩も必要なし。梅本来の良い部分すべてをいただけるスイーツです。

③ 余分な添加物や保存料は不使用

原材料は「梅、砂糖、りんご酢」のみ。
余分な添加物や保存料は一切使用していません。
梅は古来より日本人の健康を守る為に役立ってきました。
食べて美味しく、さらに健康にも良い。
皆様の健康のお役に立てる商品造りに努めています。



紀州紅梅園

〒646-0022 和歌山県田辺市東山2-26-11
TEL. 0739-25-2597 FAX. 0739-24-5011

2種類の梅スイーツをご用意



UME COMPOTE

梅コンポート

南高梅を砂糖とりんご酢のみでじっくりと漬け込んだ新感覚の梅スイーツ。冷凍庫で凍らせてから食べていただくのがお勧め。ジューシーで上品な味わいが特徴です。

内容量 150 g（約 7 粒）

価格 2,200 円＋税（2,376 円）

賞味期間 6 カ月間

発売日 2024 年 8 月 1 日



UME GLACE

梅グラッセ

専属の職人が一粒一粒手に取り、厳重な温度管理のもと仕上げた梅スイーツ。凝縮された甘みと、梅の酸味のバランスをお楽しみいただけます。

内容量 130 g（約 7 粒）

価格 2,300 円＋税（2,484 円）

賞味期間 6 カ月間

発売日 2024 年 8 月 1 日

各商品の画像などもご用意しておりますので、メールいただければ添付送信させていただきます。

<リリースに関するお問い合わせ>

株式会社紅梅園

〒646-0022 和歌山県田辺市東山 2-26-11

担当 樋原一浩（はげはら）

TEL0739-25-2597 平日 9:00~17:00

メール info@koubaien.co.jp

インスタグラム @koubaiensweets



〒646-0022 和歌山県田辺市東山2-26-11

TEL. 0739-25-2597 FAX. 0739-24-5011