

平成27年4月30日

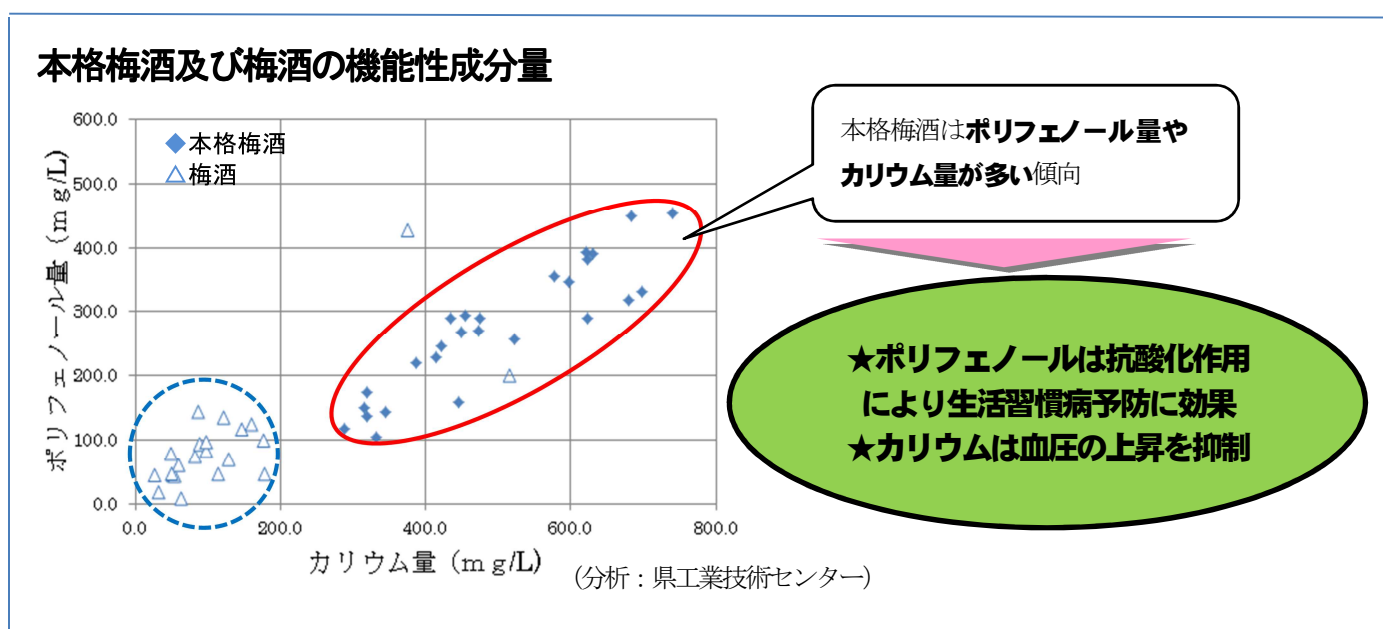
記者発表

「本格梅酒」の機能性成分量の分析結果について (～ 飲むなら和歌山県産「本格梅酒」～)

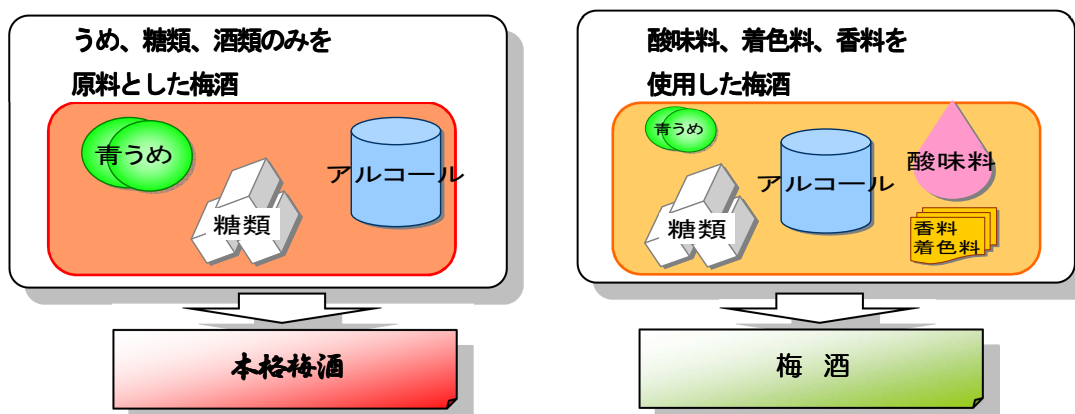
本年1月23日に日本洋酒酒造組合において、うめ・糖類・酒類のみを原料とし、酸味料等を使用していない梅酒を「本格梅酒」として表示できる自主基準が制定されました。

うめには、疲労回復に有効なクエン酸や抗酸化作用のあるポリフェノール、血圧の上昇を抑えるカリウムなどの成分が含まれています。県では、平成26年度に本格梅酒と梅酒（下記自主基準）の機能性成分量の違いを分析したところ、「**本格梅酒**」は梅酒に比べて、**ポリフェノールやカリウムが多い傾向**であることが分かりました。

今回の結果を活用して、市町や関係団体と連携しながら、消費者へ本格梅酒のPRを図り、青うめの需要拡大と和歌山の梅酒の販売促進に努めていきます。



(日本洋酒酒造組合が制定した業界自主基準)



問い合わせ先

和歌山県農林水産部農業生産局果樹園芸課

果樹班 川尾、大江

TEL:073-441-2902 (内線:2910)