

「サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒ブレンド〉スーパーリア」
新発売

— 「同〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒〉EXTRA BLEND 2025 Osaka Origin Edition」
も数量限定新発売 —



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

サントリー（株）は、「サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒ブレンド〉スーパーリア」を4月1日（火）から全国で新発売します。また、「同〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒〉EXTRA BLEND 2025 Osaka Origin Edition」を3月18日（火）より、数量限定新発売します。

当社は、洋酒づくりを通じて培ってきた知見や技術を活かして開発した、風味豊かな梅酒のシリーズを展開してきました。特にサントリーウイスキー発祥の地である山崎蒸溜所で、ウイスキーの熟成に使用した古樽で貯蔵した「山崎蒸溜所貯蔵梅酒」シリーズは、樽由来の華やかな香りと深いコクにご好評いただいています。

今回、「山崎蒸溜所貯蔵梅酒」シリーズから「サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒ブレンド〉スーパーリア」を発売するとともに、「同〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒〉EXTRA BLEND 2025 Osaka Origin Edition」を限定発売することで、同シリーズのさらなるファン拡大を図ります。

●中味・パッケージについて

「サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒ブレンド〉スーパーリア」

中味は、ウイスキーの熟成に使用した古樽で山崎蒸溜所にて貯蔵した梅酒、梅酒を貯蔵した樽で熟成したグレーンウイスキー、ブランデー等をブレンドして仕上げました。やわらかで芳醇な味わいと華やかな香りが特長で、ロックでもソーダ割りでもお楽しみいただけます。

パッケージは、「山崎蒸溜所貯蔵梅酒ブレンド」の表記と背景に描いた樽のイラストで、商品の特長を訴求しています。

「同〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒〉EXTRA BLEND 2025 Osaka Origin Edition」

中味は、まろやかな味わいの梅酒を、ウイスキーの熟成に使用した古樽に詰め、山崎蒸溜所で貯蔵しました。さらに、梅酒を貯蔵した樽で長期間熟成させたモルトウイスキーや貴重なブランデー古酒をブレンドして仕上げることで、味わいが引き立ち、長く続く余韻を実現しました。サントリーの熟成技術とブレンド技術がつくり出す、華やかな香りとまろやかで深い味わいをお楽しみください。

パッケージは、丸みを帯びた瓶で熟成によるまろやかな味わいを表現しました。キャップシールと化粧箱には、サントリーの梅酒と同じく、大阪の地で育まれた伝統工芸品「和泉蜻蛉玉^{いずみとんぼだま}※」をイメージしたデザインを施しました。ラベルと化粧箱は、1963年に当社が初めて手掛けた梅リキュール「ヘルメスクリーム・ド・コーバイ」の瓶の色をイメージしたクリーム色を配することで、当社の“大阪の地での洋酒づくりの挑戦の歴史”を表現しています。

※大阪府知事指定伝統工芸品。山月工房の登録商標。

▼商品概要

商 品 名	容 量	希望小売価格 (税別)	アルコール 度数
サントリー梅酒 〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒ブレンド〉スーパーア	750ml	2,500円	16%
同 〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒〉 EXTRA BLEND 2025 Osaka Origin Edition	700ml	20,000円	

※価格は販売店の自主的な価格設定を拘束するものではありません

▼発売期日・地域

2025年3月18日(火)・全国(数量限定)

「サントリー梅酒〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒〉

EXTRA BLEND 2025 Osaka Origin Edition」

2025年4月1日(火)・全国

「同〈山崎蒸溜所貯蔵梅酒ブレンド〉スーパーア」

▼品 目 リキュール

▼「サントリー梅酒」ホームページ

<https://www.suntory.co.jp/umeshu/>

▽本件に関するお客様からの問い合わせ先

サントリーお客様センター <https://www.suntory.co.jp/customer/>

以 上

水と生きる SUNTORY

自然と水の恵みに生かされる企業として、貴重な水資源を守ること。

さまざまな企業活動を通じて社会に潤いをもたらす、社会にとっての水であること。

社員一人ひとりが水のように自在にしなやかに挑戦できる会社であること。

「人間の生命(いのち)の輝き」をめざす想いを、「水」に託して伝えるメッセージです。