

すっぱい梅干しを愛する人へ。

甘くない、梅干し屋「梅ボーイズ」サイトリニューアル！



梅文化を後世に伝えていくために、梅干しの製造・販売を行っている株式会社うめひかり（本社：和歌山県みなべ町 代表取締役：山本将志郎）は2020年12月2日に公式サイト（URL）をリニューアル致しました。

梅干しといえば、想像しただけで唾液が出てくる、昔ながらのすっぱい梅干しのイメージが強いのではないのでしょうか。実はこのすっぱい梅干しはお店でなかなか買えなくなっているのです。

現在スーパー等の店頭で並んでいるほとんどは、調味液で味付けされた調味梅干しです。私たちはこの現状を目の当たりにし、すっぱい梅干し文化を残したいという思いから、梅文化の次世代を担う「梅ボーイズ」を結成し、2019年8月に「株式会社うめひかり」を立ち上げました。

サイトリニューアルへの思い

現在市販で主流となっているのは、『調味梅干し』と言って、調味液につけて、甘く食べやすくなっている梅干しです。

一方で、私たちがつくっているのは無添加のすっぱい梅干しです。化学調味料等を使わず梅と塩（紫蘇が使われている場合もあります）だけで漬けた梅干しです。

添加物を一切使用していないので、すっぱさの中に梅本来の味が感じられ、クエン酸やミネラル等の梅の栄養素がぎゅっと詰まっています。白いご飯との相性は抜群です。

しかし、このすっぱい無添加の梅干しを好んで食べる人は、梅干しを食べる人の中でも少数派です。

そのため店頭では販売数も少なく、扱っていない店舗もあります。

催事等で出店した際、「こういうすっぱい梅干しを食べたかった」「買えるお店はほかにあるの?」という声を多くいただき、すっぱい梅干しを探している人がたくさんいることを肌で感じました。

私たちの商品は北海道、東京、愛知の小売店で販売していますが、その地域以外の人に手に取ってもらうことは難しいのが現状です。

そこで私たちは、

すっぱい梅干しを求めている人にもっと届けたい

という思いから、オンラインサイトでの販売に力をいれるようになりました。

今回のリニューアルでは、梅干しの作り手の想いを知ってもらい、これまで以上に多くのお客様にお届けできるよう、よりわかりやすいサイトになっています。



梅干し好きを虜にする3つのこだわり

梅ボーイズの梅干しは、梅農家が昔から作っている梅の味を生かした飽きのこないシンプルさと梅の酸味が食欲をそそる、梅干し好きを虜にする梅干しです。

1.選りすぐりの素材

実が大きく柔らかいのが特徴の和歌山県みなべ町産の南高梅、ミネラルが豊富に含まれる天日塩、鮮やかな赤色に染まり香りがフルーティーな徳島産の赤紫蘇。完全無添加で、素材の味を活かした梅干しです。

2.梅干しを育てる熟成期間

一定期間梅を熟成させることで、梅の旨みを引き出し、梅本来の味が感じられる梅干しになります。

3.経験と知識を生かした手作りの梅干し

梅は繊細で傷つきやすいので、ひとつひとつ状態を見ながら作業しています。梅農家で代々伝わる梅干しづくりのノウハウを生かし、手作業で丁寧に梅干しをつくっています。



製品情報

- 梅と塩 (280 g 1080 円、1kg 3240 円 税込)

素材は南高梅と塩のみ。すっぱい中にほのかな甘みを感じる梅干しです。



- 梅と紫蘇 (280 g 1080 円、1kg 3480 円 税込)

素材は南高梅、塩、紫蘇のみ。まろやかな口当たりと赤紫蘇の香りをお楽しみください。



- 梅酢 (500ml 540 円 税込)

梅干しを作る過程でとれる梅のエキス。酸味・塩味・香りが特徴の健康調味料です。



- うめしお (瓶タイプ 648 円、箱タイプ 1080 円 税込)

梅酢からできたほんのりすっぱいうめしお。お弁当やおにぎりにどうぞ。



梅ボーイズとは

日本伝統の梅文化を継承し、梅を通じた地域活性化を目指して、梅干しの加工・販売に取り組む。

南高梅を使用した、安心して食べられる「梅・塩・紫蘇」だけで漬けた無添加の梅干しにこだわり、北海道を中心に全国の小売店で販売し、2020年7月からはスーパーマーケット紀伊國屋での取扱いも開始した。

梅干しのほか、梅塩や梅酢等の調味料も開発し、SNSで梅料理のレシピを発信している。日本のスーパーフードである梅の魅力を広め、将来的には世界に梅文化を発信することを夢見る。

- 所在地：〒645-0022 和歌山県日高郡みなべ町晩稲 505-1
- Instagram：<https://www.instagram.com/umeboys/>
- Facebook：<https://www.facebook.com/umeboys2019/>
- HP：<https://umenokuni.com>

代表 山本将志郎



1993年、和歌山県みなべ町で明治37年創業の梅農家に生まれる。幼い頃から梅に囲まれ育ち、大学進学を期に札幌へ。北海道大学薬学部でがんの新薬研究に没頭していたが、梅農家を継いだ兄を見て、梅文化を後世に残したいと梅の世界へ飛び込み、梅干し屋を始める。

札幌で梅の次世代を担う仲間を集め「梅ボーイズ」を結成し、2018年には株式会社うめひかりを設立。

「梅でワクワクすることを」をモットーに、より多くの人に梅の魅力を伝えるため日々活動中。