

京都・城陽 特産梅 城州白を 味わってみませんか

とっておきのおすすめ
城州白製品 & スイーツを
ご紹介しちゃいます

味と香りの良さは
食べなきゃわからない!!

表示価格は、平成29年3月現在の税込価格です。
価格が変更される場合がありますので、
お求めの際は、店頭やHP等でご確認ください。

青谷梅工房 マップ

京都府城陽市中出垣内73-5
☎ 0774-39-7886
営業時間：9:00~16:00 / 日・月定休
※ 梅まつり期間中は月・木定休
アクセス：JR山城青谷駅より徒歩5分 / P 4台
URL：http://aodanumekobo.com

〈城州白〉を使った商品を数多く販売、〈城州白〉青梅の
販売も取り扱っています。商品は一部のスーパーやデ
パートでも購入可。意欲的に商品の開発・改良を行う
かたわら、青谷梅林の保全にも尽力されています。昨
年から限定で出している【城州白のクラフトビール】
の評判がかなり良く、今年度収穫分はもう品切れにな
りそうとか。今は樽単位の販売のためイベントや地
ビール専門店などへの提供のみですが、今後は生産量
を増やして一般の方が買ひやすいたいとのこと。
新商品【梅クッキー】も開発中です、お楽しみに。



梅シロップ ¥1,944
梅ヨーグルトソース ¥583
梅ジャム(150g) ¥583

ねり梅 (青谷梅工房)
梅びしお ¥410
ねり梅 ¥410
梅しずく ¥410
そのままでも調味料として
使ってもOK。梅干し本来
の味が生きている美味しい
練梅です。

梅びしお (青谷梅工房)
塩抜きしてあり塩分控えめ、
梅肉ほど酸っぱくないのでそ
のまま調味料としてお使いい
ださい。梅の旨みはそのまま
に、上品なおいしさです。

梅シロップ (青谷梅工房)
水割りのほか、ビールやウイ
スキー、ソーダなどどんな飲
料に合わせてもOK。いろい
ろな味が楽しめます。

梅ヨーグルトソース
(青谷梅工房)
ヨーグルトの酸味にあうよ
うにまるやかな甘さに仕上
げました。



梅しずく (青谷梅工房)
梅干しの梅肉を使用した梅飴。
さわやかな梅味です。

梅干 (白梅、しそ梅、白漬梅、
普段づかいのしそ梅) (青谷梅工房)
安心と美味しさにこだわった自慢
の梅干し。城州白は無添加、無着
色でもその品質の良さと香り、
旨味>があります。あまり酸っぱ
くないので、苦手な人でも食べ
やすくなっています。種類もある
ので是非食べ比べてください。



白梅 (150g) ¥430
しそ梅 (150g) ¥430
白漬梅 (150g) ¥430
白漬梅 (300g) ¥820
しそ梅 (300g) ¥820
普段づかいのしそ梅 (300g) ¥702

梅酒原酒 (城陽酒造)
三年かけてじっくりと熟成さ
せることにより生まれたやわ
らかで気品の漂う風味と香り
を原酒のまま瓶詰めしました。
(アルコール度数:20度)
おすすめ：ロック、水割り



※アルコール度数と糖度が違います。お好みに合わせてどうぞ

花小枝 (城陽酒造)
芳醇な香りと甘みを抑えた
さっぱりとした口当たりで
す。(アルコール度数:16度)
おすすめ：ロック、ストレート



梅小枝 (城陽酒造)
長期熟成のまるやかさと爽
やかな甘みのバランスが良
く食事に飲んでもいただけ
るすっきりとした味わいで
す。(アルコール度数:12度)
おすすめ：ストレート



梅酒原酒
1800ml ¥5,400
720ml ¥2,700
300ml ¥1,234
花小枝
1800ml ¥3,240
720ml ¥1,584
180ml ¥529
梅小枝
1800ml ¥2,160
720ml ¥1,080
300ml ¥432
180ml ¥309
うめぐち ¥540
※写真は720mlです

うめぐち (城陽酒造)
梅酒で漬けた後の大粒の〈城州白〉を
さらに一年以上特別な甘い原酒に漬
け込みました。肉厚でジューシーな
旨みと歯ごたえが絶妙です。



梅ふりかけ (あきつや)
城州白の果肉パウダー、ご
ま、そして自慢の味海苔を
細かく刻んだ海苔いっぱい
のふりかけです。



梅味のり (あきつや)
味海苔の表面に城州白梅パ
ウダーをふんだんにふりか
け加工しました。



※白く見えるのが梅の
果肉パウダーです

梅茶漬け (あきつや)
香ばしい焼きのりとあられ、
抹茶顆粒の中に城州白の果
肉パウダーがふんだんに入
っています。



梅ふりかけ ¥378 梅味のり ¥378 梅茶漬け ¥648

城陽酒造株式会社 マップ

城陽市奈島久保野34-1
☎ 0774-52-0003
営業時間：9:00~17:00 / 日・祝定休
アクセス：JR山城青谷駅より徒歩3分 / P 4台
URL：http://www.joyo-shuzo.co.jp/

JR山城青谷駅の近くに酒蔵が立ちならぶ景観はこの
地域のランドマークともいえるもの。商品は城陽市内
の酒店でも購入可、敷地の一角にある直売店は品揃え
が豊富です。先代から始めた梅酒作りは青谷梅林産の
〈城州白〉のみを使用して仕込み、その特徴・良さを最
大限に生かすため、添加物を使用せず最低3年以上じ
っくり熟成させることにより生まれたまるやかさが自
慢のこだわりの一品、お客さんの評判も◎。またイベ
ント企画等で地域の方との交流も積極的で、7月上旬
には自分で選んだ〈城州白〉での梅酒作り体験なども観
光協会と共同で開催、城州白PRに一役買っています。



京都あきつや マップ

京都府城陽市寺田市ノ久保1-1
☎ 0120-08-3502
営業時間：9:00~18:00 / 土・日・祝定休
アクセス：JR城陽駅より徒歩10分 / P 3台
URL：http://akitsuya.shop-pro.jp/

焼海苔・味付海苔・ふりかけなどの加工・販売を行う
食品加工会社。一見すると店だとわかりにくい自社ビ
ルの1階の直売店には、海苔の専門店だけあって多数
の商品が並んでいます。【城州白シリーズ】は、自慢
の味のりと、〈城州白〉の果肉パウダーをブレンドした
昔ながらの『しっかり酸っぱい梅味』が人気の新商品
です。とにかく梅の味がしっかりしているの、梅好
きの方には大好評。〈城州白〉白漬梅干の果肉や粉末
を使用しているの赤くはありませんが、梅以上に梅
味、やみつきになること間違いなしですよ。

