



**梅干し作り**

所要時間 約30分  
料金 2,000円(税込)

5種類の調味タレで、自分好みにすっぱくしたり甘くしたり、オリジナル梅干し作りにチャレンジ!! 持ち帰って2週間後に出来上がり!

世界にひとつだけの梅干し!!

\\ここでしかできない体験!!  
**南高梅について**  
学びながら **手ぶらでOK!!**  
自分で作ろう!!

**[予約制]**  
☎(0739) 72-2151  
www.umekan.com

※ご予約は前日までに  
お願いいたします。  
※受付人数は1名~100  
名です。(100名以上  
はご相談ください)  
※団体様向けのプランも  
ございます。お気軽に  
お問い合わせください。



**梅ジュース作り**

所要時間 約30分  
料金 1,000円(税込)

小さなお子様でも楽しめます♪  
持ち帰った梅ジュースは、約10日で飲み  
頃に! 自分で作れば喜びもひとしおです。

とっても簡単!! 美味しい!



**梅酒作り**

3種類のきき梅酒セット!!

所要時間 約30分  
料金 2,000円(税込)

日本酒・焼酎・ブランデーのベース  
酒に、好きな砂糖を選んで漬け込み  
ます。ときどき混ぜて1ヶ月後にオイ  
シイきき梅酒が出来上がり!



緑豊かな大地の恵み、  
紀州南高梅の生まれ育った  
日本一の梅産地・みなべ

和歌山県のほぼ中央の海沿いに広がる、みなべ町。江戸時代、紀州田辺藩が梅の栽培を推奨したことから広がった梅の里で、最高級品種「南高梅」の発祥地とともに全国一の梅産地として知られています。なだらかな山々に見渡す限りの梅林が続き「一目百万本、香り十里」とうたわれる有名な「南部梅林」など観梅が楽しめる梅園があり、梅の見頃には地元はもとより全国から訪れる観光客でにぎわいます。そんな日本一の梅の里にある「紀州梅干館」は、梅のすべてがわかる楽しい名所として人気を呼んでいます。週末や休日に、皆様おそろいでぜひお越しください。



健康とおいしさを体験(感)!  
工場見学のできる

うめ ぼし かん  
**紀州梅干館**

株式会社 **ウメカ**

直売店  
株式会社 **梅翁園**

開館時間 8:30~17:00

- 駐車場完備  
(観光バス10台、自動車30台)
- トイレ(1F、2F)

〒645-0012  
和歌山県日高郡みなべ町山内1339  
TEL.0739(72)2151  
FAX.0739(72)5001

営業所/東京・大阪

<http://www.umekan.com>

工場見学 入場料 無料!!

学んで、  
作って、  
味わえる

梅の里、  
紀州みなべ  
**梅干館**

知ればもっと梅干しが好きになる!



巨大な梅干し!!  
下から見てみると...



④ 梅オブジェ & ビデオ案内

エントランスの吹き抜けには梅干しの模型を輪切りにした巨大なオブジェが!!



⑤ レストスペース 『ウメタ梅林』

美しい梅林や自然の景観のジオラマ空間。一休みしていただけます。

見てビックリ!  
知ってなるほど!

健康とおいしさ体験!  
**紀州梅干館**

“見て、食べて、感じて、健やかに!”をコンセプトに、梅干の製造工程をご覧いただける工場見学から、紀州梅干を試食しながらお求めいただける直売店まで、中身もスケールも充実!!お揃いでご来場ください。

2F



おすすめ!!  
ぜひご覧ください!!!

工場見学通路梅干し見学コース

② 工場見学!!

紀州梅干ができるまでの製造工程をじっくりご覧いただけます。

※工場の休業日

日曜、祝日(土曜は不定休)

詳しくはお問い合わせください。



③ 梅干しの歴史

梅の歴史や品種、健康づくりなど梅に関する雑学を見本・パネル等で展示しています。



〇〇年前の梅干し!!!  
びびっ!!



1F

① 梅干館へようこそ!

梅干館入口では「梅太郎」がお出迎え!!



⑥ 好きな梅干しが  
見つかるかな~♪

梅干し直売店  
**梅翁園**

いろんな梅干がずらり♪  
工場直売の紀州梅干を試食して  
お求めいただけます。

