

浅口市

嘉美心酒造

立春の朝搾った限定酒

嘉美心酒造(浅口市寄島町)は立春(4日)の朝に搾った限定酒を発売した。岡山、広島県内などの日本名門酒会加盟の酒販店で取り扱っている。

酒は、岡山県産米・アケボノを使った純米吟醸の生酒で、アルコール度17.0%。名門酒会の呼び掛けに賛同した蔵元が参加するイベント「立春朝搾り」の一環で、1月上旬に仕込んだ。同社によ

ると、今年は厳しい寒さで発酵がじっくりと進み、爽やかな酸味と軽快な飲み口が特徴の酒に仕上がったという。

藤井進彦社長は「開けたては辛口で少し泡立つような感じ。そこから少しずつまろやかになっていく味の変化も楽しんでほしい」と話している。

1.8リットル瓶3000円(税別)で1060本、720ミリリットル瓶1500円(同)で3200本を販売する予定。問い合わせは嘉

美心酒造(0865543101)。(美濃政友)



立春の朝に搾られた限定酒

赤磐市

さんようみねるば

桃使ったドレッシング



さんようみねるばが発売した桃のドレッシング

う。150ミリリットル入りで4

酸味と、桃の風味やまろやかさが楽しめるという。150ミリリットル入りで4

(伊東圭一)

商品名は「あかいわももドレッシング」で、ペースト状にした白桃に

平尾雅子代表は「サララダのほか、しゃぶしゃぶのたれなどにもお勧め。桃産地・赤磐生まれのドレッシングとしてファンを増やしたい」と話している。

総菜などを製造する「さんようみねるば」(赤磐市斗有)は、自家栽培の桃を使ったドレッシングを発売した。赤坂青空市(同市東窪田)や、ホームページ内のオンラインショップなどで販売している。

00円(税抜き)。さんようみねるばは給食向けの総菜などを製造する傍ら、同市内の約15戸で桃を栽培。規格外などで市場に出せない果実を加工品として活用し、収入の安定につなげようと企画した。