

三ヶ日みかんワイン いかが



ワインを試飲する女子学生＝浜松市北区都田町

はままつフルーツパーク時之栖(浜松市北区都田町)と御殿場高原ワイン東伊豆醸造所(東伊豆町)が、浜松市三ヶ日町特産のミカンを使用した「三ヶ日みかんワイン」を開発した。規格外品を中心に扱うことでフードロス削減し、濃縮果汁を香り豊かなワインに生まれ変わらせた。「ワインが苦手な人も手軽に飲んでほしい」と、注ぎ口の付いた小容量のパックで売り出す。

はままつフルーツパークなど開発 規格外品を使用



三ヶ日みかんワインの小容量パック

フルーツパークは、地元産の果樹を使った商品開発など6次産業化に取り組んでいる。一流ブランドのミカンを活用した新作を模索する中、ミカンのワイン醸造のノウハウを持つ時之栖グループの同醸造所とタッグを結成。ワイン文化を広めようと、ワインになじみの薄いライト層をターゲットに据え、アルコール度数4%の甘口、8%の辛口の2種類を用意した。

「フルーツパークは、地元産の果樹を使った商品開発など6次産業化に取り組んでいる。一流ブランドのミカンを活用した新作を模索する中、ミカンのワイン醸造のノウハウを持つ時之栖グループの同醸造所とタッグを結成。ワイン文化を広めようと、ワインになじみの薄いライト層をターゲットに据え、アルコール度数4%の甘口、8%の辛口の2種類を用意した。」

2月下旬に静岡文化芸術大(同市中区)の女子学生を招いて実施した試飲会では、「ミカンの甘みが前面に出ていて、ジュースみたい」「1人暮らしでも気軽に飲める」などと好評だったという。担当したフルーツパークの芦沢拓麻マネジャー(36)は「パックなので持ち運びが簡単でごみが捨てやすく、アウトドアにも最適。時代に即したワインができた」と話す。

1パックは180ミリリットル。5月15日まで、クラウドファンディングサイト「Make a ke(マクアケ)」で購入できる。同22日から県内のセブンイレブンと時之栖グループで先行販売し、その後は量販店でも流通するという。

(細江支局・大石真聖)