



報道用資料

地元で獲れた最高級みかんで作る果汁50%プレミアム果実酒 和歌山のワイナリーが「初しぼり」限定300本発売

－ バレンタインとホワイトデーに、みかんのボジョレ・ヌーボーを －

和歌山県有田郡湯浅町にある「湯浅ワイナリー」は、今冬収穫したての最高級有田みかんで作った果実酒「勺果 (有田みかん)」の「初しぼりシリーズ」を2月11日(金)から限定300本発売します。

同シリーズは、旬の時期にしか手に入らないプレミアム商品。言うなれば、**有田みかんのボジョレ・ヌーボー**です。お酒が苦手な女性でも気軽に飲めるワインとあって、**バレンタインやホワイトデーの贈り物にも最適**です。製造・販売は湯浅ワイナリーを運営する株式会社TOA (本社：和歌山県有田市)。



■果汁50%！果実王国 和歌山にしか作れないフルーツワインを

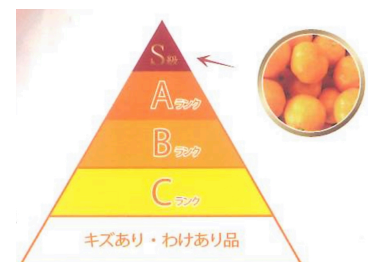
和歌山は、農産物の60%以上を果物が占める果実王国。「勺果」は、そんな和歌山で採れた完熟果物の果汁を、国産ぶどう(デラウェア)で作ったワインにギュッと閉じ込めた濃厚な果実酒(フルーツワイン)です。**地元のフルーツにこだわった果実酒は珍しく、果汁50%(*)の素材感を感じる濃厚な飲み口も他にはない特徴**です。

有田みかんの他にも、あらかわの桃、紀州南高梅、古座川町のゆず、そして和歌山名物じゃばらのラインナップが揃っています。

(※) フルーツによって果汁含有率は若干異なります。

■皮をむいて搾汁！最高級Sランクの有田みかんを丁寧に生搾り

「勺果 初しぼり(有田みかん)」は、国産ぶどうで作ったワインに**Sランクの最高級有田みかん100%のジュース「和」**をブレンドして作っています。「和」は6代続くみかん農家 果樹園紀の国がこだわり抜いた生搾りジュース。**外皮を剥いて搾汁する、珍しい「チョッパー・パルパー方式」を採用しているため、皮の油分が入らず品質の劣化が少ないのが特徴**です。また、**果肉が多く入っているため、まるやかでとろみがあり、まるでみかんを食べているような感覚をそのまま味わえます。**



■地元の果物で6次化を！「発酵の街」に新しい産業を生み出したい

「湯浅ワイナリー」がある和歌山県有田郡湯浅町は、**醤油発祥の地**です。醤油蔵や味噌蔵が立ち並ぶ「和」の発酵の街に「洋」の発酵施設ができたのは2019年4月。**地元**に恩返しをする形で**発酵の街 湯浅を盛り上げたい**という思いから、本場ヨーロッパから最新の醸造設備を取り寄せ、神戸ワイナリーで35年以上修行を積んだワイン作りのマイスターを工場長に迎え、「発酵の街」に新たな風を吹き込みました。



「旬果」のワイン部分は山梨県産のぶどう（デラウェア）で作ったワインを使っていますが、**現在湯浅ワイナリーでは、有田にてぶどうの栽培に取り組んでいます。**ゆくゆくはワイン自体も和歌山のぶどうで作れるようにし6次産業化を推し進めてまいります。

【商品情報】

旬果 初しぼり(有田みかん) 180ml 税込 660円

旬果 初しぼり(有田みかん) 375ml 税込1,320円

※湯浅ワイナリー内のショップやオンラインショップ、ふるさと納税、和歌山とれとれ市場などの販売店にて購入できます。

取材ご担当者様

湯浅ワイナリーは常時工場見学を受け付けており、最新の醸造設備の見学や、ワインの試飲や購入もできます。ぜひこの機会に取材にお越しください。



【取材ご連絡先】

株式会社TOA **湯浅ワイナリー**

本社：和歌山県有田郡湯浅町栖原332

取材担当者：藤井

TEL：0737-63-0061

FAX：0737-63-0062

MAIL：info@toa-d.co.jp

HP：<https://houka.yuasa-winery.jp/>

連絡可能時間：平日 9:00～17:00