

柿酢を使った3つの味 ラフランス 庄内柿 さくらんぼ ストレートドリンク発売開始



J A山形農工連(酒田市砂越)は1日、庄内柿の柿酢を使ったストレートドリンクとして、新たにラフランス、庄内柿、さくらんぼ味の3種類を発売開始した。

同農工連は1985(昭

果汁の良さを前面に J A山形 農工連

和60)年から地元特産の庄内柿で柿酢の製造、販売を開始。ストレートドリンクは、庄内柿と県産果物の果汁を使用し、地域活性化を図ることを目的に、昨年からブルーベリーと山ぶどうの2種類を販売している。

今回は、昨年度から文部科学省の「地域イノベーション」シヨックラスタープログラム」の採択を受けて、柿酢を使ったストレートドリンク。左から庄内柿、ラフランス、さくらんぼの3種類

研究事業を展開している庄内地域産業振興センターや県工業技術センター庄内試験場と連携し、健康機能性の付加価値を付けたストレートドリンクの開発を進めてきた。

今回の研究開発で同農工連が製造する柿酢には、肝機能の働きを助けるアミノ酸「オルニチン」と抗ストレス作用がある「GABA」が含まれていることが分かっている。

同農工連の高橋基義製造部長は「果汁の味、香りなどの個性を残すのに大変苦労した。酸味と果汁の甘みのバランスが良

く、とても飲みやすいものに仕上がった」と話している。

3種類の柿酢ストレートドリンクは、柿の原酢7・6%、果汁5%の割合で製造され、それぞれの果汁の良さを前面に引き出し、後味に柿酢を感じられるよう工夫したという。

価格はいずれも1本(270ミリリットル)400円(税別)。酒田市の産直みどりの里山居館などで扱っている。問い合わせは同農工連へ電話0234(5)3100へ。