

庄内柿、ラフランス、サクランボ

柿酢、三つの味で新発売



発売された3種類の柿酢ストレート飲料（左から柿味、ラフランス味、サクランボ味）

JA山形農工連(酒田)

JA山形農工連(酒田市)は、庄内柿を原料にした柿酢と県産果汁を使った酢飲料「柿酢贅沢(ぜいたく)ストレート」の庄内柿味、ラフランス味、サクランボ(佐藤錦)味の新商品3品を開発、酒田市観光物産館「酒田夢の倶楽部」などで販売を開始した。

農工連はこれまでに、山ぶどうやブルーベリー味の酢飲料を商品化し販売。今回商品化した3商品は、柿酢が約7%、庄内柿、ラフ

ランス、サクランボの果汁がそれぞれに約5%入っている。果汁の甘さを生かし、後味にしっかりと柿酢を感じるように仕上げた。そのまま飲むか、水などで割って飲んでもいいという。1本270ミリ入り、400円(税別)。

また、県工業技術センター庄内試験場や山形大学農学部、慶応大先端生命

科学研究所などと連携した研究事業で、農工連の柿酢は、製造過程で肝臓に良いとされるアミノ酸の一種「オルニチン」と、リラックス効果や脳細胞の代謝を促すとされる「ガンマアミノ酸」を含んでいることを確認。これらの成分を増やす研究や技術開発に取り組む一方、和ナシ味の商品化も計画しているという。柿酢商品の問い合わせは、JA山形農工連0234

(52) 3100。