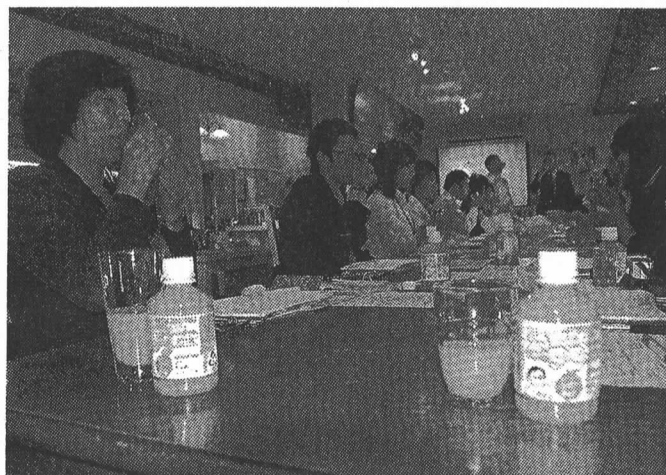


柿酢使ったイエローマジックジュース

「バランス絶妙」と好評

発売発表会



出席者たちが「イエローマジックジュース」を試飲

J A山形農工連(酒田市砂越)が、イタリアンレストラン「アル・ケツ」のオーナーシェフの奥田政行さんと共同開発した庄内柿を使った

柿酢ドリンク「イエローマジックジュース」の発売発表会が22日、鶴岡市のイル・ケツチャイノで開かれた。地元特産の庄内柿を原料にした柿酢や、山ブドウなどを加えた柿酢ドリンクの製造に取り組み同農工連は、2年ほど前から奥田さんと共同で新たな柿酢飲料の開発を進めてきた。

イエローマジックジュースは、柿酢と遊佐町産のイエローパプリカ、ブラジル産の濃縮還元オレンジを組み合わせたもので、「3つの黄色の果物や野菜が合わさり、魔法

機能性アミノ酸のオルニチンやGABAの含有量が高かった。特に精神安定やストレス軽減に効果があるGABAは、発芽玄米の約2倍と高い数値が出た」と解説した。乾杯して試飲した出席者たちは「すっきりした味で飲みやすい」「オレンジの味が強いのにパプリカの香りもはつきりしていて、3つの味のバランスが絶妙」と話している。今後も、庄内の食品をPRする各種イベントなどにも登場する予定という。

のようにおいしい酢のドリンクができた」という意味で命名された。今年3月の発売予定だったが、東日本大震災の影響で発売が延期になっていた。発表会には、開発や成分分析にかかわった産学官の関係者約25人が出席。はじめに奥田さんが「庄内の柿生産に新たな可能性と未来が広がったと思う。多くの方に飲んでもらいたい」とあいさつした。

続いて県工業技術センター庄内試験場の菅原哲也さんが成分について「原料の庄内柿酢は、和歌山や島根産の柿酢に比べ、