

古座川町の自然で育ったゆずを使用 リキュール「初しぼり ゆず」を期間限定販売

和歌山県湯浅町にある「湯浅ワイナリー」では、和歌山県内の果物を使用したワイン・リキュールの製造を行っている。この度、「古座川ゆず平井の里」で今秋に収穫されたゆずの果汁を使用したリキュール「^{ほつか} 旬果初しぼり(和歌山ゆず)」を12月1日(木)より限定販売します。



■旬果 HOUKA 初しぼりシリーズ

和歌山で採れた完熟果物の果汁を国産ぶどう(巨峰)で作ったワインにギュッとぐみ込んだ濃厚なフルーツワイン「旬果」。その中でも果物の旬の時期にしか手に入らないプレミアム商品が「初しぼりシリーズ」です。

■『古座川ゆず平井の里』のゆず

和歌山県内で一番面積の広い町「古座川町」は森林が96%とまさに自然豊かな町です。「ゆず平井の里」はその山間部の一番奥にあります。

平均気温12~15度とゆず栽培に最適な気象条件と、日本屈指の清流古座川の綺麗な水、豊かな自然、綺麗な空気の中で育つのが「ゆず平井の里」のゆずです。

まっ黄色に実をつけたゆずを皮の部分もあますことなく搾った、初しぼり果汁を使用します。

■旬果 初しぼり(和歌山ゆず)

旬果 初しぼり(和歌山ゆず)は、「ゆず平井の里」で収穫されたゆずの柑橘ならではの爽やかで香気な果汁を国産の白ワインに合わせています。初しぼりだからこそ味わえる、ゆずの爽やかな香りがあなたをぐみ込みます。

【商品情報】

旬果 初しぼり(和歌山ゆず) 180ml 660円(税込) / 375ml 1,320円(税込)

品目:リキュール アルコール分:7.0度 販売数:各300本

販売期間 2022年12月1日(木)~2023年1月22日(日)



【本件に関する問い合わせ】
株式会社 TOA 湯浅ワイナリー
問合せ先: 営業広報部
TEL・FAX: 0737-23-8833
担当: 西田(Tel.080-4487-6838)
住所: 和歌山県有田郡湯浅町栖原332
✉ info@toa-d.co.jp HP: <https://houka.yuasa-winery.jp/>
連絡可能時間: 平日 9時00分~17時00分



【発行元】
紀州有田商工会議所(担当: 児嶋)
住所: 和歌山県有田市箕島33-1
TEL: 0737-83-4777
Mail: kacci@gold.ocn.ne.jp