



COCON TOHOKU

東北産ぶどう使用

きぶどうジュース (ストレート果汁100%)



熟成させたぶどう果汁の
濃厚な味わいをお楽しみください

〈古今東北の産地から〉

イチゴ・リンゴの産地として知られる宮城県亘理郡山元町には、もう一つの果物の名産ヤマブドウがあります。ヤマブドウの果汁を搾ったぶどう液を出荷まで1年以上寝かせる事で生まれる深みとまろやかさが特徴のきぶどうジュースです。独自の製法と技術で特別な施設の熟成庫の中で1年以上熟成させる事で、葡萄本来の味わいをそのまま生かしているため自然の甘酸っぱい香りと味がお楽しみ頂けます。冷やしてストレートでそのまま召し上がり下さい。



田所食品株式会社 専務取締役 田所大樹さん

大正7年に創業した田所商店は創業当時より宮城県でぶどうジュースの製造を続けています。古くから健康食品として愛され続けてきた葡萄の魅力をもっともっと皆様へ伝えて、山葡萄の素晴らしさや美味しいジュースになるまでなどを伝えていきたいと思ひます。



〈こだわりの原料〉

山葡萄は日本列島にのみ自生する日本固有の野生種で、生命力の強い天然植物です。山葡萄は一般の葡萄のように果実が大きくなく、非常に小さいため、それを搾った原液はとても希少です。また現代では山葡萄の採取が難しく、その希少性から高級品・贅沢品となつていきます。

〈こだわりの製法〉

黒紫色に完熟した葡萄は、工場に運ばれ、選果・洗浄・除梗・破砕の工程を経て、加温されたモロミは絹袋に入れられしぼり機によって時間をかけてゆっくり搾りあげます。このようにしてできた葡萄汁を殺菌ビン詰めし、温度・湿度の一定した成熟庫の中で一年成熟させ、自然にかもし出される、うまみとコクのある葡萄液の出来上がりを待ちます。成熟後上澄液のみをろ過し、ビン詰めしたものがきぶどうジュースです。

〈産地紹介〉

亶理郡山元町は宮城県の東南端太平洋沿岸に位置する町で、西部が山地(森林)、中部が台地(畑・果樹園)、太平洋に面した東部が低地(水田)となっています。

亶理郡ではイチゴ栽培が盛んで東北一のいちご生産地として知られています。

東日本大震災の津波によりいちご農地の90%以上が浸水しましたが、国の支援事業で大規模な日本最大級の「いちご団地」として復活しました。

〈産地からの想い〉

「東北産ぶどう使用きぶどうジュース」は、亶理郡山元町の田所食品株式会社の工場で生産しています。田所食品は東日本大震災で工場が津波で全壊し、復旧の目途がたたず、生産が出来ない状況でした。震災後、工場も再稼働できる事となり、地域でも昔から知られている「きぶどうジュース」を、「おいしいものを届けたい」と言う熱心な思いと

「地元亶理・山元の復興・復活」を願い、お届けします

〈「マルタのきぶどう」をご存じですか?〉

宮城県亶理地方は、大正時代の初めにその搾汁を思い立ち葡萄液を製造したのが日本の葡萄ジュースの始まりと言われています。その亶理地方にある田所商店は葡萄液製造を始め、100年。葡萄の栽培から製造・販売まで一貫体制で行っています。みちのくに伝わる伝統的な製法と技術を活かし、葡萄本来の味わいが生きた葡萄ジュースを生産しています。

(出典:田所食品株式会社ホームページ)

〈おすすめの飲み方〉

冷蔵庫で冷やしてストレートで飲んで下さい。葡萄の本来のうまみが伝わります。

健康志向のお客様の信頼も厚く催事でも大人気。一度、飲んで頂ければ手造りストレート果汁の良さがすぐ判ります!

他の果汁と比べ酸味や渋味が強く、飲んだ後味がスッキリ爽やかで、食前酒や料理等にも良く合います!

(出典:田所食品ホームページ)

〈東北産ぶどう使用 きぶどうジュース(ストレート果汁100%)〉

【分類】: 果物

【製造者名】: 田所食品株式会社

【製造地】: 宮城県亶理郡山元町

【主な原材料】: ぶどう(東北産)

【内容量】: 600ml

【保存方法】: 直射日光を避け常温で保存

【賞味期限】: 1年6ヶ月(開栓後は10日以内にお飲みください)

【JANコード】: 4573381180617

【ITFコード】: 14573381180614