



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて 山形県高島町産デラウェア使用 飲み口さわやかデラウェアわいん



山形県高島町産デラウェア使用
飲み口さわやかデラウェアわいん
本体価格1,498円
(税込1,647円)

高島の風土を生かしたワイン造りに励むスタッフ。複数のワインコンクールで受賞、世界の銘醸地に並ぶワイナリーを目指しています

高い技術を駆使して栽培されるワイン用のデラウェア

山形県高島町産のぶどうを中心として使用した高品質のワインを醸造している高島ワイナリー。なかでも高島町が日本一の出荷量を誇る「デラウェア」で造ったワインは、やや辛口のさわやかな味わいが魅力の逸品です。

ワイン用に糖度を高めるデラウェア栽培の技術

ぶどうが美味しく育つ条件は、水はけのよい土地であること、十分な日照があり、昼夜の寒暖差が大きいこと、成熟期である夏に雨が少なくことです。これらの条件に恵まれているのが高島町。デラウェア栽培の歴史は、な

んと明治時代までさかのぼります。現在、地元の農家では生食用のデラウェアをワイン用に応用する有核栽培が行われており、糖度を上げるため、果肉を小さめに保ち、完熟の状態で収穫して高島ワイナリーに納入しています。

醸造家の想いを込めた非加熱製法

収穫されたぶどうはすぐに冷蔵保存されます。その後、ぶどうの房から茎を取り除き、実を皮を付けたまま圧搾機に送って果汁を搾

ります。果汁は一晚置いてろ過し、醸造タンクへ。

大きなステンレス製タンクの中で酵母が働き、果汁の糖分が分解され、アルコールに変化していく発酵が進みます。発酵の管理の仕方、甘口、辛口など味が違ってくるため、狙い通りの味を引き出すのは醸造家の腕の見せどころ。

一般的なワイン醸造では殺菌のために加熱処理をしますが、加熱によって香りや味わいに変化が出てしまうことも。高島ワイナリーが大切にしているのは一切加熱処理をしないこと。0・45ミクロンという非常に目の細かいフィルターで微生物を除去する方法を採用し、ワインの風味をよく保つよう造っているのです。

そして最終的な味の決め手となるのが、ブレンド。タンクごとに微妙に味や香りの違いが出るため、ブレンドして調整を図ります。甘味、酸味、香りのバランスを変えてテストし、最適なブレンドを探し出します。「デラウェアのよさを生かしたい自分の狙いと、多くの人々が美味しいと感じられる味の両方を実現したワインになったと思います」と松田さん。

甘酸っぱくてさわやか！ 普段の食事に合うワイン

地元では「飲み口さわやかデラウェアわいん」を郷土料理の芋煮とともに楽しむ人も多いとか。営業部チーフの齋藤浩行さんによると「甘い香りなので、スパイシーな料理にも合うと思います」とのこと。デラウェアの甘酸っぱさが堪能でき、普段の食事で気軽に飲めるワインです。



営業部チーフの齋藤浩行さん

古今東北公式HPにて、
新商品や催事情報を
日々発信しています。
ぜひ、ご覧ください。



インスタグラムも
更新中！



古今東北商品の一部が
楽天市場で購入できます！

こちらからチェック▶



掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協で購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたで購入が可能です。 ※一部店舗で取り扱いのない可能性もございます。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821