



2月1日に一般販売が始まる、もりやま園の「テキカカシードル」

ビール感覚で楽しんで

弘前もりやま園 来月から一般販売

摘果リンゴ活用シードル

弘前市緑ヶ丘1丁目
もりやま園（森山聡彦代表取締役）が、リンゴの摘果（未熟果）を活用し自社工場で醸造したシードル「TEKIKAKA CIDRE」（テキカカシードル）の一般販売を2月1日から始める。森

山代表取締役は「ビールの感覚で飲める。渋み、酸味が際立ちすっきりと爽快な飲み口」をPRする。1本330ミリ入りで価格は615円（税込み）。アルコール度数は5%。

「価値のないと思われたい」(森山代表取締役)。もりやま園では、従来捨てられてきた摘果を利用できないかと考え、シードルの醸造の可能性を模索してきた。

担当者派遣するなどし、摘果を主原料に使ったシードルを開発。シードル工場の建設には農林水産省の「産地パワーアップ事業」を活用した。昨年11月15日付で果実酒製造免許を取得し、同12月2日に仕込みを始め、同月

下旬から一部出荷を始めた。同研究所の調べでは、テキカカシードル1本当たりに含まれるリンゴポリフェノールの量はリンゴ6個分（1200ミリ）に相当するという。

18日に森山代表取締役、醸造担当の青山富士子さんと引田裕さんが、市役所に葛西憲之市長を訪ね、シードルの完成を報告。森山代表取締役は「今まで捨ててきた物から価値

を生み出す。必ず地域にメリットを生み出せる」と抱負を述べた。

試飲した葛西市長は「リンゴの風味がしっかりしている。すっきりした甘み、酸味もある。ビールのようにくぐく飲める」と太鼓判を押した。

もりやま園は発売日当日の2月1日、同市の市民文化交流館ホール（ヒロロ4階）で記念式典を行う。

（齋絢一郎）

平成30年1月19日陸奥新報 掲載

この画像は当該ページに限って陸奥新報社が利用を許諾したものです。