

雪室リンゴシードルに

西目屋産使用、白神酵母も

来月から300本限定販売

食の企画・プロデュースなどを手掛ける「オアソ」（東京都、松田龍太郎代表取締役）は、雪室で貯蔵された西目屋村産リンゴを使ったシードルを開発した。雪室リンゴのシードルは全国的に珍しく、話題を呼びそうだ。8月1日から300本の数量限定で売り出す。1本750円（税入り）で税込み4000円。村の物産センター「Beech（ビーチ）」（松田代表取締役）に「しめや」や、オアソのウエブショップなどで取り扱う。

オアソは昨年からの販路拡大や情報発信の取り組みに携わっている。「村にはたくさん魅力があるので、ど

うしたら観光客に持ち帰ってもらえるか」（松田代表取締役）を検討し、シードル開発に至った。

村のフナの里白神公社が1月から約3カ月間、雪室で貯蔵した「白神雪ん子りんご」（サンふじ）を原料に使用。弘前市の「弘前シードル工房 kimono

8月1日から販売が始まる「西目屋雪室シードル（ドライ）」



「iri」（高橋哲史代表）が約1カ月かけて仕込んだ。酵母は白神山地由来の「弘前大学白神酵母」を使っている。「100%西目屋産」（高橋代表）だ。辛口のドライでアルコール度数は6%。甘さ

控えめで、酸味とリンゴ本来の香りが残る。高橋代表は「食中酒にもよいのでは」と話す。

5日、松田代表取締役ら関係者が西目屋村役場に関和典村長を訪ね、シードルの完成を

報告した。

試飲した関村長は「雪室でおいしくなったリンゴの味が残っている。たくさんの人に飲んでほしい、村を代表する特産品にしたい」と話した。

松田代表取締役は「来年はもう少し生産数を増やし、いずれは村の方たちでできる形にしたい」と展望を語った。シードルの売上金の5%は白神山地の環境保全に役立ててもらうため寄付する予定。

（齋絢一郎）

【平成29年7月6日(木)陸奥新報2面 掲載】

この画像（記事）は、陸奥新報社提供です。無断転載はできません