

## 木下ファームがブドウの醸造酢発売

### 三原ブドウ園の「藤稔」使用

㈱KGGホールディングス㈱木下グループ(佐伯区五日市町石内、田中敏彦社長)の㈱木下ファーム(住所・社長同)は、三原ブドウ園(三原市大和町大草)で育てたブドウ「藤稔」(ふじみのり)のみを使用して作った体に優しい醸造酢2種類を発売した。

昨年9月に開園した三原ブドウ園(作付面積約1㊦)の中で、最も多く栽培している藤稔を原料にして、長期保存できる加工品の開発を計画。その一環としてまずは醸造酢を商品化した。藤稔はピオーネと井川682号を交雑させた品種で、果房・果粒とも大きい、身

離れが良い、香りが強く果汁も多いなどの特長があり、生食用でも評価が高い。製造は、こだわりの醸造りに徹するセンナリ㈱(安佐北区安佐町久地、大地克史社長)に委託。手作業で一粒ごと房からはずして選果し、丹精込めて造り上げる。香料・着色料は一切使用していない。



「藤稔ワインビネガー」  
写真右は、サラダや魚介のマリネなどに使う酸っぱい調味料で180ミリリットル550円(税別)

賞味期限2年。「飲む藤稔ブドウ酢」(同左)は、ワインビネガーにハチミツ、砂糖を加えて飲みやすくした(3倍希釈用)。

270ミリリットル800円(税別)同1年。各12本入りの箱買いやセットにしたギフト(4本)もある。2月8・9日の「ビジネスフェア中四国2019」(広島市中小企業会館)ほか、展示会等へは積極的に出展し、広島ブランドとして全国や海外に向けて発信していく。