

おすすめ!たかわん

発行日 : 2014年3月15日
 発行番号 : 5
 発行者 : NPO法人みたか都市観光協会
 お問い合わせ : 0422-40-5525
 URL : <http://taka-1.mall.mitaka.ne.jp/>

三鷹キウイワインは4種類

三鷹キウイワインは、「白」「ロゼ」「にごり」「スパークリング」の4種類。キウイを使って作ると、ワインは本来「白」になるのですが、白と赤をペアで販売したかったため、赤ワイン用のブドウをブレンドして「ロゼ」を作りました。また、三鷹キウイワインの「白」は辛口なので、甘口をお好みの方に向けて、「にごり」を作ることになりました。「にごり」はキウイジュースとワインをミックスしたようなフルティーな味わいです。にごりにガスを詰めてシャンパン風にしたのが、「三鷹キウイスパークリング」です。

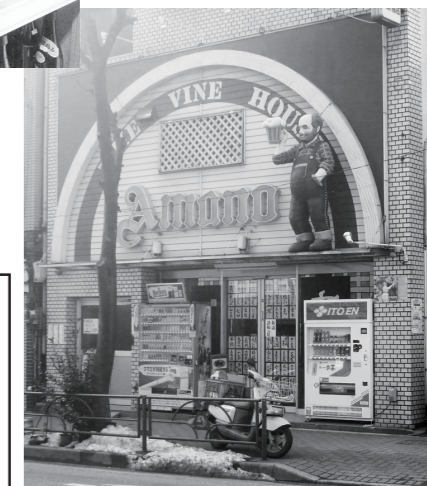
その日の献立や気分にあわせて、選べるのが嬉しいですね。

「天野酒店」について

～酒屋さんとお話して 自分にぴったりのお酒に出会う～

天野酒店ではお客様に接するとき、大切にしていることがあります。まずは、店主である天野さんが実際に飲んで美味しいと感じ、自信を持ってお客様にオススメできるものを販売するという。また、お客様のニーズにあったものを選ぶことも大切にしています。

お店においてあるお酒の90%は、実際に酒蔵へ行き、造り手の人柄、こだわり、味などを知り、見て、飲み、いいと感じたものだけを取り扱います。ここには一般的なスーパーやコンビニで販売されていない珍しいお酒が並んでいます。それは、天野さんが何度も何度も酒蔵に足を運び、交渉された結果、仕入れることができるようになったからです。どんなお酒がいいか迷った時は、天野酒店さんに行き、お話を聞くのもいいですし、天野酒店のHP



天野酒店
 〒181-0012
 東京都三鷹市
 上連雀2丁目3-2
 電話 0422-43-4818

にも、酒蔵で聞いたお酒の話が詳しく載っているので参考にされるといいと思います。

ここで天野酒店でお聞きした鹿児島島の芋焼酎についてのお話を紹介したいと思います。昔、鹿児島では焼酎を作るために必要なお米の収穫量が少なかったようです。そこで工夫をし、お米の代用としてさつまいもを主原料として作られたのが芋焼酎です。芋焼酎を作るときは、まずお米を発酵させます。お米の約10倍のさつまいもを合わせ入れ、更に発酵させます。そして、蒸留させ芋焼酎ができるそうです。

焼酎を選ぶのに大切なのが『甘み・酸味・香り』。特に芋焼酎は、麦、そば焼酎に比べ、甘み・酸味・香りが強いようです。「お酒のいろいろな知識が増えることで、飲むときに更にお酒がうまくなるんだよ」と天野さん。

お酒にこだわりのある天野酒店でお話を聞くことで、いろいろなお酒の知識を増やし、味わう楽しみを深めることができます。このようなお店はなかなかないのではないのでしょうか。

ワインと言えばチーズやお料理と一緒に、というイメージがありますが、三鷹キウイワインはお菓子にも合います。同じTAKA-1認定商品のキウイフィナンシェとも相性ぴったりなんです。ぜひお試しください。(わんこ)



三鷹キウイワイン 白・ロゼ 1300円・にごり 1600円・スパークリング 1000円 (全て税込)
 ※価格は平成25年度現在のものです。

三鷹キウイワインの特徴

三鷹キウイワインは、三鷹市内のキウイ農家からキウイフルーツを仕入れて製造しています。三鷹キウイワインの特徴は香りであり、お菓子ともよく合います。三鷹市内の30以上の店舗で約1万本も販売され、販売数の多さには自信があります。また、三鷹市が平成22年に市制施行60周年を迎えたことを記念し、三鷹市のキャラクター「Poki」をモチーフにしたラベルに一新し、より三鷹らしさを感じられると、お客様からとても好評を頂いています。

TAKA-1 (タカワン) は、市内の魅力的な商品を TAKA-1 として認定することで、多くの人たちにその良さを知ってもらい、三鷹市を代表するブランドとして育てていこう！そんな思いで始めた事業です。NPO法人みたか都市観光協会、(株)まちづくり三鷹、三鷹商工会をはじめ、市内の様々な団体が協力して実施しています。

現在「おみやげ部門」として、19商品が認定されています。

この情報紙「おすすめ!たかわん」では、毎回1つずつ、認定品の魅力や、作っている方々の熱い思いを、みなさんにお伝えしてまいります。

武蔵野酒販組合

三鷹キウイワイン

「三鷹キウイワイン」とは？
 ～「三鷹酒販組合」の天野さんに聞く～

三鷹キウイワインの魅力

三鷹キウイワインの魅力は、甘味と酸味のバランスと香りです。三鷹キウイワインは販売を始めてから今年で28年目となります。1つの商品が28年間、愛され続けることは、なかなかないですね。三鷹ならではの商品として、現在、購入されるお客様の7割から8割の方が、おみやげに使われています。

キウイを素材にしたきっかけは？

JA東京むさし三鷹市果樹組合の方が、三鷹の気候や風土に適する果樹を研究した結果、適しているのがキウイフルーツだということがわかり、栽培を始めました。けれども、生のキウイは一年を通して販売することが難しいため、キウイを加工することにより通年販売できる商品が何か出来ないかと三鷹酒販組合さんに相談をしました。そこで、キウイを素材にして三鷹キウイワインを作ることになり、2年間をかけて商品開発をしました。こうして出来上がった試作品が美味しかったので、発売が決定したそうです。

三鷹キウイワインの原料となるキウイフルーツは12月に収穫し、フレッシュなうちに集め、1月の第1週目からワイン作りが始まります。醸造に2ヶ月かかり、そこから最低でも1ヶ月熟成させ、発酵を止めてから約1ヶ月置きます。そして、4月の終わりから5月にビン詰めを始め、市内の酒店の店頭と並びます。