

家飲みに復興支援のリキュール



ブラッドオレンジジュースを開発したチーム

ブラッドオレンジは赤い果肉が特徴。ブルーベリーなどでおなじみのポリフェノール、アントシアニンを含んでいる。地中海原産で、イタリアの人たちは「健康により」とジュースとして愛飲しているという。同市で19年に栽培が始まり、今では年間生産量約250㌧になっている。

そんな産地を2年前の7月、西日本豪雨が襲った。同市の生産農家は多くの

西日本豪雨の被災地

畑が土砂とともに流され、大打撃を受けた。被災地を目にした松為さんは「こんなことが本当に起きるのか」とがくぜんとしたといふ。そして「なんとか復興を手助けしたい」と新商品の開発を決意した。



これまでもブラッドオレンジを使った果汁16%のリキュールを手掛けていた経験があった。しかし新商品は「できるだけ多くの果汁を入れたい」と、果汁濃度60%の商品を発案。農家やJAの協力のもと、梅酒づくりに定評のある松山市の「栄光酒造」がリキュールづくりを担当した。

甘さだけではおいしいリキュールは作れないといい、松為さんたちはモロ、タロッコの2種類のブラッドオレンジのほか、宇和島産の河内晩柑、せとか、レモンといったかんきつ類もあわせ、試行錯誤を繰り返した。その結果、香りが立ち、コクのある「当たりの味」の実現に成功した。

ボトルやパッケージ、ボ

トルを包む風呂敷のデザインは、宇和島市三間町で酒類販売「粧屋」も営むデザイナー、白鳥未来さんが担当した。風呂敷は女性をターゲットに定め、薄いベージュ地に葉の緑色、ブラッドオレンジの赤色を配し、華やかながら落ち着きのあるデザインを生み出した。生地は婦人服やダンス衣装などに使用される、光沢があつて肌触りもよい「ファイユ」を採用。同県今治市の印刷会社「高瀬産業」でプリントした。スカーフやかばんに結ぶなど多用途に使うことができるといい、商品に付加価値をつけている。



地域の力が結集した新商品といえ、松為さんは「これからも地元の農家とコラボレーションした商品を発信していきたい」と話す。ブラッドオレンジジュースは500ミリリットル、税込み1万1千円。「ぜいたくなりキューるなので、贈答用にせは名門サカイ(0895・25・5533)。も」と松為さん。問い合わせ

宇和島産・ブラッドオレンジで高級酒開発

ブラッドオレンジの果汁を使った高級リキュールの新商品「ブラッドオレンジエリス」が今春、かんきつ王国・愛媛県の酒類卸売業「名門サカイ」から発売された。地元の同県宇和島市はブラッドオレンジの産地。生産農家は平成30年の西日本豪雨で大きな被害を受けており、復興支援にもなる。新型コロナウイルスの感染拡大で外出しにくい状況が続き自粛は酒の消費にも影響を与えているが「家飲みで、ちょっととぜいたくをしてみては」と同社の松為教輔(まつざいきょうほ)社長(59)は話している。

(村上栄一)



高級リキュール「ブラッドオレンジエリス」。右は愛媛県産のブラッドオレンジ