

陸奥新報

2月7日
木曜日

©陸奥新報社2013

板柳町のりんごワード研究所（理事長・館岡一郎同町長）と鹿児島県霧島市の黒酢メー カー福山物産（重久浩社長）が、リンゴ果汁と黒酢をフレンドドし、「完熟りんご黒酢」を開発し、全国販売を始めた。6日は館岡町長と重久社長が

県庁に三村申吾知事を訪ね、商品を紹介した。

完熟りんご黒酢は、福山物産が醸造した純玄米黒酢と、板柳町産の完熟リンゴ100%のジュースを独自の割合でブレンドした「飲む

お酢」。東北・九州新幹線の全線開業に合わせ、両地方の特産品でコラボ商品を作りたいとの館岡町長の提案をきっかけに、昨年4月から同社での開発が進んでいた。

試飲した三村知事は

完熟りんご黒酢は、200ミリ瓶が800円、710ミリ瓶が2300円（税別）。県内では、百貨店や板柳町の直売場などで販売される。（小林亜希子）

板柳と鹿児島の特産品コラボ

「完熟りんご黒酢」発売 町長ら知事表敬しPR



「完熟りんご黒酢」の完成を三村知事（右）に報告した館岡町長（中央）と重久社長

「素材のうま味が凝縮されている。ストレートで飲むとおいしい」と絶賛し、「おかげで販売を頑張る」と連発。館岡町長は「苦労したかいがある。今後は販売を頑張る」と笑顔で話した。

重久社長は取材に対

し「黒酢独特のこうじ臭を抑え、リンゴ果汁とのバランスを取るのが難しかった」と振り返り、「鹿児島県内で

も売れ行きは好調。アミノ酸やペプチドなど

健康や美容により成分が豊富なので、特に若い女性に飲んでほしい」とPRした。

完熟りんご黒酢は、200ミリ瓶が800円、710ミリ瓶が2300円（税別）。県

内では、百貨店や板柳町の直売場などで販売