



2月7日(木)

板柳産リンゴで黒酢

町研究所と鹿児島県の企業

共同開発し全国発売

リンゴ加工品を製造・販売している板柳町産業振興公社りんごワーク研究所と、鹿児島県霧島市の「福山物産」

(重久浩社長)が6日、地元産のリンゴ果汁を使って共同開発した新商品「完熟りんご黒酢」を全国発売した。黒酢

は、東北、九州両新幹線の全線開通により本県と鹿児島県が新幹線でつながったことを記念して製造。関係者は「多くの人に飲んでほしい」と期待している。

「う」と大絶賛、試飲をおかわりしていた。館岡町長は「おいしい、ハイクオリティな商品ができた」、重久社長は「黒酢の特徴を抑え、リンゴ果汁とバランスを取るのが難しかったが、鹿児島で試飲販売したら好評だった」と満足そうに述べた。

価格は200ミリ入り800円、710ミリ入り2300円(どちらも税別)。本県では同町の「ふるさとセンター」のほか、同公社の商品を扱っているデパート、物産店などで販売する。問い合わせは同センター(電話0172-721500)へ。(加藤景子)



板柳町産のリンゴ果汁を使った新商品「完熟りんご黒酢」

同日、商売開発を提案した館岡一郎町長や重久社長が県庁を訪れ、出来栄を三村申吾知事に報告した。三村知事は「つまみがすごい。海外でも売れそ