

シルバー人材センターで配布中

「広報えびな」は毎月2回、市シルバー人材センターの会員が各家庭へ直接配布しています。お手元に届かない場合はご連絡ください。

☎ 同センター (☎292・0303)。

広報えびな

編集・発行

海老名市役所 市長室

〒243-0492

神奈川県海老名市勝瀬175番地の1

☎(046)231・2111 ☎(046)233・9118

URL <http://www.city.ebina.kanagawa.jp>

今年もできました

いちごわいん



海老名名産の「いちごわいん」(2種類)と、スパークリングワイン「シユワットVery」の販売が、今年も6月15日にスタートします。また同日「苺酢」が新発売。子どもからお年寄りまで、より多くの人に親しんでもらおうと、「銘酒開発委員会」が開発した自信作です。

プレゼントに好評のワイン 飲むときは5℃くらいで

市内で取れたイチゴをふんだんに使用したいちごわいんは、口当たりが軽く、やや甘口のフルーツワイン。昭和63年の発売以来、ホームパーティー用やプレゼント用などとして好評です。飲むときは5℃くらいに冷やして、香りと味をお楽しみください。

価格は、甘口タイプ特選(720ml)は1500円、甘さ控えめタイプ(同)が1250円。缶の泡がはじけるスパークリングワイン「シユワットVery」は、500ml入り、750円です。

取り扱いはいずれも市内酒販組合加盟の酒店で。今年

新しく仲間入り

苺いちごす酢



取れたイチゴを使用しているため、販売数に限りがあります。

市内産イチゴ100%の酢 無添加・無香料で安心

「苺酢」はいちごわいんと同じく、市内の酒販組合員で構成される「銘酒開発委員会」が開発しました。

開発のきっかけは、えびなふるさとまつりで「いちごわいん」を試飲販売していた同組合員が、通りかかった子どもたちから「きれいな色でおいしそうなのに、お酒だから飲めないんだね」と言われたこと。それでは海老名特産のイチゴを使って、酢を作ってみてはどうかと、昨年から検討を重ねてきました。

使用したイチゴは今年5月に収穫した海老名産100%とちおとめ・紅ほっぺ。子どもからお年寄りまで、毎日安心して飲めるようにと、無添加・無香料にもこだわりました。

「苺酢」は水、炭酸水でうすめると飲みやすくなります。牛乳で割るとヨーグルト風味に。サラダのドレッシングや寿司酢などでも色と香りが楽しめます。

疲労回復や食欲増進に効果があるといわれる酢。また、食事時に酢と一緒に取ると、食後の血糖値の上昇が抑えられるという研究報告もあります。夏ばて防止などに、ぜひ「苺酢」をご活用ください。

「苺酢」は500ml入り、1400円。いちごわいん同様、市内酒販組合加盟の酒店で扱っています。2500本限定販売。取扱店では苺酢を使った料理の作り方を書いたチラシを用意しています。

いずれも6月15日から販売

水割・デザート…いろいろ楽しめます

- 写真⑤水割り：苺酢を水または炭酸水で5~7倍に薄める。
- ⑥リンゴヨーグルト：プレーンヨーグルトに、いちご切りして塩水にさらしたリンゴと苺酢適量を入れ、よく混ぜる。
- ⑦タマネギとハムのマリネ：タマネギの薄切り1/2個分(冷수에さらしてから水を切る)と細長く切ったハム適量を、マリネ液(サラダ油・苺酢各1/4カップ、塩・こしょう各少々)であえ、1時間ほど冷蔵庫で冷やす。ハムの代わりにスモークサーモンでも。



お問い合わせは——海老名商工会議所内銘酒開発委員会 (☎231・5865) または商工課 (☎235・4843)