



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>

*この広報は再生紙を使用しています。



海老名特産

イチゴ100%のワイン

取材協力：オークラフロンティアホテル海老名

限定3000本・きょうから販売

今年も海老名の特産品「いちごわいん」と「シユワットVery」の販売が本日6月15日から始まりました。

「いちごわいん」は、市内の酒販組合が海老名の特産品をつくろうと、市内で取れたイチゴを原料につくったワインを商品化したものです。昭和63年に市の特産品第1号に指定され、今年で18年目です。イチゴは生食用のうち、規定の大きさからはずれたもの、形の良くないものを使います。イチ(1)とゴ(5)にちなんだ15日に販売を始められるように、例年5月上旬に山梨県の酒造会社へ運びます。県央小売酒販組合海老名支部のいちごわいん委員長・西山修一さんによると、今年は5月9日に約530キを出荷。3000本のワインが出来上がりました。

「いちごわいん」は、市内産のイチゴ100%の甘口「特選」(720ミリ、1500円)とや甘口「すつきりタイプ」(同・1250円)同写真(左)の2種類あります。「シユワットVery」(500ミリ、750円)同写真(右)はスパークリングワインです。

ベリー系のムースによく合う

オークラフロンティアホテル海老名のソムリエ・鳴海圭介さんに、「いちごわいん」の「特選」と「すつきりタイプ」の感想を聞きました。

ワインは色、香り、味の順に楽しめます。

特選は「やや濃いローズ色。フレッシュな

イチゴの香りが印象的で、その中にジャスミンやカモミールの香りがすかすかに感じられる。口に含んだ瞬間に感じる甘みは、新鮮な酸味により徐々に落ちていく。広がりとボリューム感が出てくる。すつきりタイプは「淡いサーモンピンク色で、さわやかな果実の香り。イチゴの風味が口いっぱい広がりに、甘みと酸味のバランスが良い」とのこと。どちらも「輝きと透明感がありとてもきれいな。甘みがあるので、デザート、特にブルーベリーやラズベリーといったベリー系のムースに良く合う」と教えてくれました。「新酒のうちは新鮮なイチゴの特徴が最大限に出た香りと味が楽しめます。少し寝かせて、クリスマスやお正月に熟成したイチゴの味わいを堪能するのもよいでしょう」。飲むときは5℃ぐらいに冷やすか、オンザロックで。この品質でこの値段なら、とても手ごろだそうなんです。



▲テイスティングをする鳴海さん



お求めは、市内酒販組合加盟の酒店へ。記念日のお祝いや贈り物にもお勧めです。

☎ 海老名商工会議所内銘酒開発委員会 (☎231・5865) または商工課。