



Citrus Lovers

夏みかんのお酒



「日本最古のゆず生産地」で栽培される夏みかん

埼玉県南西部に位置する毛呂山町は、日本最古のゆず生産地と言われております。毛呂山町で収穫される「桂木ゆず」は実が大きく皮が厚いため、非常に香り高く味が濃いのが特長です。ゆずの栽培に適した条件が揃う毛呂山町では、桂木ゆず以外にも多くの柑橘類が収穫されます。温州ミカンやレモン、八朔にデコポンやネーブル。他にも色々ありますが、今回は収穫したての「夏みかん」でお酒を造ります。

柑橘栽培のプロ × リキュール製造のプロ

夏みかんの生産者は毛呂山町阿諏訪の大野柑橘園さん。大野さんは長年勤務した地元JA退職後、50年前から営んでいる柑橘園を引き継ぎました。標高約300メートルの高地で、日当たりの良い南斜面の温暖な気候を利用し、桂木ゆずや温州みかんをはじめとする柑橘類を栽培しています。有機肥料や剪定、葉面散布肥料を駆使し、酸味と甘みの調和のとれたみかんを目指し、夫婦二人三脚で取り組まれております。丹精込めて育てた夏みかんは味が濃く、ほのかな甘みと生き生きとした酸味を持ち合わせています。皮をむいた時の瑞々しさやクリーンで爽やかに広がる香りの強さは、果実の産地と製造地が同一のエリアにあるからこそ成しえるものかもしれません。



柑橘好きな貴方へ

旬のタイミングで収穫された夏みかんが工場内に持ち込まれ、直ちに仕込みが始まります。皮からの香り成分を最大限に抽出する一方で、余分な苦みやえぐみが出ないように慎重に漬け込み・搾汁作業を行い、フレッシュ&ジューシー、そしてアロマティックな夏みかんの魅力を余すことなくボトリングしました。



毛呂山町マスコットキャラクター もろ丸くん



品目：リキュール
原材料名：夏みかん（埼玉県産）、
醸造アルコール、糖類 / 酸味料
アルコール分：9%
内容量：720ml
小売価格：1,540円（税込み）

【本社 清酒工場】〒350-0451 埼玉県入間郡毛呂山町毛呂本郷 94
【越生ブリュワリー（営業本部）】
〒350-0415 埼玉県入間郡越生町上野 2906-1
TEL:049-298-6010 FAX:049-298-6012
Mail : info@musashino-asahara.jp
営業時間：10:00～17:00 お気軽にお問い合わせください