

山元町の「いちごワイン」をご紹介します。

山元いちご農園では「今までにない、自然のいちごを感じるいちごワインを作りたい」という想いのもと、イチゴ農家だからこそできる、イチゴ本来の香りやおいしさを生かしたワイン造りを目指し、2016年にワイナリーをオープンし、自社農園で採れた朝採り完熟イチゴを使用してワインを醸造しています。

いちごワインにはフルボトル1本(720ml)あたり約1kgの完熟イチゴが贅沢に使用され、無着色・無香料で作られているため、イチゴ本来の香りや程よい酸味、自然な色を楽しむことができます。『莓香(いちごかおり)』、『莓香(いちごかおり) SWEET』、『愛莓(まないちご)』、『莓夢(ベリーむ)』など、それぞれ異なった特徴のワインがあるため、お肉やお魚と一緒に食中酒としても、またデザートワインとしても合わせるすることができます。

いちごワインは農園併設カフェ「ベリーベリーラボ」内にある直売スペースやオンラインショップ等で販売されていますので、完熟いちごを贅沢に使用した純国産いちごワインをぜひ味わってみてください。

#### ■問い合わせ先

山元いちご農園株式会社

TEL:0223-37-4356

HP: <https://www.yamamoto-ichigo.com/>

仙台地方振興事務所地方振興部

TEL:022-275-9140

