



秋田

ポリフェノール、クエン酸、葉酸、食物繊維が豊富  
女性におすすめ  
「あきたプラム100%の  
ワイン」をどうぞ

岩城

岩城（秋田県由利本荘市岩城下蛇田字高城、石川裕社長、0184・74・2100、<http://www.amasagiwine.co.jp>）は、昭和50年代に旧岩城町の農水省自然休養村整備事業によりプラムの栽培を始めた。果実の収量は右肩上がりであったが、市場へ流通する時期が遅かったため、品質が高いにもかかわらず収益は低い状況にあった。そこで、果実の有効活用および付加価値を模索した結果、プラムワインを製造販売することになった。

昭和58年、果実酒製造の試験免許を取得し、岩手県大迫町のエーデルワインと県酒造試験場の協力を得ながら町独自に研究を進め、昭和62年3月に前身である有限会社天鷲ワインを設立。「農業の振興と地域経済の発展のため」を社訓として新製品の開発に努め、翌年12月、日本で最初のプラムワイン「天鷲」を6,500本限定発売した。年内にすべて売切れてしまうほど好評で、順次種類を増やすことになり「太陽の華」「プラムの舞」などの新製品を発売した。

平成7年10月には「天鷲ワイン城」が竣工。絶景を眺めながら製造工程の見学と試飲をすることができ、施設として、県内外から注目を集める。また「プラムシャーベツト」「プラムワインゼリー」の製造販売も開



「天鷲ワイン城」

ありたい。労回復にも効果があり、「元気がないとき」「疲れが取れないとき」、風邪の場合には解熱効果も高いと言われている。これからも、プラムの価値創造企業として地域に愛される企業でありたい。



上品な香りとフルーティーな味わいの「太陽の華」

始した。平成13年には、ワールドゲームズが秋田県で開催され、同協会から「公式ライセンス商品」として認定を受け好評を得た。

プラムワインはプラム100%を原料とし、ぶどうのワインとまったく同じ製法で醸造されている。赤のプラムワインは皮、果肉、種と一緒にタンクの中で発酵熟成させる。一方、白のプラムワインは果肉を遠心分離機にかけ、果汁のみを取り出し発酵させる。ポリフェノールを多く含み、疲労回復効果の高い有機酸（リンゴ酸、クエン酸）、便秘解消効果が高い食物繊維（ペクチン）、葉酸も比較的多く女性に特におすすめだ。眼精疲労回復にも効果があり、「元気がないとき」「疲れが取れないとき」、風邪の場合には解熱効果も高いと言われている。これからも、プラムの価値創造企業として地域に愛される企業でありたい。