

広島県福山市の沼隈内海商工会は、地元の特産品であるブドウを利用したジュースの写真を開発した。朝取った果物をすぐに1粒



特産ブドウをジュースに

福山の沼隈内海商工会

ずつ手で搾るなど高級感を消費者に訴える。地元の有志らが製造・販売会社を立ち上げ、年内の販売を目指す。

ブドウの栽培は地元の数戸の農家が担当。9月下旬までに収穫し、年内に販売を目指す商品の原料にする。ブドウは早期に加工す

年内の販売めざす

ればするほど鮮度が保てるという。

年内に製造、販売会社を立ち上げ、まず地元の土産物店やホテル向けに販売する。価格は720ミリリットルで2000円前後となる予定。商工会がある福山市沼隈町は広島県内でも有数のブドウの産地。ジュースなど加工品製造にも力を入れることで新たな雇用創出につなげる狙いもある。