

福山市沼隈町産の高級ブドウを使った「沼隈ぶどうジュース」の生産が14日、同市沼隈町の神勝寺無明院で始まった。食品関連の事業者などでつくり、同市の特産品開発を手掛ける「ぬまくま夢工房」(中島基晴代表)が、沼隈町産ブドウの知名度アップを狙い、昨年からは全国販売を開始。今年は16日まで、ブドウ約400キロ・ダンを搾り、11月中旬にも約400本(500ミリ・ダ入り)を発売する。

使う品種は「ニューベリーA」。手作業で搾

ギュッと100% 沼隈ぶどう

限定400本 ジュース作り

る無添加の果汁100%で、濃厚な味わいが魅力といい、昨年は700本を完売した。

この日は、同工房のスタッフらが、朝に摘んだばかりの実を房から外して、皮ごとつぶした後、大鍋で約20分間煮て、搾汁機に入れた。ワインレッドの果汁が勢い良く搾り出され、甘い香りが広がった。約1か月寝かせ、瓶詰めにする。中島代表は「酷暑の影響を心配していたが、ブドウは甘味と酸味がほど良く上々。製法も見直し、よりおいしく仕上げ



ブドウを房から外す作業をするスタッフら(福山市沼隈町で)

た」と話している。

1本1900円。予約、問い合わせは同工房(084・922・4870)。