

特産ブドウで果汁100%ジュース

福山市沼隈町特産のブドウを使った、果汁100%ジュースの製造が14日、製造販売会社「ぬまくま夢工房」の工場（同町上山南）で始まった。地域の農産物を加工して新たな商品開発を図る国の補助事業を機に始まり、製品製造は今年で3回目。濃厚な甘みが人気を呼び、すでに100件の購入予約があるという。

農家が朝摘みした新鮮なブドウの房から、社員らが手作業で一粒一粒もぎとる。その後タンクに入れ、ガスで加熱

福山「ぬまくま夢工房」で製造開始

殺菌。さらに搾汁器に移すと、赤紫色の液体がほとぼしり出て、甘酸っぱい香りが漂った。早速試飲した中島基晴社長(44)は「濃厚な甘みと酸味がある。いい出来だ」。

3日間で500kgを搾り、果汁350kgができる。甘みを増すために約1カ月ねかし、一部はゼリー用に。ジュースは0.5ℓ入り瓶（税込み1900円）で500本製造する。問い合わせは同工房（084・922・4870）へ。

（野口拓朗）



ブドウの房から粒をもいで落とす社員ら＝福山市沼隈町上山南