

ウナギや茶で ご当地発泡酒

地域の味とビール風味の意外なマッチング。地域活性化につなげようと、県内で“ご当地発泡酒”を売り出す動きが活発化している。浜松市や藤枝市などの居酒屋関係者らが、ウナギやミカン、お茶といった地元特産物の味わいを足した発泡酒の発売を目指す。

浜松市では、飲食店を画している。経営する「ありがとう」黒柳さんらは「お世話社長の黒柳誠さん(33)と」になっていく地域への感謝を伝えるために地元の「IRINO酒販」の榛葉雅弥さん(46)が中心とものを使ってまちを盛り上げたい」と1月からオもお土産向けとして、浜名湖産ウナギや三ヶ日産ミカンの風味の発泡酒を企

県内

力者が増え、活動が本格化した。発泡酒に配合するのは、ウナギの骨などから抽出したエキスやミカ

居酒屋発「まち元気に」

ンの皮の粉末。ビール風味もしっかり残すために、さまざまな配合の試作品を造って試飲を重ねている。ラベル

用意する。黒柳さんは「浜松がさらに発展するため」の火付け役にしたい」とを考案した。昨年6月の静岡空港開

手した。予想以上においしくできあがった」と満足げ。5月中旬から「岡むら浪漫」グループの各店舗でメニュー化し、久保山酒店でも販売する。岡村さんは「客足が減るなど、不況の波が業界にも及んでいる状況だが、逆に居酒屋から静岡を元気にしたい」と意気込んでいます。



ご当地発泡酒用のラベルを入念に検討する黒柳さん(手前中央)や榛葉さん(同右)ら
＝浜松市内