

余 市町山田町の吉田浩一リンゴ園さんだけが栽培する「緋の衣」リンゴジュースを、数量限定で販売します。

毎年秋には、このリンゴを店頭で売っていたのをご存知でしたか（今年から出荷中止）。「マッサン」でもおなじみの余市のリンゴ作りは、旧会津藩士の手によって明治8（1875）年に始められました。当時、米国開拓使によってもたらされた苗木「19号」を、松平容保公が孝明天皇か

ら賜った「緋の御衣」の由来から命名。樹齢100年以上を超えます。

農事暦では12、3回の農薬散布は、例年7、8回に、今年は「黒星病」対策で、たった1回のみでした。その為か、ジャムにしても全くアクが出なかつたそうです。「富士」の親「国光」に似た味わいは懐かしくも深い。会津と余市の交流の絆ともなっている「緋の衣」。その結晶の味わいを歴史と共にご賞味下さいませ。（売り切れ、ご免なさい）



仁木町に引越した事で、ご縁が付き、リンゴジュースの形で分けて頂くことが出来ました。

まほろば主人
おすすめの
逸品

これは、これは、味わいの濃さ深さに驚愕。月並みだが、他に類のなき逸品なのは、異国の日本人でも分かり過ぎるくらい分かる。イタリアとは文化の相性、ことに食に関しては好みがかうまで一致するのか、と思われるほどだ。ソルレオーネ社の商品一般の秀逸さは瞠目（めをみはる）のだが、ことにこのバルサミコは突出しているだろう。

だが、さらにゴールドラベルを試食すると、これはもうある頂に達していると思われる。

聞けば、シュタイナー・バイオダイナミック農法のデメター認証、本場イタリアのエミリア・ロマーニャ州モデナ県産で、8年以上も熟成発酵させたとか。

価格が4千円とは驚きだが、伝統的DOPでは5万円以上というから未だ至らずといった所か。だが、伝統的バルサミコでは、オーガニックがほとんど無いという現実には、ここで満足するのは、到らずとも遠からじの感がある。是非、一度味わいのほどを。

バルサミコの「新将西」

「これは、これは、味わいの濃さ深さに驚愕。月並みだが、他に類のなき逸品なのは、異国の日本人でも分かり過ぎるくらい分かる。イタリアとは文化の相性、ことに食に関しては好みがかうまで一致するのか、と思われるほどだ。ソルレオーネ社の商品一般の秀逸さは瞠目（めをみはる）のだが、ことにこのバルサミコは突出しているだろう。」

だが、さらにゴールドラベルを試食すると、これはもうある頂に達していると思われる。



「緋の衣」
リンゴジュース
限定販売

「緋の衣」ジュース (1L) ¥780 税込

まほろば主人
おすすめの
逸品



オーガニック バルサミコ酢
レッドラベル

熟成期間18ヶ月

甘味がありながらも、さっぱりとした味わいで、サラダやパスタなど普段使いにおすすめです。

No.1945301 [7640164 480190]
容量 250ml
入数 6
賞味期間 製造後36ヶ月
¥1,400



オーガニック バルサミコ酢
ゴールドラベル

熟成期間8年

濃厚で香り高く、サラダやパスタ、肉やチーズにおすすめです。

No.1945302 [7640164 480183]
容量 250ml
入数 6
賞味期間 製造後36ヶ月
¥4,000

原料から製法まで
「品質」にこだわりました

- ◆ バルサミコ酢の本場、エミリア・ロマーニャ州モデナで、木樽を使って熟成させる伝統的な製法で作られたバルサミコ酢です。
- ◆ 1980年代にいち早くバイオダイナミック農法を導入し、健康な土づくりに取り組んでいます。
- ◆ 粉碎したぶどう果汁を約1日かけて濃縮し、自然な甘みと色合いを引き出します。

