

ヨーロッパで、日本で梅フルーツランビックの販売が始まります

和歌山県では、県産品の海外市場開拓に向けてさまざまな分野に県産品の提案活動を行っています。ヨーロッパの海外見本市で本県とのコラボが始まったベルギーの日本人醸造家今井礼欧氏が製造した紀州南高梅(プラム食品(上富田町)が原材料供給)を使った梅フルーツランビックが、いよいよヨーロッパで、日本で販売されます。

日本では新宿伊勢丹から先行販売

ヨーロッパではレストランでの取扱いがスタート。日本では4月から伊勢丹新宿店がエア便輸入で先行販売。6月以降の百貨店、レストラン、ネット通販等での本格販売に向けて着々と準備が進んでいます。



4月号イセタン フォー フーディ、伊勢丹通信4/3号にも登場。左が梅フルーツランビック。右は欧和ビール。

梅の香りが華やかにひろがります！！



梅フルーツランビックで乾杯



H23年12月 仁坂知事を訪問 左が今井代表

◆フルーツランビック

ランビックはベルギーの限られた地域の空気中のみ浮遊する酵母の働きによって造られるビールです。チェリーやフランボワーズを使ったものが一般的だそうです。シャンパンと同類のアペリティフ(食前酒)としてフレンチ、イタリアンなど様々な料理と相性が良いため、今井氏は和歌山の果物を使ったフルーツランビックを現地の高級料理店向けにだけでなく、欧州のワイン見本市などにも出展していく意向です。

◆欧和醸造所と和歌山県の出会い

ベルギービールファンのカリスマ的存在である欧和醸造所の今井代表と和歌山県の出会いはドイツで開催された国際見本市ANUGA2011。フルーツランビックの原材料となる国産果実を探す今井氏が和歌山県ブースを訪問。プラム食品(梅供給)と伊藤農園(有田市: 柚供給)とのコラボが始まりました。

今井礼欧氏プロフィール

1973年横浜市生まれ。東京理科大学卒業後、キリンビール入社。英国王立Heriot-Watt大学大学院醸造・蒸留学部修士課程修了後、ドイツバイエルン地方やベルギーの醸造所で勤務。2006年欧和ビールを誕生させ、2007年欧和醸造所を設立。

発行：和歌山県庁食品流通課内

まるかじりわかやまニュースレター編集部

TEL:073-441-2820 FAX:073-432-4161

ご意見はこちら→ e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ

わかやま喜集館

ふるさと和歌山わいわい市場

和歌山 食品流通課

検索

わかやま喜集館

検索

わいわい市場

検索

わいわい市場の携帯はこちら→

