

MISATO SEKKA COLLECTION 美郷雪華コレクション2015

Summer

6月12日に美郷町宿泊交流館「ワクアス」で、「美郷雪華コレクション2015 Summer」と題して美郷雪華を活用した商品の発表会が開催されました。

ホワイトラベンダー「美郷雪華」は、東北でも有数の規模を誇る美郷町ラベンダー園で発見されました。平成25年に品種登録され、美郷町オリジナルのラベンダーとして園内で大切に栽培されています。また、美郷雪華の花から採取した酵母は、平成26年8月に「美郷雪華酵母」として商標登録されました。

今回の発表会では、その美郷雪華酵母を活用した純米酒と、町が開発者を募集した酒粕利用商品が披露されました。



美郷雪華酵母による純米酒「雪み・月み・花み」

美郷雪華酵母の特徴でもあるすっきりとした爽やかな香りが特徴のお酒です。甘味と酸味のバランスに優れているので、通の方から初めての方まで、どなたでも美味しくお楽しみいただけます。冷やしてお召し上がりいただくとより一層美味しさが際立ちます。

奥清水 雪み

合名会社栗林酒造店

箱麴による麴造り、低温での発酵など吟醸造りを行い、丁寧に仕込んだお酒です。醸造した後も瓶燻火入・瓶貯蔵を行い、美郷雪華酵母の特徴を感じていただけるようこだわりました。ぜひ春夏秋冬の季節の野菜料理などと一緒にお召し上がりください。料理を引き立て、お酒もより一層美味しくなります。

春霞 月み

八千代酒造合名会社

米と水だけで造ったお酒が純米酒です。あのきれいな美郷雪華から採取した酵母で発酵させたらどんな味になるだろうかと、非常に興味が湧いていましたが、のどごしが良くまろやかな純米酒に出来上がりました。夏は13℃位に冷やしてお楽しみください。

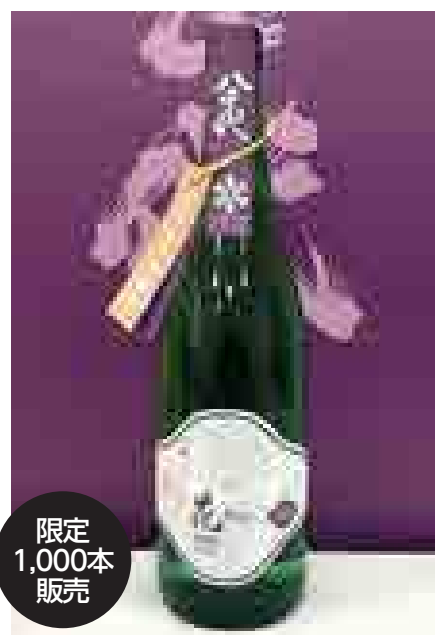
袋次 花み



限定
1,000本
販売



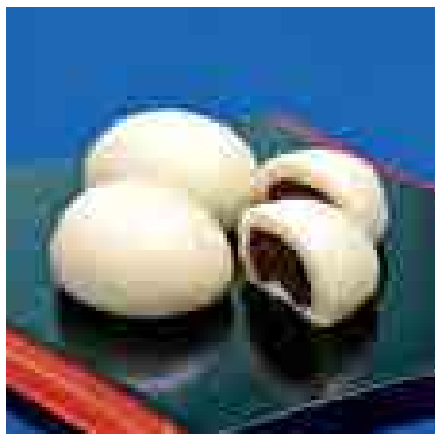
限定
1,000本
販売



限定
1,000本
販売

美郷雪華酵母による純米酒は、ラベンダーまつり会場のほか美郷町酒販協会加盟店にてお買い求めいただけます。目印はオレンジの「のぼり旗」です。

美郷雪華 酒粕商品



美郷雪華らーめん

美郷雪華酒粕と自家製秘伝味噌の相性は抜群で、スープの旨味を引き立ててくれます。酒粕をムースにしてスープと混ぜることで、苦手な方でも安心して食べられるよう工夫しました。酒粕は健康・美容に良いと言われています。その味わいをぜひご賞味ください。

販売期間 ● 7月20日(月)まで(1日限定30杯)

※お盆期間中の販売予定あり

らーめん新選具味

住所：美郷町土崎字上野14-1 ☎0187(85)2711

美郷雪華シフォンケーキ

美郷雪華酒粕を使って酵母のプツプツとお酒の香りをなくさないように作りました。出来上がりがとてもフルーティーで女性が好みそうな味に仕上がりました。生クリームを添えることで口あたりがさらにまろやかになります。ぜひご賞味ください。

販売期間 ● 原材料(酒粕)がなくなり次第終了

※前日までに要予約

Café DOMO

住所：美郷町金沢字茨島2-8-2 ☎0182(27)3130

美郷雪華 酒かすまんじゅう

美郷雪華の花の色にちなみ、白いまんじゅうに仕上げました。まんじゅうの皮は、薯蕷(じょうよ・山芋)生地で、美郷雪華酒粕を美郷雪華のお酒でのばして練り込むことで、白色を際立たせました。酒粕の上品な香りが特徴のまんじゅうです。

販売期間 ● 原材料(酒粕)がなくなり次第終了(1日限定60個)

菓子舗 亀太郎

住所：美郷町六郷字西高方町14 ☎0187(84)1475

いずれの商品も6月27日(土)より数量限定で販売しています。販売状況については、各店へお問い合わせください。

問い合わせ ● 町商工観光交流課 交流・商工班 ☎0187(84)4909

美郷町ラベンダーまつり

ラベンダーの
摘み取り体験

一定容器に詰め放題、1回300円
(ラベンダー園開園期間中限定)

園内を一周する
こぐまちゃん号

期間中土・日運行予定

問 ● 町商工観光交流課 観光班 ☎0187(84)4909

7/12日まで
開催中!!