

幌延町産ミズナラ木樽貯蔵プロジェクト第3弾

本格米焼酎原酒“幌延”の販売が始まりました



幌延町産ミズナラの木樽で熟成するお酒のプロジェクト第3弾として、「ミズナラ木樽貯蔵 本格米焼酎原酒“幌延”」（製造：小樽市田中酒造）の販売が始まりました。

原料のお米、仕込み水は道内産で、米焼酎ならではの甘みとさわやかな味わいがあります。特徴的な木樽特有のス



モーキーな香りを楽しんでもらおうと、アルコール度数40度の原酒で製品化されており、水割りやロック、ソーダで割ったハイボールなど様々な形で楽しむことができます。

1本500ミリリットルで、税抜き価格は3,300円。町内の酒販売店（地方発送できる店舗もあり）と田中酒造で購入できるほか、幌延町のふるさと納税の返礼品として取り扱っています。

お問い合わせ先:企画政策課 企画政策グループ 電話 5-1114 告知端末機 5-8814



地域おこし協力隊通信

vol.54

地域おこし協力隊の大川です。道内でも新型コロナウイルスの感染が広がり、外出を自粛せざるを得ない状況が続いていますね。早めに状況が改善してくれればと願っています。

さて、新しく着任した協力隊隊員とともに4月下旬に白樺樹液の採集を始めました。アミノ酸を多く含む白樺樹液は放っておくと2日ほどで腐ってしまうため、煮詰めることで保存のきくシロップを作りました。糖分を多く含むカエデの樹液とは成分が異なり、約20リットルの樹液からわずか100ミリリットル程度のシロップしか作れません。味わいはグルタミン酸といった旨味成分に由来するためなのか、煮詰めると「みたらし団子」のような味と色合いに変化します。

シロップとは別に、樹液を煮沸消毒し、冷蔵保存ができる状態にして他の特産品開発にも使う予定です。白樺樹液には抗酸化作用によるアンチエイジング効果があり、最近は飲むだけでなく樹液の成分を活用したエイジングケア化粧品も人気なんだとか！個人的には白樺樹液を使ったお酒を造りたいですが、何かリクエストがありましたらご意見頂ければと思います。



お問い合わせ先:企画政策課 企画政策グループ 電話 5-1114 告知端末機 5-8814