



i-BOX

今月の情報宅配便!!

NEW

～各地商工会議所の会員企業にはこんな商品・サービスも～

オープニングアクト甲州2015

マルキョー 足利商工会議所

国内最大級コンクールで 白ワインが最高格付

栃木県足利市で約60年続く、ラムネやシロップなどを製造する清涼飲料水製造会社、マルキョー。2012年、工場内に醸造所をつくり、「Cfa Backyard Winery」のブランドでワインを製造しています。自宅の裏庭（backyard）のように知り尽くしている得意分野（清涼飲料水製造）を持ち、その技術も応用しながらのワインづくりを強みにしています。

同社の白ワイン「オープニングアクト甲州2015」が今年度、国内最大級の国際ワインコンクール「第4回サクラアワード」で、最高格（最高格付）のダブルゴールドに輝きました。受賞は昨年度の2番目の格「ゴールド」に続き、2回目です。

このコンクールは日本
のワイン業界で活躍



住所 ◆ 栃木県足利市島田町607-1
電話 ◆ 0284-72-4047
HP ◆ winemaker.jp/

する女性406人が審査員を務めています。37カ国4212点のワインをブラインド・テイスティングにより審査。237点が「ダブルゴールド」、899点が「ゴールド」、736点が3番目の格「シルバー」、総計1872アイテムが受賞という結果でした。ダブルゴールドには、国内メーカーでは同社を含む5社が選ばれました。

「オープニングアクト甲州2015」は山梨県産のブドウ、甲州を使用し、750ml入り2000円（税別）。リング、カリン、ユーカリのニュアンス、アタックは軽やかで、心地よい酸味が広がります。購入は同社のホームページなどから。

粋瓦コップ

瓦 袋井商工会議所

職人のなせる技 ビールがまるやかに!?

明治38年の創業以来、110年以上脈々と伝統を受け継いできた瓦ぶきの老舗、瓦粋。袋井商工会議所による経営支援のもと、静岡県経営革新計画認定企業でもあります。

同社はこのほど、衰退傾向にある瓦文化の継承を目的に、瓦製の食器「粋瓦コップ」を開発しました。伝統文化を現代の日常にも取り入れようと四代にわたって試行錯誤を繰り返し、ついに完成させたものです。

「粋瓦コップ」の特徴

は、①注がれたビールの泡はきめ細かく、絹のような泡立ちとなり、泡が長持ちする、②香りが漂い、甘味が引き出される、③角が取れ飲みやすく、まるやかにうまみが際立つ点などです。その秘密は瓦にあります。コップの製作には燻すことにより炭素を身にまとうせ



住所 ◆ 静岡県袋井市泉町1丁目4-4
電話 ◆ 0538-43-8624
HP ◆ www.ka-wa-ra.jp/

る「燻し瓦」の焼成方法と、特別な焼成方法の融合から生み出される「粋瓦」は、炭と同様の効果が期待できます。保温・保冷性が高く、消臭効果もあります。淡路島の粘土を独自ブレンドし10年間寝かせた熟成土を使い、瓦専門の職人ならではの技術と技能を結集させました。容量250ml、高さ11cm。桐箱入り2万7000円、簡易包装2万4300円（ともに税別）です。

このコップを使えば、ビールの概念が変わるかもしれません。秋の夜長にぜひお試しください。

*このコーナーは不定期で掲載します。