

がまごおりみかんわいん

蒲郡みかんわいん

東三河／蒲郡市



完熟みかんを芳醇なワインに

みかんの新分野需要の開拓を目指し、蒲郡市農業協同組合(JA蒲郡市)がワイン化に取り組んだのは2005年11月。完熟みかんのワイン化という難題を、専門家が全面的に関与することでクリアし、やっとの思いで芳醇なワインを作り出すことに成功した時には、2007年を迎えていた。完熟みかんを使用しているため、やさしい口当たりと、フレッシュな香りが特徴となっている。女性に人気があり、また、食前酒にも最適だ。

蒲郡とみかんの関係

三河湾と山に囲まれ、温暖な気候である蒲郡市ではみかん栽培が盛ん。蒲郡市でのみかんの歴史は古く、1679年の栽培記録が残されている。全国でも有数のみかん産地。蒲郡みかんの特徴は、高い糖度と程よい酸味を兼ね備えていること。特に完熟みかんの糖度は高く、「蒲郡みかんわいん」はみかんの甘さをうまく活かしている。また、「蒲郡みかんスーパークリンクわいん」も開発された。



蒲郡のみかんは甘みが強い

お問い合わせ

[TEL]0533-68-2526

蒲郡市観光協会 [FAX]0533-68-3871

[URL]<http://www.gamagori.jp/>

2010 Aichi Prefecture

愛知のうまいもん150