

ミハララッセ大図鑑

vol.02

illust 池田本園子

三原市産の酒類の魅力を詳しく楽しく解説させていただきます。この本を読むだけで、ミハララッセのことが丸わかりです。

シャルドネ

「白ワインの女王」と呼ばれているよ。ワインを造るために育てられるブドウの品種です。世羅ではこのほかにも、ハニービーナスやメルローといった世羅産のブドウから、おいしいワインが造られていますよ!

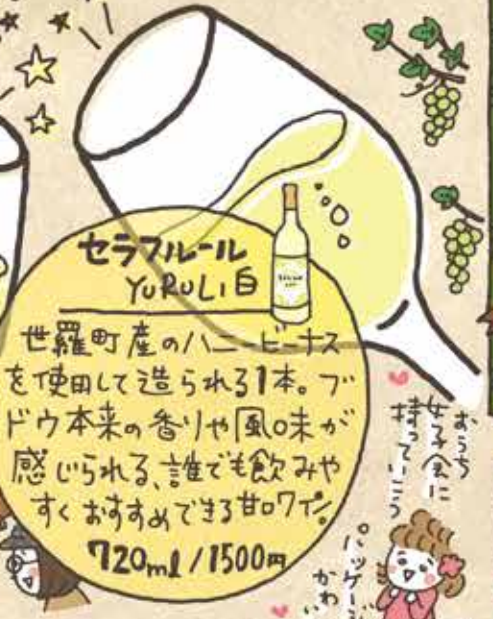


ヌーヴォーフェア(仮)

2020年は10月31日から11月10日にせらワイナリーで行われるせらワインの新作発表のお祭り。その年に獲れたブドウで仕込まれた新酒が味わえます(詳しくはP12)。



せらワイナリー
〒/世羅郡世羅町黒沢1518-1
TEL/0847-25-4300
営業/3~12月 9:00~17:00
1~2月 10:00~16:00
(ワイナリーショップ)



セラフルール YuruLi 白
世羅町産のハニービーナスを使用し造られる1本。ブドウ本来の香りや風味が感じられる、誰でも飲みやすくおすすめできる甘口ワイン。
720ml / 1500円

WINE
せらワイン



スマックいちご味

三原市内の農園で作られたイチゴを使った、イチゴ味のスマックが2020年6月に限定800本で販売されました。新型コロナウイルス感染予防のため、集客が減った観光農園と地元飲料メーカーが手を取った商品は、瞬く間に完売したそうです。

桜南食品
〒/三原市西野1-1-1
Tel/0848-64-6611

練乳の甘みとリンゴ果汁の酸味で、のみやすい

スマック

クイズ

- Q1. 世羅で造られるワインのヌーヴォーは毎年00月上旬に発売!
- Q2. 全国でスマックを作っているのは全部で〇社
- Q3. レトロなグラスで注目を集めたもう一つの人気商品は?

ひやしあめ

桜南食品のもうひとつの人気アイテム。麦芽あめに生姜の搾り汁を加え、優しい甘みと生姜の爽やかさが感じられる飲料です。味ももちろんですが、レトロなグラスがかわいいと若い女性から注目されています。
※ 180ml / 194円



マメちき

スマックの名前の由来は「Skin Milk Acid Carbonate Keeping (スキムミルク炭酸飲料)」の豆粒文字を取って「SMACK (スマック)」だが、三重県の飲料メーカーが考えたし、全国に広まりました。



クリムソンダ味の魅惑的なこのドリンクは昭和40年代後半に開発され(全国で製造されている)が現在作られているのはわずかです。三原の人たちには無くてはならない存在で市内のスパなどでも気軽に買えることが出来ます。