

広報 なかやま

Vol.5
I アイラブ
中山



おごそ
みこ
厳かな巫女の舞(芸文祭)
(15ページに関連記事)

2016
12
平成28年
No.747

今月の主な内容

本を探しに出かけよう P2~8
お知らせ版 P18~25

町の魅力を再発見!

中山町には、魅力的な場所やもっと知って欲しい良いモノなどがたくさんあります。このコーナーでは、そんなまちの魅力をお知らせしていきます。

すももワイン

(右) すもものワイン (ソルダム)

アルコール度数10%。甘みを抑え酸味が強い
ため、様々な食事に合わせることができる
そうです。

(左) すももスパークリングワイン (大石早生)

アルコール度数6%。酸味と甘みのバラン
スが良く、アルコール度数も通常のワインと
比較して低いため、普段あまりお酒を飲まな
い方にもおすすめのこと。

このほか、大石早生と秋姫のすももワイン
も好評発売中です。町情報・物産館 **ワッど**
ほか、町内の商店等でお買い求めいただけます。



が販売されていま
早生)、すもものワイン(秋姫)もあり、計4種のすももワイン
が販売されていま
分やシーンに合わせ、様々なワイン
を楽しんでみては
いかがでしょうか。

たワインは全国的にも珍しい。非常においしく仕上がっているの
で、多くの方に飲んでほしい」とPRを行いました。



おしんすももの会
会長 鈴木徹雄さん

「今年おいしいすももができました。ワインもぜひ期待してください。甘み・酸味を活かしたすっきりとした味で、お酒の苦手な方にもおすすめです」

今年も新酒ができました
中山町の特産品すももを全国に発信しよう、加工品の開発に取り組んでいる「おしんすももの会」(鈴木徹雄会長・平成18年4月発足)が企画・開発した「すもものワイン」と「すももスパークリングワイン」の新酒が完成しました。
「すもものワイン」は、今年7月下旬から8月にかけて収穫されたソルダムを原料に、また、「すももスパークリングワイン」は今年7月に収穫された大石早生を原料にしており、フランス産の赤ワイン「ボージョレ・ヌーボー」の解禁に合わせて、11月17日から販売が開始されました。11月14日には、マスコミ各社に向け新酒発表会が行われ、鈴木会長はじめ関係者が出席し、「すももを使っ

スポーツとフルーツ 伸びゆく町 なかやま

なかがま **お知らせ版** 平成28年12月15日号
(毎月15日発行) (毎月1日・15日発行)

「広報なかやま」「お知らせ版」の文字書体は誰にでも読みやすいユニバーサル書体を使用しています
発行 中山町 〒990-0492 山形県東村山郡中山町大字長崎120番地
編集 政策推進課地域情報グループ
電話 (023)662-2223(直通) FAX(023)662-5176
中山町公式ホームページ <http://www.town.nakayama.yamagata.jp>
〔「広報なかやま」「お知らせ版」はホームページでもご覧になれます〕

ご意見用メールアドレス
joho@town.nakayama.yamagata.jp
こちらのQRコードからも取得できます。

