



2017年11月7日

豊丘村役場(産業建設課)プレスリリース

山葡萄ワイン「evicažra(エヴィカズラ)」解禁!

山葡萄ワイン「艶」が装いも新たに「とよおかまつり」に登場

解禁日：2017年11月11日(土)

豊丘村・JAみなみ信州などで構成される豊丘村農業技術者連絡協議会が企画した山葡萄ワイン「evicažra(エヴィカズラ)」が、来たる11月11日(土)～12日(日)開催の「とよおかまつり」で解禁、販売されます。(数量限定)

“豊丘産の山葡萄を100%”使用したワインは、これまで山葡萄ワイン「艶(とよおかいり)」として販売されてきましたが、このたび原料となる山葡萄2品種のブレンドに変化を加え、ラベル、ボトルサイズと共に名称もリニューアルしました。

毎年秋の解禁日を楽しみにいただいているお客様も多く、ワイングラスに注いだときの美しい色、酸味と甘みの調和が取れた仕上がりがとても好評のワインです。

天竜川の河岸段丘で育まれた山葡萄を使って作られた山葡萄ワイン「evicažra(エヴィカズラ)」を是非お召し上がりください。

「evicažra(エヴィカズラ)」命名の由来

山葡萄の古名を「えびかざら」と言います。漢字では「葡萄葛」と書きます。

山葡萄ワイン「evicažra(エヴィカズラ)」は山葡萄の古名にちなみ、スタイリッシュで洗練された商品となることを願い命名されました。なお、“evicažra”は造語です。

<商品の紹介>

・商品名称 **山葡萄ワイン「evicažra(エヴィカズラ)」**

・商品概要

- ① 豊丘産の山葡萄(ヤマ・ソービニオン、サンカクヅル)を使用し、山葡萄本来の酸味と甘さのバランスが取れた仕上がりのワインです。
- ② サンカクヅルの濃い赤紫色の果皮は、抗酸化物質として知られているポリフェノールの一種、アントシアニンによるものです。また、山葡萄は一般の葡萄に比べ、ビタミンB6、鉄分を豊富に含み、貧血や疲労回復に良いと言われています。女性には「ととっても嬉しい栄養素」がたっぷり詰まっています。



※従来品の山葡萄ワイン「艶(とよおかいり)」も合わせて販売いたします。

飲みきりサイズの375mlは、今回に限り「とよおかまつり30周年記念価格1,000円」での販売となります!!

	evicažra	evicažra	艶	艶
定価	2,000円	1,200円	2,000円	1,500円
内容量	750ml	375ml	720ml	500ml
アルコール度数	10度			
品種	ヤマ・ソービニオン、サンカクヅル			



豊丘村役場 産業建設課 農政係
(豊丘村農業技術連絡協議会事務局)
担当: 松村
電話: 0265-35-9056
FAX: 0265-35-9065