

「 レストラン ・ バープラット ・ 寒水 よりご案内 」

本州最北端青森

国内生産 **No1** 青森県カシスジュースの**おすすめ**

『 カシスについて 』

「カシス」とはフランス語で(Cassis)、和名は「**黒房すぐり**」、英語では「**ブラックカラント**」(Black currant)と呼ばれています。ユキノシタ科スグリ属。

約 40 年前に、青森市の夏季冷涼な気候が栽培に適しているとして、ヨーロッパから苗木が導入されたのをきっかけに栽培が始まり、現在では日本一の生産量を誇っています。又、近年の健康志向の高まりや、カシスの持つ様々な健康効果が報道されるようになったことから、全国でのカシス人気も高まっています。

果実は黒に近い濃紫色で、**ビタミン C**、**アントシアニン**の働きにより、**視力回復効果**、**眼精疲労の緩和効果**、**目の下のクマ解消等**が期待できます。

全国流通量の**約8割**を**青森県**で栽培、収穫されております。

「自然のままの本物のカシス」



農林水産省が農林水産物や食品の名前を国が地域ブランドとして保護する「地理的表示保護制度」における初めての産品について、青森市特産である「あおりカシス」が全国の中で第1号に登録されました

(平成 27 年 12 月 22 日)地理的表示(GI)保護制度とは、地域で長年培われた特別の生産方法や気候・風土・土壌などの生産地特性により、高い品質と評価を獲得するに至っております産品の名称(地理的表示)を知的財産として保護する制度となり、農林水産省が管理しています

ワングラス 770円 (サービス料・税金込)



お土産にいかがですか？ ボトル商品は売店で販売しております