

本州最北端青森

果汁 **100%** で造られた
濃厚なスチューベンジュースの**おすすめ**

モアナチュレ
more nature

青森県北津軽郡鶴田町
成田さんが丹精込めて
作った葡萄
(スチューベン)
を丸ごと閉じ込めた
ジュースです

『 スチューベンとは 』

寒冷な気候に適した葡萄の品種で、出身はニューヨーク。暖かい地域での栽培には向かないため、同緯度にあたる青森県で栽培されています。

青森県の名産と言えば**リンゴ**だけだと思われがちですが、青森県鶴田町が生産量**全国第一位**、全国の**7割**を占める生産量を誇る**高級品種**の葡萄です。

果汁100%

★ 生産者のこだわり ★

成田 幸博(ナリタ ユキヒロ) ~青森県北津軽郡鶴田町出身~ スチューベン専業栽培農家
スチューベンを、おいしく育てることに真剣に取り組み、消費者に届くまでを考えるのが
生産者の務めだと考える。

栽培に関して妥協せず、また農家で有り、スチューベン作りに関しては職人という立場でいる。
普段、私たちが気付かないような事にこそ、**こだわり**がある。

モアナチュレとは『より自然のままに』

青森の大地が育んだ大切な命の恵みを、ありのままに味わっていただけるようにと。
そんな生産者の願いを込めてとびっきり濃厚なエキスを抽出しました。
もちろん**保存料**・**添加物**はいっさい使用していません。**完全数量限定生産商品**です。

グラス **1,070円** (サービス料・税金込)

~ ご案内 ~

お土産として、**数量限定**にて売店で販売しております