山ぶどう （きぶどう）ジュースの魅力

自然の味を大切に手造りしました。

栽培している山葡萄を主原料に、独自の製法と技術により、葡萄本来の味わいをそのまま生かすことに最大の重点を置き、葡萄の栽培から製品に至るまで一貫体制の中で一本一本手造りで作り上げた製品です。

自然の恵みを一杯に受け黒紫色に完熟した葡萄は甘酸っぱい香りを漂わせ工場に運ばれ、選果・洗浄・除梗・破砕の工程を経て、加温されたモロミは絹袋に入れられしぼり機によって時間をかけてゆっくり絞りあげます。このようにしてできた葡萄汁を殺菌ビン詰めし、温度・湿度の一定した土蔵の中で一年間熟成させ、自然にかもし出される、うまみとコクのある葡萄液の出来上りを待ちます。熟成後上澄液のみをろ過（酒石の除去）し、ビン詰めしたものがマルタのきぶどうです。

きぶどうの姉妹品としてナイヤガラ・ポーランド種を原料に同じ方法により製造したものが、マルタの白ぶどうです。

又、みちのくの山麓より採取した山ぶどうのみを搾汁した山ぶどう原液もあります。

マルタきぶどう山ぶどう

田所食品株式会社

宮城県亘理郡山元町山寺 字高地７