

醸造

チェリーブランデー EAU DE VIE DE CERISE

■概要

特徴

山形県内で栽培された酸味豊かなさくらんぼ“モンモランシー”を原料としたチェリーブランデーです。さくらんぼワインを醸造した後に、本格的なポットスチル(単式蒸留器)により蒸留し精製しました。100%国産さくらんぼ原料のブランデーは全国初めての試みになります。さくらんぼ由来の甘い香りに加え、ほのかにスパイシーな風味とやわらかな味わいをお楽しみ下さい。

支援方法

技術相談

開発時期

平成29年7月

担当

食品醸造技術部



■企業情報

企業名

月山トラヤワイナリー
合資会社 虎屋西川工場

所在地

山形県西村山郡西川町大字吉川79

TEL

0237-86-6133

URL

<http://wine.chiyokotobuki.com/index.html>

事業内容

果実酒, ブランデー

■ 企業さんより一言



チェリーブランデーの製品化は20年前から取り組んでいましたが、種由来の成分が香味を阻害し、一時中断しておりました。この度、工業技術センターのご協力の下、ようやく発売が出来て大変喜んでおります。