

# 県産果実使いリキュール

## 商品第1号はイチゴ

### 宇都宮の「栃木リキュール」

4月に設立された栃木リキュール(宇都宮市二荒町、原百合子社長)が今冬、県産果実を使ったリキュール製造・販売に乗り出す。原社長(36)が10月、酒類製造免許を取得した。年間6千以上の製造を計画する。商品第1号は本県が誇るイチゴのリキュール。原社長は「県内農産物の魅力を広く知ってほしい」といい、21日から12月31日までクラウドファンディング(CF)で支援を募る。

(田面木千香)

### あすからCFで支援募る

トでは、今回の事業について提案し、最優秀賞を受賞している。

原社長は宇都宮大教育学部卒。2005年に老舗バー「夢酒(ムッシュ)OGAWAパイプのけむり」(宇都宮市泉町)に入店し、バーテンダーの大会で上位入賞の経験もある。12年に自身の店、BARフルード

ウリス(宇都宮市本町)を開店した。着色されてカラフルな輸入リキュールに対し、県産果実を使った無添加・無着色の自家製リキュールを看板商品とした。16年に出場した栃木銀行のビジネスプランコンテスト

リキュールは、蒸留酒に果実などを加え、香りと味を移して造る。カクテルやソーダ割りなどで楽しむ。CFサイト「キャンプファイヤー」では、支援者に、「アルミエ・ブーケ(最初の花束)」と名付けた初仕込みの県産イチゴリキュール(720ミリ)などを贈る。支援は、同リキュール1本に、同社のネット通販で使える商品券3千円分が付いて6500円から。目標額は330万円。



工場に置かれたリキュール製造タンクと原社長=宇都宮市



イチゴ(右)とユズのリキュールのボトルイメージ