



2019.08.30 08:40

黒潮町のレモネード人気 地元グリーンレモン使用

シェア ツイート

高知県幡多郡黒潮町浮鞭の道の駅「ピオスおおがた」が提供する、黒潮町産のグリーンレモンを使った「黒潮レモネード」が好評だ。鼻腔（びこう）を抜けるフレッシュな香りと舌に残る独特の苦味が特徴で、じわじわ人気を広げている。

黒潮町はグリーンレモンを新しい特産品に育てようと生産に力を入れており、9軒がハウスで栽培。レモネードは道の駅「ピオスおおがた」がレシピを考案、7月上旬から販売している。

原液は、一つずつ手搾りした果汁と輪切りのグリーンレモン、蜂蜜などを5日間つけ込んで完成。一口飲めば、甘さとほろ苦さが広がり、さわやかな香りが後を引く。1杯当たり、約1個分の果汁を使っているという。

道の駅「ピオスおおがた」の来客は、お盆休みに台風10号が県内を直撃したこともあり、例年に比べて客入りは少ないというものの、レモネードは発売から1年半ほどで千杯近くを売り上げた。リピーターも多く、「昨日飲んでおいしかったから」と連日来た人もいうという。

支配人の土居美香さん（49）は「自信作。黒潮町の新しい特産物としてPRしたい」と話していた。

1杯350円。問い合わせは道の駅「ピオスおおがた」（0880・43・3113）へ。（平野愛弓）



グリーンレモンの果汁を使った「黒潮レモネード」（黒潮町の道の駅「ピオスおおがた」）