



ところで？「十勝ワイン」って？

「十勝ワイン」の誕生「ロゼロック」歴史

十勝ワインの誕生

- 1952年第一次十勝沖地震と続く1953・54年の大冷害の影響による、町の財政のひっ迫。1957年に丸谷金保町長によって町の新しい産業として「ブドウの栽培」がはじまり挑戦がスタートしました。1964年に池田町ブドウ・ブドウ酒研究所が設立、66年に十勝ワインが販売されました。

十勝ワインの主なワイン等

「山幸（やまさち）」「清見（きよみ）」「清舞（きよまい）」
「セイオロサム」「トカップ」「スパークリングワイン（ブルーム）」
「十勝ブランデー」「梅酒」など

町民用ロゼの歴史 初代名「町民還元用ローゼ」

- 昭和45年に町内酒店で量り売りでの販売を開始いたしました。
- 昭和46年よりピンで販売、町民だけが購入でき（住民票に照らし役場で購入引換券を交付）、町の料飲店でのみ飲むことができるとして人気に!!
- しか～し!!
このワインが町外へ流出して高価格で販売されてしまった。
- 平成5年に数量の限定をはずして、町内に限り販売する商品として「町民還元ローゼ」から「町民用ローゼ」に改名されました。
- そして現在・・・
平成25年に「町民用ローゼ」から「町民用ロゼ」へと改名現在に至る。



ロゼロックの原点

- ★昭和46年、十勝ワインが新宿伊勢丹に「ワインパブ十勝」が開店され、しっかり冷えた「町民還元ローゼワイン」をジョッキで提供していました。その後、町内でピアジョッキでロゼワインを飲む文化が持ち込まれ氷を入れる飲み方へアレンジ。さっぱりとした味わいが飲みやすいと町内で広まっていった。

町民用ロゼの豆知識

- ♪ 北海道産ブドウ100%使用キャンベル種・辛口
- ♪ 爽やかな酸味とフルーティーな味わいに仕上がっていて食中酒として楽しむことができます。



「ロゼロックを語る」



ロゼロックの美味しい作り方

- ①ピアジョッキまたはグラスを冷凍庫に入れキンキンに冷やす
- ②冷えたジョッキに氷をたっぷり入れる
- ③町民用ロゼを注ぎ、乾杯をしておいしく飲む



「ロゼロックの作り方」

