

# 国産ぶどう果汁（ナイアガラ）ご提案

≫ ワイン醸造に使われるぶどう果汁を飲んでみませんか ≪

## ①ご紹介

（商品名：ナイアガラ混濁ストレート果汁NSF）

ナイアガラはアメリカ原産のブドウの品種です。  
果皮は緑～黄緑色で、糖度が高くて甘みが強く、果汁が豊富で特有の芳香があります。  
日本では主にワインや飲料、ジャムなどの加工品用原料として使用されております。  
栽培面積は、北海道（40%）と長野県（35%）で全体の75%を占めています。

【原料ナイアガラ】



## ②商品の特徴

ナイアガラを搾汁し、不溶性固形分（パルプ）を調整後、高温加熱処理した製品  
国内のワイナリーでワインの原料として使用されております。  
信州産原料のみを使用。

## ③産地を守る取り組み

- 新型コロナウイルス感染拡大により、飲食店で供給されるワインの需要が低下
- ワイン向け品種のぶどうで果汁を作り、新たな需要を作ることで産地を守る取り組みへ



※写真はイメージです

## ④商品情報

〉荷姿	: 17kg／18L缶
〉保存方法	: -18℃以下
〉可溶性固形分	: 14° 程度
〉pH	: 4.0未満

※無調整品であるため、参考値とさせていただきます。

### 【製品果汁】



\*ぶどうに含まれる栄養成分

ぶどう糖や果糖などの糖質とポリフェノールが多く含まれております。

## ⑤その他の情報

- 原料原産地 : 国産（長野県）
- ご契約時期 : 要相談
- 製造時期 : 要相談
- 供給可能量 : 在庫確認が必要
- その他情報 : 信州産原料のみを使用

ご用命先は



株式会社 サンヨーフーズ  
SANYO FOODS CO.,LTD.

〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町3-3-2  
TEL: 03-3662-3425 FAX: 03-5642-5036  
URL: <https://www.sanyofds.co.jp/>