

「のしを」
開してい

東京グルジア部
倶楽部

「ラニーナ」
売上げの5% 長寿3大セツに換え

福島被災地に寄贈



グルジアと日本の両国間の経済・文化・スポーツなどの相互発展をサポートする東京グルジア倶楽部は駐日グルジア全権大使レヴァス・ベシッセ氏やグルジア出

身元力士の黒海氏、衆議院議員西村康稔氏などグルジアと関係の深いメンバーで構成されている。

同倶楽部はグルジア出身でポリシヨイ・バレエのプリマ、ニーナ・アナニシヴィリ氏(写真)の希望を受け、彼女のワイナリーで製造する「LA NINA(ラニーナ)」の日本国内での売上額の5%相当額を、グルジア健康長寿3大セツ(グルジアワイン・天然炭酸水ホルジョミ・グルジアヨーグルト)に換えて福島

の被災地に寄贈する。「LA NINA」はグルジアの伝統製法で造られるオーガニックワイン。ニーナ氏は一本のブドウの木

の房数を限定。無農薬栽培・無添加製造にもこだわ

る。ブドウの皮ごと醸造するので皮と身の間に多いポリフェノールが多く含まれるが、フルボティーではなく飲みやすく香りを染しめるエレガントなテイストに仕上げている。

世界的な賞を受賞した天然炭酸水「ホルジョミ」を生む水質の良さ。マツォーニ(グルジアヨーグルト)を日常的に食し、ポリフェノールの多い赤ワインを飲む人々。5000m級の山々を望む豊かな自然に恵まれ、100歳以上の健康なお年寄りが多く暮らす世界一の長寿国。旅行代理店は「ヨーロッパ最後の秘境ツァー」を企画し同国を訪ねる日本人が増えている。

同氏の来日は延べ40回。日本各地で公演を重ねてきた親日派で、東日本大震災では日本大使館と共催したチャリティーで被災地に義援金を送った。今回の取組

みは、長期間にわたり被災生活を送る福島の人々の健康を守るのが目的。今後支援を継続していく。

「LA NINA」の販売元・問い合わせはネイチャープラス(電話03・5614・0126)へ。

グルジアはワイン発祥の地とされ、その歴史は約5000年前にさかのぼるとい

う。土の中の鹽(かめ)にブドウを入れて発酵させる伝統的な醸造法が今も続けられている。

「山田由紀子」

具体的には、Webサイトで会員登録をすると、暮らしに役立つスパイス&ハーブの情報がメールマガジンで届くほか、このクラブが主催するセミナーやイベントに申し込むことができ

る。セミナーでは、スパイス&ハーブの基本的な使い方や楽しみ方、フレッシュハーブの活用方法などの基礎的な内容や徹底活用術などを、スパイスやハーブに実際に触れながら知識や活用方法を紹介していく。またオープン記念イベントとして、9月7日(土)スパイス&

ハーブを満喫できる会員限定イベントを開催。今後は季節に合わせた特別イベントも実施していく予定。

同社は「スパイス&ハーブクラブ」を創設することで、「もっとスパイスやハーブについて知りたい」「楽しみ方を広げたい」という消費者の声に応え、さらにスパイス&ハーブの裾野を広げる活動を推進していく。

Webサイトは8月2日午前10時からオープンする。HPアドレスは次の通り。

http://www.shfoods.co.jp/shclub/ (高木義徳)

「山田由紀子」

仙水グループ

株式会社 仙台水産

代表取締役会長CEO 島貫文好



仙台市中央卸売市場

株式会社 宮 果

次世代のフレッシュフードサービスへ

代表取締役社長

手軽においし

牛乳でつくる粉末タイプ