

目指したのは「ドライジンとフレッシュトマトの融合」で、ジュニパーベリーとトマトのマリアージュが完璧にできているお酒です。

20kgのトマトのヘタを取り、生のまま長時間浸漬した原酒を減圧蒸溜することで、生トマトの香りと風味を持つ「ながめトマトスピリッツ」を造りました。

#### 7種類のスピリッツをブレンド

- ・Shakotan Dry GIN
- ・ブドウポマース
- ・ながめトマト
- ・ハーブ7種
- ・キタコブシ
- ・メカブ
- ・ハリエンジュ

#### Tasting Notes

- 香り / フレッシュなトマトのトップノートがハーブ達が彩ります。ジュニパーベリーのベースノートが奥行きを感じさせます。
- 風味 / トマトの甘味と旨み、ジュニパーベリーのスパイス感を、まるやかなメカブ、キタコブシが包み込みます。
- 余韻 / 瑞々しいトマトのグリーンが長く続きます。

#### おすすめの楽しみ方

食前

オンザロック or ジントニック  
[ジン:トニックウォーター:ソーダ=1:0.5:2.5]  
おつまみには、塩、生野菜、糠漬け、  
ビーフジャーキーをおすすめします。

食中

ジンソーダ + お好みで少し塩を加えて  
[ジン:ソーダ=1:3]  
どんなお料理とも合いますが、  
肉料理との相性は抜群です。



Vegetable + GIN  
**vegin**

HOKKAIDO  
NAGANUMA

Vegetable+GIN  
**vegin**

tomato

HOKKAIDO  
NAGANUMA



北海道長沼町から、  
野菜の未来を変える。

北海道でも有数の野菜の産地、長沼町。  
生産者と「J.Aながぬま」から発信する  
野菜の未来を変えるプロジェクトです。  
「野菜に合う野菜」をテーマに、  
素材の美味しさを再発見していきます。

お酒は二十歳になってから

vegin が誕生するまでの  
ストーリーはこちらから



～新しい切り口で野菜で野菜が生まれ変わる！～  
長沼町のトマトを使用したクラフトジン  
<vegin tomato>発売

J Aながぬまでは『ナガヌマベジタブルプロジェクト』を立ち上げ、「野菜の未来を変える」をテーマに取り組みを進め、この度、長沼町のトマトを使った野菜のジン< vegin tomato >の販売が決定いたしました。

### ○『ナガヌマベジタブルプロジェクト』とは

長沼町の農業の活性化と、野菜の楽しみ方を広げることを目的に立ち上がったプロジェクトであり、地元の生産者と農業協同組合が協力して長沼町の農作物を新しい切り口での販売に取り組んでおります。

### ○<vegin tomato>について

長沼町産のトマトを素材として開発した< vegin tomato >は口元に近づいただけでもトマトのフレッシュな香り舞い込む、さわやかですっきりとした味わいのクラフトジンです。

ジンだけでももちろん楽しめますが、ぜひ長沼町の特産品である「ジングスカン」とのマリアージュをご堪能ください。

### ○<vegin tomato>誕生秘話

「地元の野菜を生まれ変わらせる」ために生産者も消費者も納得のいく新しい切り口を模索していたところ、酪農学園大学の学生から「野菜でクラフトジンをつくる」というアイデアが発案されました。

国内では前例のないトマトのジンを実現するため、数多くのクラフトジンを手掛ける積丹スピリットに開発を依頼しました。「ジンとトマトの完全な融合」を目指し、新鮮なトマトのおいしさを表現するために何度も試作を重ねております。本商品によって地域経済を活性化させ、未来を担う若い生産者のモチベーションを上げることができればと願っております。