



シンプルだからこそ、  
素材と作り方に  
とことんこだわる。



リモンチェッコというリキュールをご存知ですか？

レモンの皮を使ったイタリア南部発祥のリキュールです。2020年、瀬戸内産の希少な自然農法レモンを使ったリモンチーノ(リモンチェッコ)が、鞆の浦に誕生しました。手がけるのは、代表の村上百合子さんを中心とする、40~50歳代の女性陣。ゴツゴツしたレモンの皮を手作業でむき、たっぷりの愛情を込めてアルコールに漬けてレモン独特の爽やかな香りを移し込み、そこにオリジナルシロップを加えて作ります。お酒として飲むのももちろん、紅茶に数滴たらしたり、デザートに加えるなど、アレンジが多彩なのもうれしいポイント。鞆の浦の名物として定着する日は、そう遠くなさそうです。

レモンの皮を使ったイタリア南部発祥のリキュールです。2020年、瀬戸内産の希少な自然農法レモンを使ったリモンチーノ(リモンチェッコ)が、鞆の浦に誕生しました。手がけるのは、代表の村上百合子さんを中心とする、40~50歳代の女性陣。ゴツゴツしたレモンの皮を手作業でむき、たっぷりの愛情を込めてアルコールに漬けてレモン独特の爽やかな香りを移し込み、そこにオリジナルシロップを加えて作ります。お酒として飲むのももちろん、紅茶に数滴たらしたり、デザートに加えるなど、アレンジが多彩なのもうれしいポイント。鞆の浦の名物として定着する日は、そう遠くなさそうです。



一般社団法人ともの代表理事  
村上 百合子さん

## 家族や友人の勧めで「やってみよう!」と決意

家庭でリモンチーノを作り始めたのは約十年前のこと。しまなみ海道で見つけた無農薬レモンがきっかけでした。この生命力にあふれた果実を、余すところなく楽しめる何かができな



いか…。そんな想いからイタリア発祥のリモンチェッコを自作し、家族や友人に振る舞ったら大好評で、「やってみたら?」と勧められたんです。酒造の免許はハー

ドルが高そうだし、悩む気持ちもありましたが、学生時代からの栄養士仲間が「手伝うからやってみよう!」と言ってくれたこともあり、思いきってチャレンジしてみることに

しました。2017年に一般社団法人とものを設立。この名前には、「鞆で友だちと共に作る」という意味が込められています。どうせやるなら、和製リキュールの代表格ともいえる保命酒が有名な鞆でやりたいと思い、平地区の古民家を改装して製造所を作りました。2018年に酒造免許を取得し、繰り返しリモンチーノを試作する日々。レモンは皮を使用するため、安心安全にこだわりたいと考えていました。農薬はもちろん、肥料や水を



与えず自然に寄り添った農法で育てられた内海町のレモンや瀬戸田産のレモンを使用しています。また、本場のリモンチェッコは大量の砂糖が使用されていますが、てんさいグラニュー糖ときび砂糖をブレンドすることで、量は控えめながらコクのある甘みに仕上げました。シンプルだからこそ、一つ一つの素材にこだわり抜いて製造しています。

## レモンの香りとコクのある甘さで楽しみ方は自由自在

冷蔵庫や冷凍庫で冷やしてそのままストレート、もしくは炭酸で割って飲むのが一般的ですが、リモンチーノの楽しみ方は自由自在。温かい紅茶に少したらしたり、焼きリンゴをフランベするときに加えたり、レモンの爽やかでフルーティーな香りはいろんな料理やデザートに合います。ご家庭でも楽しんでいただけるよ

★★★★  
POINT  
自然農法の  
瀬戸内レモン

皮をメインに使用するため、内海町や瀬戸田で農薬を使用せず無肥料、無散水で育てられた安心・安全なレモンを厳選。

★★★★  
POINT  
スイーツなど  
アレンジ自在

そのままお酒として飲むだけでなく、料理やスイーツに加えると、爽やかなレモンの香りが広がる。



FUKUYAMA  
BRAND

2021年度認定!!

第7回 産品・サービス部門

商品情報◎鞆の浦リモンチーノ  
(200ml・アルコール度29度)  
2,200円(税込)  
※未成年の飲酒は法律で禁止されています。

事業者名◎一般社団法人ともの  
住所◎福山市鞆町後地1838-3  
問い合わせ先◎tomonoliqueur@gmail.com  
Web◎https://tomono-liqueur.com

購入可能場所

◎オンラインショップ、  
入江豊三郎本店、酒屋守屋、  
神石高原ティアガルテン、道の駅アリストめまぐま、  
道の駅さんわ182ステーション ほか



ここで  
買える!



う、HPやSNSでは飲み方やレシピを発信中です。リモンチーノは、皮をメインに使った“香りを楽しむ”リキュール。今後は、果肉を生かして、酸味やフルーティーさを味わえるリキュールを開発したいと考えています。いつの日か保命酒のように、鞆の浦リモンチーノが鞆や福山、広島の名物になれるよう、真心を込めて大切に作り続けていきたいです。

