

ほうへいきょう

豊平峡ダム

を活用した

ちゃば

じゅくせい

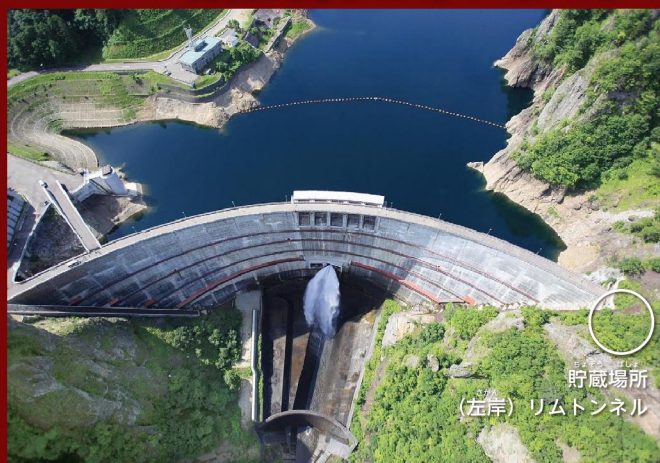
ちょぞう

ワイン・茶葉の熟成貯蔵

じゅくせい

か

～熟成によるおいしさとブランド化～



貯蔵場所
(左岸) リムトンネル



- ダムのトンネル内は、年間を通じて低温・高湿度の環境が一定に保たれており、直射日光や紫外線の影響を受けないという特性があります。

- この特性を活用し、ワインと茶葉(原料)の貯蔵を実施。

- ダム貯蔵品としてラベル明記することで、ブランド化。

- 茶葉熟成の事業者が平成28年に「日本茶AWARD2016」北海道で初受賞！



ダムの特性を活かして
食品の価値を高め、

地元の特産品の魅力アップと地域の
にぎわいづくりにつなげています。

ダムの
トンネルを
有効活用！

ダムの
トンネル内は
1年中
温度・湿度
一定！

