

飯綱町の歴史とりんご農家さんとのあゆみ

飯綱町産りんごのホワイトブランデー第2弾

「久世福商店」、「St. Cousair (サンクゼール)」などの専門店を全国に約150店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町／代表取締役社長：久世良太）は、2019年2月20日（水）より、飯綱町産のりんごを使用した自社製造のホワイトブランデー「いづなアップルブランデー」の第2弾として、「いづなアップルブランデー2019 Blanche ふじ&ブラムリー」を発売いたします。



いづなアップルブランデー2019 Blanche ふじ&ブラムリー

35ml/¥690+税

250ml/¥2,800+税

アルコール度数：40度

発売店舗：サンクゼール一部店舗及び通信販売

（本店、小布施店、門前店、軽井沢店、GINZA SIX店、ルクア大阪店）

一般的には、「カルヴァドス」という名前で広く知られているりんごの蒸溜酒は、フランスのノルマンディー地方のカルヴァドスで造られているものだけに「カルヴァドス」と名乗ることができ、この地域以外で作られる同様の蒸溜酒は「カルヴァドス」と名乗ることはできません。サンクゼールでは、2018年10月より飯綱町産のふじりんごと高坂りんごを使った蒸溜酒を「いづなアップルブランデー」として限定数量（250ml 750本、35ml 1260本）で発売。予想以上にご好評をいただき、おかげさまであっという間に完売いたしました。ありがたいことに未だに多くのお客様からご要望を受けており、この度第2弾として青りんごのブラムリーとふじりんごを使ったブランデーを開発いたしました。上記記載のサンクゼールの店舗にて、2019年2月20日（水）より、数量限定（250ml 800本、30ml 1020本）で発売いたします。



ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。



イギリス生まれのクッキングアップル「ブラムリー」との出会い

ブラムリーはイギリス生まれのクッキングアップル。生食で食べるには酸味が強く、火を通すと果肉が柔らかくなるため、アップルパイやジャム、お肉のソースなどに調理して食べるのが一般的。1990年、サンクゼール本社のある三水村（現飯綱町）の100周年記念事業として、英国王立植物園から海を渡ってブラムリーの穂木が三水村に植樹されました。当時、英国王立園芸協会会長と三水村村長がりんごの木の提供について交わした書簡（レプリカ）が今でもアップルミュージアム（飯綱町）に展示されています。

飯綱町に植樹されたブラムリーは根分けされ、30年経った今でも飯綱町の農家さんたちによって大切に育てられています。サンクゼールでは、この「ブラムリー」を使ったシードルを飯綱町と共同で開発。2011年より製造・販売を行っています。

サンクゼールとりんご蒸溜酒（ブランデー）づくり

1984年サンクゼールの創業者久世良三・まゆみが新婚旅行でフランス・ノルマンディーを訪れました。一面のりんご畑、その中に佇む蒸溜所のある美しい田園風景と、地元の新鮮な素材を活かしたおいしい料理とワイン、家族的なおもてなし、田舎の豊かな文化に誇りをもって生きる人々の姿、その成熟した大人の文化に感銘を受けた久世が、三水村（現飯綱町）に誘致を受け、スタートしたのがサンクゼールの丘です。



2015年7月、内閣官房まち・ひと・しごと創生本部の地方創生人材支援制度により、小澤勇人氏が総務省から飯綱町に飯綱町副町長として派遣されました。小澤氏が打ち出した数々の地方創生事業の中で、地域資源を活かした産業発展を目的とした取り組みとして、飯綱町の豊富な資源であるりんごを使って、飯綱町の企業であるサンクゼールが蒸溜酒を作るプロジェクトが発足。りんご蒸溜酒の本場フランス・ノルマンディーへ「カルヴァドス」づくりの視察へ行ったり、ノルマンディーから「カルヴァドス」のつくり手を招致したりなど、様々な取り組みが積極的に行われました。2017年4月、ドイツから取り寄せた蒸溜器がサンクゼールに設置され、同年5月には飯綱町産りんごを使ってサンクゼールで初めてりんご蒸溜酒の製造が実現しました。翌年10月には、高坂りんごとふじりんごを使った「いづなアップルブランデー」を発売。サンクゼールと飯綱町にとって新しい歴史をスタートさせました。

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。