

サンクゼールのシードル 5 品目 受賞

ジャパン シードル アワード 2019

「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、JAPAN CIDER AWARDS 2019（ジャパンシードルアワード）（主催：一般社団法人日本シードルマスター協会）において、エントリーした 5 品目「シードルドライ 2018」「飯綱シードル 2018 ふじ・高坂」「飯綱シードル 2018 ブラムリー・ふじ」「シードル田窪氏飯綱町りんごラベル 2018」「メイポールシードル 2018」の全てがテイスト審査各部門で「★★」受賞（評価は★の数、3つが最高）、さらに「シードル田窪氏飯綱町りんごラベル 2018」はデザイン審査のラベル部門で「★★★」を受賞しました。



日本ミディアム部門「★★」
ラベル部門「★★★」
シードル
田窪氏飯綱町りんごラベル 2018
750ml/¥2,000+税

酸化防止剤無添加、環境保全型農業で実ったふじりんごを使用。ラベルに描かれた絵は美術家、田窪恭治氏の「飯綱町りんご」です。



日本ミディアム部門「★★」
ラベル部門「★」
飯綱シードル 2018
ブラムリー・ふじ
750ml/¥1,800+税

イギリスから渡ってきた豊かな酸味が特徴の青りんご、ブラムリーとふじりんごをブレンド。酸味がありすっきりとしています。



日本ミディアム部門「★★」
飯綱シードル 2018
ふじ・高坂りんご
750ml/¥1,850+税

ふじりんごをベースに飯綱町の貴重な天然記念物、高坂りんごをブレンド。飯綱町とサンクゼールの共同企画商品。本店限定発売。



日本ドライ部門「★★」
シードルドライ 2018
750ml/¥1,750+税

飯綱町産ふじりんごを使用し、すっきりとした辛口に仕上げたシードル。本場フランスやアメリカなどでは辛口のシードルは一般的。



日本ミディアム部門「★★」
メイポールシードル 2018
375ml/¥1,200+税

メイポールはゴルフボール大のりんごが鈴なりに実る受粉木。皮だけでなく果肉まで赤く、生食には適さない強い酸味がシードルの味わいに深みをもたらせます。

サンクゼールのシードルは、長野県飯綱町産のりんごを使用し伝統製法の瓶内二次発酵で製造しています。

JAPAN CIDER AWARDS 2019

JAPAN CIDER AWARDS は一般社団法人日本シードルマスター協会が、日本におけるシードルの更なる普及を目指すために国内外のシードルの審査と表彰を行い、広く提案すると共に審査データを分析してエントリーした企業にフィードバックすることで、シードルの開発、及び開拓を支援することを目的としたコンテストです。テイスト審査、デザイン審査の 2 カテゴリーで構成され、シードル愛好家や飲食・流通関係者、研究者などからなる 276 名の審査員によって審査されました。第 2 回目となる今回は 118 品目が受賞。