

飯綱町産りんごのホワイトブランデー発売

「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 10 月 26 日（土）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第 3 弾として、「いいづなアップルブランデー2019 Blanch ふじ&高坂りんご」を発売いたします。「いいづなアップルブランデー2019 Blanch ふじ&高坂りんご」は、飯綱町で収穫された「ふじりんご」と飯綱町の天然記念物の和りんご、「高坂りんご」を使用し蒸溜した、樽熟成を施していないホワイトブランデーです。

サンクゼールのブランデーづくりは 2017 年にスタートし、まだまだ実績は少ないながらも、これまでの経験を活かして蒸溜方法を工夫したことで、これまで以上にフレッシュなりんごの香りと厚みを楽しんでいただけるような味わいに仕上がりました。ストレートや水割り・ロック等だけではなく、コーヒー・紅茶に加えたり、カクテルにしたり、お菓子づくりに使ったりと用途も幅広いため、普段からブランデーをよくお召し上がりになる方だけでなく、ブランデー初心者の方にもお楽しみいただけたらと願っています。



いいづなアップルブランデー2019 Blanch ふじ&高坂りんご

35ml/¥690+税 ※限定 1,650 本

250ml/¥2,800+税 ※限定 1,280 本

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、セレオ国分寺店、静岡パルシェ店、ルクア大阪店）

発売日程：10/19 本店（ワインフェスタ）にて先行販売及び通信販売にて先行予約開始

10/26 対象店舗にて一斉発売

サンクゼールとブランデーづくり

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、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い、飯綱町の企業であるサンクゼールがブランデーをつくるプロジェクトが発足。アップルブランデーの本場フランス・ノルマンディーへ「カルヴァドス」づくりの視察へ行き、ノルマンディーから「カルヴァドス」のづくり手を招致するなど、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アップルブランデーの製造が実現し、本格的に稼働をスタート。翌 2018 年 10 月には、高坂りんごとふじりんごを使った「いいづなアップルブランデー」、2019 年 2 月には第 2 弾として青りんごのブルムリーとふじりんごを使った「いいづなアップルブランデー ふじ&ブルムリー2019」を発売いたしました。おかげさまでいずれもご好評をいただき、この 2 種については現在はほとんどの店舗で完売いたしております。

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ひ申し上げます。