

第2回 フジ・シードル・チャレンジ 2018

「シードル<田窪恭治氏“飯綱町りんご”ラベル>」ゴールド受賞！

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に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、第2回 フジ・シードル・チャレンジ 2018（主催：ジャパン・ワイン・チャレンジ）において、「シードル<田窪恭治氏“飯綱町りんご”ラベル>」がゴールド受賞いたしました。その他、「メイポールシードル 2017」「飯綱シードル 2017 プラムリー・ふじ」がシルバー、「飯綱シードル 2017 ふじ・高坂りんご」がブロンズを受賞しました。シルバーを受賞した「飯綱シードル 2017 プラムリー・ふじ」と、ブロンズを受賞した「飯綱シードル 2017 ふじ・高坂りんご」は先日も JAPAN CIDER AWARDS 2018（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）で「★★（★2つ）」と、国内産シードルでは最高ランクをいただいています。



- ① シードル<田窪恭治氏“飯綱町りんご”ラベル> 750ml/¥2,000
酸化防止剤無添加、環境保全型農業のふじりんご100%のシードル。
- ② メイポールシードル 2017 375ml/¥1,200
花粉をとる為に使われる受粉木で果肉の赤いメイポールりんごを使ったかわいらしいロゼ色のシードル
- ③ 飯綱シードル 2017 プラムリー・ふじ 750ml/¥1,800
イギリスから渡ってきた豊かな酸味が特徴の青りんご、プラムリーとふじりんごをブレンド。
- ④ 飯綱シードル 2017 ふじ・高坂りんご 750ml/¥1,850
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。本店限定販売。

「フジ・シードル・チャレンジ 2018」は、日本市場におけるシードルの需要の増加・国内外のシードルブランド数の多様化を受け、ジャパン・ワイン・チャレンジが昨年から開催。今年は国内外50品目のエントリーがあり、38品目が受賞。ゴールドは5品目、内、国内産は4品目。この中にサンクゼールのシードルも入ることができました。

なお、本コンテストと合わせて、同団体主催による「第21回ジャパン・ワイン・チャレンジ」も開催。世界各国から約1,700種類のワインがエントリー、「サンクゼールシャルドネ 2015」がブロンズを受賞しました。

サンクゼールのシードルづくり

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。2000年、飯綱町（旧三水村）で収穫されたりんごを使った「リンゴワイン」を商品開発したことをきっかけに地元のりんごを使った醸造がスタートし、2003年には「シードル」を開発しました。その後は飯綱町と共同で「高坂りんごシードル」（2008年）、「プラムリーシードル」（2011年）、「メイポールシードル」（2015年）を開発。現在では主に飯綱町産りんご（ふじ、プラムリー、高坂、メイポール）を使ったシードルを6種を醸造、販売しています。

近年、長野県内やりんごの生産地におけるシードルづくりは盛んで、シードル自体の知名度も上がり女性を中心に人気のアルコール飲料となりましたが、ひとつのメーカーで数種類のシードルを造っていることは大変稀少。また、飯綱町で作られる「高坂りんご」は飯綱町の天然記念物の和りんごで、特有の渋みは昨年5月にご視察に来られたイギリスのフォトグラファーでシードルライターのBill Bradshaw（ビル・ブラッドショー）氏からも評価をいただきました。

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。