

今年の夏はシードルで乾杯！

シュワッと爽やかに楽しむ夏のおうち飲み

株式会社サンクゼール

2020-08-04

夏だからこそ飲みたい！シュワッと爽やかで、ほんのり甘い「シードル」。全国のサンクゼール・久世福商店店舗および公式オンラインショップにて、各種シードルを販売しております。今回は、自社製造のシードルのこだわりに加え、おすすめの種類をご紹介します。



シードルってどんなお酒？

「シードル」はりんごを原料にして造られる、発泡性のお酒です。りんごを搾り、果汁に酵母を加え、発酵させて造ります。フランスを発祥とし、イギリス、北米、オーストラリアなどで愛飲され、味わいは甘口から辛口、酸味のあるものなど様々。アルコール度数が3～7%と低いので、気軽に飲むのにぴったりです。

サンクゼールのシードル造り

私たちのシードル造りのはじまりは2003年。これまで、町と共同でめずらしいりんごを使ったシードルの開発に取り組んできました。飯綱町天然記念物の「高坂りんご」、青りんごの「ブルムリー」、果肉まで真っ赤な「メイポール」などを使ったシードルをはじめ、現在は全6種類を販売しています。

おいしいシードルは、おいしいりんごから

長野県は青森に次いで、りんごの生産量第2位。サンクゼール・ワイナリーのある飯綱町は、長野県の中でもりんごの生産が盛んな町です。標高が高く、昼と夜の寒暖差が大きいことから、蜜がつまって味が濃く、みずみずしいりんごができるのです。



りんごの個性を大事に

サンクゼールの6種類のシードルは、それぞれ使っているりんごが異なります。「すべてを飲み比べたときに味の違いがわかり、りんごの個性が出ることを大事にしています」そう語るのは、ワイン醸造のスタッフ。

搾り方をりんごによって変え、そのりんごの持つ甘味や酸味、渋味など、個性を活かせるように工夫して仕込みます。搾り方一つでシードルの味が変わるので、この”仕込み”には一番熱が入ります。



伝統製法で造られる"泡"

サンクゼールがこだわるのは伝統的な「瓶内二次発酵」。泡を瓶内に注入するのではなく、瓶の中で泡を発生させる製法です。

これにより、天然の炭酸ガスが溶け込み、自然でやさしい、繊細な泡を楽しむことができます。

また、1本ずつ発酵させているので、味わいの調整が難しいのもこの製法ならではの。手間をかけてつくるからこそ、特別なおいしさが生まれます。



ビールのように気軽に飲めるのがいい！

ビールのように、どんな料理にも合わせやすく、気軽に飲めるのも「シードル」の大きな魅力。よく冷やして、フルーティーな味わいを楽しんでみてください！りんごのほのかな香りとシュワシュワの泡が夏の暑さを忘れさせてくれます。

この夏は「とりあえずビール！」ならぬ、「とりあえずシードル！」でいかがでしょうか？

【1番人気】青りんごで爽やか！「飯綱シードル」

サンクゼールのシードル1番人気！「飯綱シードル(ブラムリー・ふじ)」は、他のりんごには無い、爽やかな酸味をもつ青りんご「ブラムリー」とフレッシュな甘味が特徴の「ふじ」をブレンドしたシードル。

穏やかな甘味の中に、キュッと締まった酸味が感じられ、バランスの取れた味わいに仕上がっています。やや甘めのすっきりとした飲み口は、シードル初心者も飲みやすく、女性を中心にファンも多いです。乾杯酒はもちろん、枝豆や柿の種との相性もぜひお試しあれ！



飯綱シードル 2018 (ブラムリー・ふじ) 750ml : 税込 1,980 円



キリッと辛口を楽しむなら「シードルドライ」

「シードルドライ」は、ふじを 100%使用した辛口タイプ。クラフトビールに近い味わいで、キリッとした大人の味わいがお好みの方におすすめです！

夏はがっつり肉料理も食べたくなるもの。鶏のから揚げやソーセージをつまみに、お楽しみください。



サンクゼール シードルドライ 750ml : 税込 1,925 円