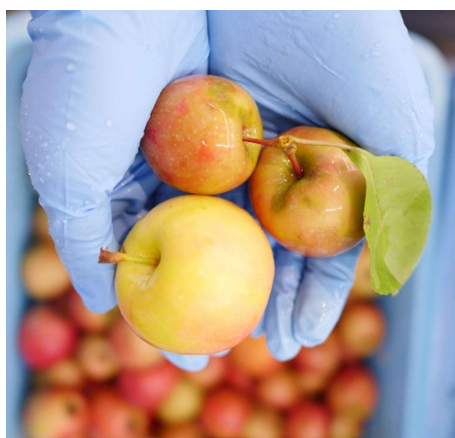


＜明日より順次発売＞飯綱町の天然記念物の和りんごを生かした新商品 サンクゼールの「信州果実の実りジャム メイポール&高坂」

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約180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は、「信州果実の実りジャム」シリーズの第三弾「信州果実の実りジャム メイポール&高坂」を2025年10月11日（土）よりサンクゼールワイナリー本店で、10月12日（日）よりサンクゼールワイナリー門前店で、合計768本の数量限定で発売いたします。



飯綱町産の特徴的なりんご2種類を生かして

サンクゼールは創業当初より、地元の農産物を生かした製品づくりを行っています。2003年からは、シードルの醸造を開始し、その後も飯綱町の豊かな自然が育んだりんごを使った商品開発に取り組んできました。今回、新商品として、飯綱町の天然記念物にも指定される希少な和りんご「高坂林檎」と、赤い果肉・果皮でクラブアップル（受粉を行う受粉樹）として使われる「メイポール」を贅沢に使用した「信州果実の実りジャム メイポール&高坂」を数量限定で製造。飯綱町産製品の旬の美味しさと魅力を発信していきます。

■価格：¥1,080（税込） ■内容量：255g ■製造本数：768本
■販売場所：サンクゼールワイナリー本店・サンクゼールワイナリー門前店

「メイポール」×「高坂林檎」甘酸っぱさが口いっぱいに広がるジャム

りんごが旬を迎える9月中旬、ジャムの製造が行われました。ピンポン玉ほどの大きさのりんご2種類を各約100キロ使用し、一つひとつ手作業でカット。りんごの果皮はそのまま使用し、「メイポール」はスライス、「高坂林檎」はピューレに加工。これらのりんごに、砂糖とレモン汁のみを加えて、手づくり製法で丁寧に仕上げました。ジャムにすることで2種類のりんごの酸味がほどよく感じられ、見た目にも美しい黄色のジャムが完成。一口食べれば、甘酸っぱいりんごの香りが口いっぱいに広がります。

●メイポール 1990年英国王立園芸協会から飯綱町に寄贈されたイギリス原産りんご。飯綱町では、受粉を行う受粉樹の他、加工用として活用。赤い果皮・果肉で、ほどよい酸味と華やかな香りがあり、ジャムにすると爽やかさと甘みのバランスが絶妙（写真左）
●高坂林檎 江戸時代から飯綱町高坂に伝わる和りんご。飯綱町の天然記念物に指定される貴重な品種。生で食べると渋味が特徴でジャムにすると深みのある味わいに（写真右）

