

Cider Guide Book

シードルは、りんご果汁を発酵させて造る発泡酒です。
アルプスを眺めながら、満天の星空を仰いで、
ガレットとのマリアージュを堪能しながら、
りんごの樹の下で語らいながら…。
松川町と伊那谷には、シードルを楽しめる
贅沢なステージが揃っています。



お問い合わせ

まつかわ旅の案内所

〒399-3304 長野県下伊那郡松川町大島2788-1

TEL:0265-36-6320

<http://www.matsukan.net/>



南信州 松川町 シードル ガイドブック

大地がはぐくむりんごのお酒
シードルの魅力を紹介



ワインよりカジュアル、ビールよりおしゃれ。 いま話題のシードルってなあに？



シードルは りんごからできる発泡酒

シードルは、りんご果汁を発酵させて造る発泡酒です。欧米では古くから日常的に飲まれてきたポピュラーなお酒ですが、日本では近年女性を中心に人気が高まっています。

ワインのような格付けやルールもなく、気軽に飲めるのにビールよりおしゃれ。アルコール度数も低めで食事のジャンルを選ばないため、料理を味わいながら楽しめるのが魅力です。

天然果汁+酵母のチカラで ナチュラルなおいしさ

この地域のシードルは、地元南信州産のりんごを100%使用し、自然の甘み、酸味、旨味をそのまま生かしたお酒です。りんご本来の天然酵母にシードル用の酵母を加えてアルコール発酵させることで、ナチュラルな泡とおいしさが醸し出されます。

飲み比べできる 豊富なラインナップ！

松川町を中心とした南信州エリアで醸造されているシードルは、単一品種のりんごはもちろん、数種類のりんごや洋なしなどを加えたオリジナルブレンドが多いのも特徴。農園や醸造所ごとに異なる味や香りを楽しめます。



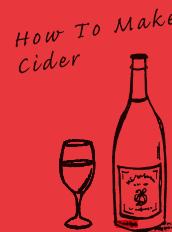
シードルは どこで造られるの？

南信州には現在、ワイナリー、ブルワリー、日本酒の蔵元、そしてシードル専門の醸造所があり、シードルやりんごワイン、アップルホップなどを醸造しています。酒販免許を有する農園は、自家栽培のりんごをワイナリーに持ち込み委託醸造しています。

ふたつのアルプスを臨む 全国有数の「くだもの里」**松川町**

長野県南部、伊那谷のほぼ中央に位置する下伊那郡松川町は、雄大な南アルプスと中央アルプスを臨む、河岸段丘と扇状地にひらけた自然豊かな町です。日照時間が長く、昼夜の寒暖の差が激しいことから100年ほど前より本格的に果樹栽培に取り組み、今ではりんごや梨を中心に全国有数の「くだもの里」となりました。

シードルが できるまで



シードルができるまでの基本工程を、竹村剛さんに教えていただきました。シードルの醸造には数種類の方法がありますが、ここでは松川町や長野県で多く用いられている瓶内二次発酵を説明します。



「シードル作りの8割は畑で終わっています。残りの1割を醸造家が手を加えて、もう1割が瓶の中で眠っている間にできあがるんです」と竹村さん。松川町のりんご農家が絶大な信頼を寄せる醸造家です。

1.えらぶ・あらう

収穫したりんごはまず農家さんの手によって、造りたいシードルをイメージしながら選果されます。次に冷たい水と細かな泡できれいに洗浄していきます。



2.くだく

洗ったりんごは、ミキサーハンマークラッシャーによって丸ごと粉々に碎く「破碎」という工程に入ります。皮には重要な成分が多く含まれているので付いたまま碎きます。



3.しぶる

搾汁機(プレス機)にかけてジュースのみを取り出します。搾り方にによって味わいや香りに違いが出てきます。搾汁の圧力をどのタイミングでどのくらいかけるかは腕の見せ所です。

4.しらべる

搾ったりんごジュースの糖度、比重、pH、総酸度、資化性窒素量の測定をします。酵母の発酵がうまく進むような条件を整えていきます。



5.くわえる・はっこう

ジュースをお酒に変えるために酵母を添加します。酵母を添加して1~2日後からぱくぱくと炭酸ガスが発生し始めます。およそ2~4週間で一次発酵が終了します。



6.つめる・はっこう

瓶詰め直前に酵母と糖分を加えます。糖分は酵母のえさになります。瓶内二次発酵は約1~2ヶ月ほどで終わります。酵母によって生じた自然の細かな泡のシードルができるあります。

完成



内閣府の定める「りんごワイン・シードル特区」でもある松川町。
町内の醸造所は3つに増え、四季を通して集い、楽しめるエリアへと進化をとげています。



信州まし野ワイン

自社製品に加え、松川町の農家シードル醸造を一手に担う信州まし野ワイン。先人への敬意を込めて名付けられたシードル「Pionnier（ピオニエ）」は、自社農園で栽培した10種類以上のりんごと洋ナシをブレンド。それぞれの特性が生きた豊潤で深いうまみが特徴です。ただ今、アップルブランデー（2020年夏発売予定）が静かに誕生の時を待っています。



<http://www.mashinowine.com/>

松川町大島3272
0265-36-3013
0265-36-5599

MAP
1



VinVie(ヴァンヴィ)

命をつなぎ、人生を潤し、生活に根付く
ワイン・シードルを松川から

りんご屋たけむらの竹村夫妻、醸造家の竹村剛さん、ワイナリー勤務だった佐藤篤さんによって誕生した「VinVie」。カフェスペースのある醸造所も完成し、夏にはワインもリリース。自社畠の7種のりんごと洋梨が織りなす立体感のある味わいのシードルは、原料と酵母が共鳴したその年々を刻む逸品です。「シードルやワインを通して、豊かな時間と暮らし、集いの場を提案できたら」と竹村暢子さん。



<https://vinvie.jp/>

松川町大島3307-7
0265-49-0801
0265-49-0802

MAP
2



マルカメ醸造所（フルーツガーデン北沢）

4代目兄弟の醸造所が目指す
ていねいで日本らしいシードル

屋号のマルカメを冠した醸造所を立ち上げたのは、フルーツガーデン北沢の4代目北沢毅さんと弟で醸造家の井口寛さん。5種をブレンドしたシードルは甘口、辛口、低アルコール(3%)の甘口を展開。「瑞々しさと香りを生かすため、時間をかけていねいに醸造することを大切にしています。シードルは、地域の魅力を知ってもらうためのきっかけですから」と毅さん。果樹園内でのアップルBBQも大人気です。



<https://www.marukamecidery.com/>

松川町大島3347
0265-36-2534
0265-36-2915

MAP
3



松川町のシードル農家

りんご農園がひしめく松川町で、積極的にシードル造りに取り組む農家を紹介。愛情をこめて育てたりんごで醸される農園ごとのオリジナルブレンドに注目です。



原りんご園

シーズンを変えて造る味わいの違いを堪能

シードルの仕込みは年2回。「仕込みの割合を同じにしても、年によって味が変わるのが楽しみ」と語る園主の原康之さん。酸味の強い早生品種はコクのある辛口、晩生品種は洋なしもブレンドされたフルーティーな味わいが魅力です。



<http://hara-ringo.net/>

MAP
4

松川町上片桐2311-1
0265-37-3035
0265-37-2594

Fruits&Forest ゆざわ

個性が光る成熟した大人のためのシードル

ここでしか食べられないおいしい果物を育つことに情熱を燃やす園主の湯沢秀樹さん。醸造場所、醸造家、酵母も変えて特別なシードルとして新しくなった、プレミアムなルミエール。りんごワインとともにリピーターも多く、成熟した大人に飲んでほしい1本です。



<http://www.ff-y.com>

MAP
5

松川町大島3515
0265-36-3204
0265-36-3967

久 熊谷農園

りんご本来の可能性を味わうシードル

「シーンを選ばず、気軽にふるまえるシードルを作っていくたい」と語る熊谷博人さん。度数も低めで甘さのあるやさしい味わいは、大地が育む極上のりんごならではのクオリティ。りんご本来のポテンシャルを信じ、今後はさまざまな品種を使ったシードルに挑戦する予定です。



MAP
6

松川町大島3746
0265-36-3214
0265-36-3266

おおば マルダイ大場農園

品質へのあくなき探求から生まれる無二の味

大正15年からつづく伝統あるマルダイ大場農園。品質への探求心は、シードルづくりにも注がれ、その年ごとにふじをベースに数種類のりんごと洋なし、ぶどうなどを加えて醸造されています。力強さ、深み、酸味、繊細さ。味わうごとに大地のエネルギーとこだわりを感じてください。



<http://www.janis.or.jp/users/marudai/>

MAP
7

松川町大島2319
0265-36-3238
0265-36-6147

こしろ 予白農園

自信の持てるこだわりのりんごでシードルを

80年を超える歴史を持つ子白農園。「土づくりからこだわった自信の持てるりんごでお酒を…」の想いを込めたシードル。店主おすすめは「りんご3兄弟ブレンド」!辛口過ぎないさっぱりした飲みやすさが特徴。2019年からは甘口のシードルも登場。飽きのこない味を気軽に楽しんで。



MAP
8

松川町元大島5253-2
0265-36-2720
0265-36-2214

金 熊谷農園

世代を問わず楽しめる
爽やかな味わい

標高777メートルに位置する熊谷農園は、坂を登ると心地よい風と園主・熊谷彰三さんの笑顔が迎えてくれます。ワインもシードルも、太陽の光をたっぷり浴びたサンふじのみを原料に醸造。りんごの風味が生きた爽快な飲み口で、世代を問わずどんな料理にも合うシードルです。



松川町大島3237

0265-36-3369

0265-36-3369

MAP

9

丸星農園

パグ犬のラベルが
目印の辛口シードル

木造校舎を思わせる建物と丸時計が目印の丸星農園。ラベルにデザインされたのは、元祖看板犬だったパグのボスくん。「お酒を飲み慣れたお客様がおいしい!と言つてくれたのはうれしいですね」と宮下星一さん。ワイン好きそして犬好きにもぜひすめたい上品な辛口シードルです。



松川町大島2790

0265-36-2498

0265-36-2498

MAP

12

やまき北村農園

土づくりからこだわった
アットホームなシードル

「自分たちがおいしいと思うものだけを提供したい」と化学肥料を25年以上使わない土づくりに取り組む北村農園。9種類の甘さや酸味の異なるりんごをブレンドしたシードルは、すっきりした辛口ながら飲みやすく、香り高い一品。娘さんが描いたアットホームなラベルも印象的です。



<http://yamaki-kitamura.blog.enjoy.jp/>

松川町元大島5008-6

0265-36-3480

0265-36-3480

MAP

10

くまちゃん農園

ピンクレディーベースの
「勝利の酒」

減農薬・無化学肥料に取り組む特別栽培認定農家であるくまちゃん農園。ピンクレディーをベースに、グラニースミスヤル・レクチェなどをブレンドしたシードルは、フランス語で「勝利の酒」を意味するとおり、華やかな場にも合う酸味、渋み、甘みのバランスのとれた飲みやすさです。



松川町大島3368

0265-36-3367

0265-36-5963

MAP

13

さんさんファーム(有限会社 燐燐)

自家製の肉やソーセージに
ぴったりな味を

養豚と果樹を通して地域循環型農業に取り組んできたさんさんファーム。環境に配慮した安全な食材を…というスピリットに貫かれたシードルは、自家製の肉やソーセージなどにもぴったり。今後は瓶だけでなくサーバーで樽から提供する予定もあり、BBQやイベントでも楽しめそうです。



<http://sunsunfarm2.sakura.ne.jp/>

松川町大島2995

0265-36-6608

0265-36-6615

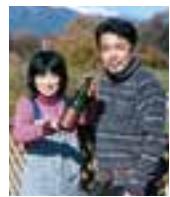
MAP

11

りんごの丘農園

ピンクレディー+αで
毎年新しい味を追求

豊かな樹々に囲まれ、中央アルプスと南アルプスを一望できるりんごの丘農園。豊潤なサンふじと甘酸っぱいピンクレディーをブレンドしたシードルは、料理を選ばないすっきりとした辛口と、後味の香る飲みやすい甘口の2種を楽しめます。



<http://www.applehills.net/>

松川町大島3700

0265-36-3213

0265-48-6263

MAP

14

マルス松尾農園

ニュートン!
おいしいシードルを発見しました

ご存じ兼業農家芸人松尾アトム前派出所さんのシードルは、ふじ・秋映・シナノイート・シナノゴールド・紅玉の完熟5種を使用。「料理を立てる味じやねえ。ほえっ。」と松尾家のキングオブコック、つや子さん(派出所ママ)が言い放つ主人(料理)の3歩後を歩く大和撫子のようなシードルです。



<http://www.mis.janis.or.jp/~marusu/>

松川町元大島5056

0265-36-2679

0265-36-5964

MAP

15



果樹園の風

5軒の農家グループが醸す
くせのない飲みやすさ

「果樹園の風」は、堤原地区5軒の農家グループ。ふじをメインに、王林、ぐんま名月を加えたくせのない飲みやすいシードルが特徴です。和食に合う辛口と口あたりよく女性におすすめの甘口、ラ・フランスだけで醸したボワレの3種を展開。身近に味わえるシードルの魅力を広く発信しています。



マルトモ奥田農園 0265-36-2671
まるもと大場農園 0265-36-2757
ヤマヨシ林農園 0265-36-3353
まるいち大場農園 0265-36-2673
丸善農園 0265-36-2669

MAP

16

楽しむ、味わう、シードルイベント

Twin Alps Cider Fes



2020年2月にはシードルとフードを楽しむ「Twin Alps Cider Fes」が開催されました。

Twin Alps Cider Train 2018



2018年10月にはJR飯田線に乗りゆったり10種以上のシードルを楽しめる「Twin Alps Cider Train 2018」が開催されました。

シードルの魅力を発信する松川町と伊那谷のプロジェクト

南信州まつかわ りんごワイン・シードル振興会

松川

松川のりんごワインとシードルの 魅力を国内外に発信

2015年、りんごワインの普及と荒廃農地などの対策を目的に発足した南信州まつかわりんごワイン・シードル振興会。加盟農園のりんごを使って醸造される振興会のブランドシードル「Marry.」とともに、町内だけでなく海外のシードルイベントにも積極的に出展を重ね、松川町と伊那谷のシードルをアピールしています。



「南信州松川りんごワイン振興会」で検索
松川町大島3347 TEL:090-8773-6044

NPO国際 りんご・シードル振興会

飯田

南信州を国際的シードルの聖地に!

国際りんご・シードル振興会は、名産地である南信州でりんごとシードルによる地域の活性化と日本のシードル文化の熟成を目指して2013年に発足しました。りんご農家・醸造家・販売者そして飲食店との連携によって、国内外のシードル愛好家が訪れたくなる聖地を目指しています。



2017年5月には長野県初となる「ナガノシードルコレクション in 飯田」を主催。県内の農家やワイナリー31社から49種類のシードルが出品されました。

ポム・ド・リエゾン

シードルの新たな魅力を発信

国際りんご・シードル振興会が認定する、ポム・ド・リエゾンはりんごやシードルの新たな魅力を創り出し、発信するエキスパート。松川町のりんご農家の皆さんも認定を受けています。ここで地域を越えて知り合った仲間たちと、りんごとシードルの新しい可能性を探っています。

りんご畠でのフィールド
スタディ、醸造家による
講義、地元食材を食しながらの試飲会など養成
講座のカリキュラムは
シードル産地ならでは。



ASTTAL シードルクラブ

伊那

農業にもっと夢を! 食文化を もっと豊かに! 街をもっと楽しく!

「山と街をつなぐ(A Step To The ALPS)」をコンセプトに、2014年から伊那市の農家、ワイナリー、飲食店がコラボレーションしたシードルプロジェクト。24品種のりんごをブレンドした『24Blend』、ふじ単一品種の『fuji』は、時間をかけたスローシードルを醸造。毎年秋には「シードル・ヌーヴォー」を開催しています。



信州そばを使った「信州伊那谷ガレット」とシードルとのマリアージュを提案。極上の食材が揃った伊那谷ならではの味は絶品!

<https://www.facebook.com/asttal/>

問い合わせ先: 食文化いたや
伊那市日影171 TEL:0265-72-2331

<http://pommelier.net/>

飯田市本町1-16 TEL:080-5144-0883

INADANI
伊那谷の醸造所

ワイナリーから日本酒蔵元、シードル専門醸造所、農家サイダリーまで。
伊那谷の個性あふれる醸造所とこだわりのシードル＆ビールを紹介します。

Farm&Cidery KANESHIGE
(製造販売(株)道 原料栽培 カネシゲ農園)

長野県初! 自家栽培・
自家醸造の農家サイダリー



KANESHIGEは、高校の同級生である櫻井さんと古田さんが運営する農家サイダリー。アメリカのハードサイダースタイルを目指し、自分たちで育てたりんごを自分たちの手で醸造しお客様に届けようと意気込んでいます。サンふじのみを使った「ファーマーズ クラフトサイダー」はドライでさわやか。飲み応えたっぷりです。

<https://www.kaneshige.jp/>

下條村睦沢7047-21
0260-27-1250 0260-27-1251

MAP
17

カモシカシードル醸造所

世界が認めた
伊那のシードル専門 醸造所



2017年、国際的なシードル審査会で国産唯一の金賞を受賞したカモシカシードル醸造所。異業種から醸造を学び、伊那に移住した所長の入倉浩平さんは、自社畑と契約農家の収穫時期(セゾン)によって3回仕込み、計10種のシードルを醸造しています。甘口、辛口、ロゼともにシードルの可能性を感じる銘品揃いです。

<https://kamoshikacidre.jp/>

伊那市横山10955-14
0265-73-0580 0265-73-0582

MAP
18

喜久水酒造株式会社

老舗酒蔵が醸す香り高く
クリアな3種のシードル



飯田唯一の酒蔵として米と銘水にこだわった清酒を造りつづける喜久水。リキュールや果実酒にも取り組んできた酒造メーカーのシードルは、地元契約農家のフレッシュなりんごをブレンドしたスタンダード・スイート・ドライの3種。カーボネーション方式によるクリアな泡立ちと香りを心地よく堪能できます。

<http://kikusuisake.co.jp/>

飯田市鼎切石4293

0265-22-2300 0265-22-2329

MAP
19



伊那ワイン工房

シードルの可能性を追求する
オーダーメイドな工房



信州まし野ワインで醸造責任者を務めていた村田純さんが営むワイン工房。納得ゆく原料を生産者の想いとともに仕込むオーダーメイドな精神で、毎年数種を手がけています。紅玉シードルはフレッシュな酸味とコクのバランスが絶妙な逸品。小ロットの委託醸造も受け入れ、シードルの可能性を追求しています。

<http://inawine.net/>

伊那市美篋5795

0265-98-6728 0265-98-6729

MAP
20



南信州ビール株式会社 駒ヶ岳醸造所
(本坊酒造株式会社 マルス信州蒸溜所)

アップル×ホップの
フルーティーで贅沢なビール



2008年に発売以来、南信州ビールの定番商品として人気のアップルホップ。伊那谷産の生食用りんごの規格外品を原料に醸造され、品種ごとラベル表示しているので、香りや味の違いを飲み比べることができます。隣接するマルス信州蒸溜所では、もちろんシードルの醸造も可能。地域を巻き込んだ今後の展開を模索中です。

宮田村4752-31

見学関係

<http://www.hombco.jp>

0265-85-0017 0265-85-4714

商品関係

<http://www.ms-beer.co.jp>

0265-85-5777 0265-85-5630

MAP
21





Matsukawa & Inadani Cider Map

松川&伊那谷 シードルマップ

南アルプスと中央アルプスに囲まれた自然豊かな伊那谷は、中央を天竜川が流れる長野県南部のエリアです。



松川町のシードルは、農園、醸造所のほか
こちらでも一部ご購入いただけます。

松川町シードル販売取扱い店

- 塩沢屋酒店
TEL.0265-36-2122
松川町元大島3825-2
 - 恵比寿屋商店
TEL.0265-37-2020
松川町上片桐3309
 - 松尾酒店
TEL.0265-36-2030
松川町大島1677
 - 三河屋商店
TEL.0265-36-2264
松川町元大島3132-1
 - JA直売 もなりん
TEL.0265-121256
松川町大島2181-1

アクセス

- 車で
八王子料金所…松川I.I.C(2時間40分)
 - 高速バスで
バスタ新宿……松川I.I.C(3時間30分)

名古屋

- 車で
名古屋I.C 松川I.C (1時間40分)
 - 高速バスで
名古屋 松川I.C (2時間)

大阪

- 車で
吹田I.C 松川I.C (3時間40分)
 - 高速バスで
梅田 松川I.C (約3時間50分)

最寄り駅 伊那大島駅(元大島) 上片桐駅(上片桐)