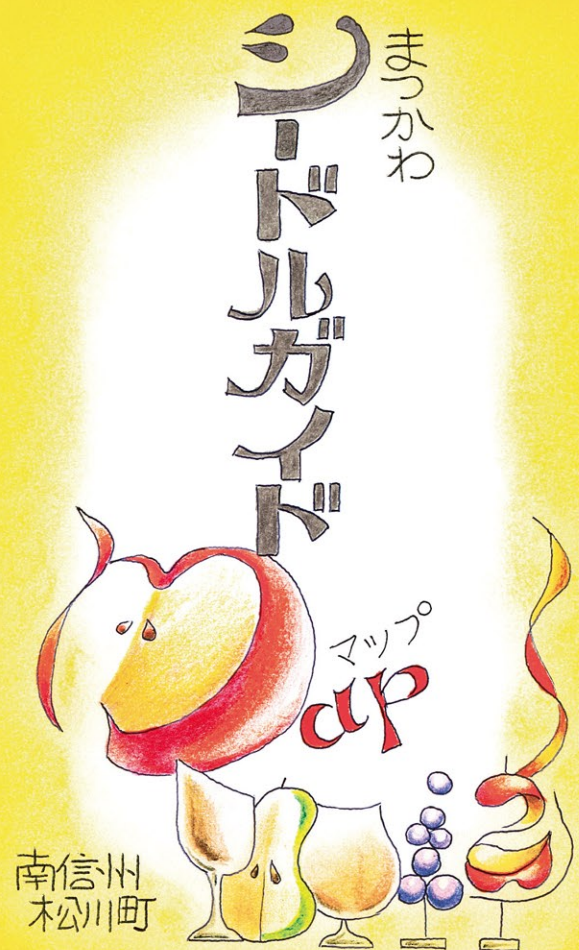




シードルは、りんご果汁を発酵させて造る発泡酒です。アルプスを眺めながら、満天の星空を仰いで、ガレットとのマリァージュを堪能しながら、りんごの樹の下で語らいながら…。松川町には、シードルを楽しめる贅沢なステージが揃っています。



【発行】(一社)南信州まつかわ観光まちづくりセンター
【企画】南信州松川りんごワイン・シードル振興会
(一社)南信州まつかわ観光まちづくりセンター

【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



dansuki.jp

松川町のシードルをご存じですか？



松川町は、約100年前からくだもの栽培が始まり、今も500軒以上の果樹農園がある「くだもの里」です。特にりんごの生産は近隣の生産地に比べて生産量も農園数も群を抜いています。そんな松川町は2016年に「南信州松川町 りんごワイン・シードル特区」に認定され、今では町内1ヶ所であった醸造所が3カ所になり、20軒程の果樹農家ではそれぞれオリジナルのシードルを委託醸造で生産しています。

シードルとひと口に言っても、原料となるりんごの品種は様々。さっぱりキリッとした飲み口の辛口から、果実そのものを味わうようなフルーティーな甘口まで、色々なテイストが造られています。是非あなたのお気に入りを探してみてください！

ふたつのアルプスを臨む 全国有数の「くだもの里」



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大正時代より本格的に果樹栽培に取り組み、今では春のサクラランボから晩秋のサンふじまでリレーが続く全国有数の“くだもの里”となりました。

まつかわまち



信州まし野ワイン

松川のシードル文化を
リードするパイオニア

自社製品に加え、松川町の農家シードル醸造も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特徴です。



松川町大島3272
0265-36-3013
0265-36-5599



MAP 1



スマートフォンで正しく表示されない場合は「PC版サイトを表示」に切り替えてご覧ください

VINVIE (ヴァンヴィエ)

美しい郷土に
豊かな食文化を



松川町大島3307-7
0265-49-0801
0265-49-0802



MAP 2



シードルができるまで



えらぶ・あらう

1 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。



くだく

2 洗ったりんごは、ミキサーやハンマークラッシャーによって丸ごと粉々に砕く「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砕きます。



しぼる

3 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。



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。



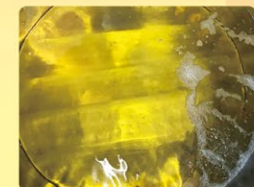
「シードル作りの8割は畑で終わっています。残りの1割を醸造家が手を加えて、もう1割が瓶の中で眠っている間にできあがるんです」と竹村さん。松川町のりんご農家が絶大な信頼を寄せる醸造家です。

しらべる

4 搾ったりんごジュースの糖度、比重、pH、総酸度、窒素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。

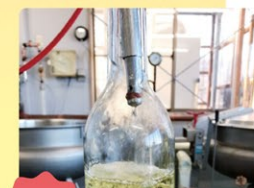
くわえる・はっこう

5 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日後からぶくぶ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。



つめる・はっこう

6 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あがります。



完成

まつかわシードル Marry.



松川産りんごの魅力を詰め込んだ
発泡性シードル「Marry.」が2015年に誕生しました

「Marry.」には、「結びつける」「融合させる」という意味が込められています。町内の生産者が育てたりんごを持ち寄り、一つのシードルを造り上げることで人と人をつなぎ、それぞれの個性を調和させながら最高の一本を生み出したい。さらに、このシードルが地域を象徴する存在となり、多くの人に愛される一本になってほしいという願いも込められています。

原料には、町内8軒の農園から集まったりんごを使用。5品種のりんごをブレンドすることで、果実本来の豊かな香りと爽やかな酸味、奥行きのある味わいを引き出しました。

生産者の想いと松川の恵みをひとつに結んだ、まつかわシードル「Marry.」をお楽しみください。



誕生時のデザイン

日常の食卓に寄り添う乾杯の一杯として。

松川産シードルの魅力を知る入口となる一本として。

そして、大切な人と過ごす特別な日を彩る一本として。

限定
販売

Marry. 2024
お問合せ先

まつかわ旅の案内所
〒399-3304 松川町大島2788-1
0265-36-6320

南信州松川 りんごワイン・シードル 振興会

松川のりんごワインとシードルの
魅力を国内外に発信

2014年、町内で酒類製造免許を取得したりんご農家を中心に、りんごワインの普及と荒廃農地の活用を目的として、「南信州松川りんごワイン・シードル振興会」が発足しました。

当時、県内でも少しずつ造られ始めていた発泡性シードルに可能性を感じた生産者たちは、それぞれが育てたりんごを持ち寄り、オリジナルシードルの共同醸造に挑戦。地域の新たな特産品づくりに取り組んできました。

その後は町内にとどまらず、県内外のイベントへ積極的に参加し、シードルを通じて松川町の魅力を発信。南信州のシードル文化を広く知っていただくための活動を続けています。

詳しくは
「南信州松川りんごワイン・シードル振興会
Facebook」をご覧ください



マルカメ醸造所 (マルカメ果樹園)

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、果樹園の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。」と毅さん。果樹園内でのアップルBBQも大人気です。



松川町大島3347
0265-36-2534
0265-36-2915



MAP 3





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

自家農園で植え付けた2品種
山ぶどうのワイン

「安全」「安心」「美味しい」にこだわり土づくりと草生栽培を実施されている園主の原康之さん。山ぶどうワイン【源(はら)】果汁は鮮明な赤色。濃厚な味と程よい酸味があります。



MAP 4

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



湯澤農園

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てる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、酵母も変えた特別なシードルのルミエール。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。



MAP 5

松川町大島3515 ☎ 0265-36-3204 📠 0265-36-3967



マルダイ大場 (おおば) 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。



MAP 6

松川町大島2319 ☎ 0265-36-3238 📠 0265-36-6147



子白 (こしろ) 農園

自信の持てるこだわりのりんごでシードルを

85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。



MAP 7

松川町大島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。



MAP 8

松川町大島3237 ☎ 0265-36-3369 📠 0265-36-3369



松川町は
りんご農家がいっぱい！！
まつかわ

シードルガイドmap

南アルプスと中央アルプスに囲まれた、自然豊かな南信州・伊那谷の真ん中。
松川町は、天竜川の東西に広がる段丘の町です。

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

松川町元大島3825-2
☎ 0265-36-2122



三河屋商店

松川町元大島3132-1
☎ 0265-36-2264



恵比寿屋商店

松川町上片桐3309
☎ 0265-37-2020



松尾酒店

松川町大島1677
☎ 0265-36-2030



JA直売 もなりん

松川町大島2181-1
☎ 0265-34-1256



清流苑

松川町大島2784-1
☎ 0265-36-2000



アクセス

東京	車	八王子料金所	2時間40分	松川IC
	高速バス	バスタ新宿	3時間30分	
名古屋	車	名古屋IC	1時間40分	松川IC
	高速バス	名古屋	2時間	
大阪	車	吹田IC	3時間40分	松川IC
	高速バス	梅田	3時間50分	
最寄り駅 伊那大島駅【元大島】 / 上片桐駅【上片桐】				

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。いちじくと桑の実を使用した繊細で華やかな香りの甘口シードル。



MAP 9

松川町元大島5008-6 ☎ 0265-36-3480 📠 0265-36-3480



さんさんファーム (有限会社 燦燦)

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。



MAP 10

松川町大島2995 ☎ 0265-36-6608 📠 0265-36-6615



丸星農園

バ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、元祖看板犬だったバグのボスくん。ワイン好きそして犬好きにもぜひすすめたい上品な辛口シードルです。



MAP 11

松川町大島2790 ☎ 0265-36-2498 📠 0265-36-2498



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、グラニースミスやル・レクチェなどをブレンドしたシードルは、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。



MAP 12

松川町大島3368 ☎ 0265-36-3367 📠 0265-36-5963



りんごの丘農園

ピンクレディー®にこだわったシードル

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。甘酸っぱいピンクレディー®のみを使用したシードルは、料理を選ばないすっきりとした辛口タイプです。



MAP 13

松川町大島3700 ☎ 0265-36-3213 📠 0265-48-6263



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。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。



MAP 14-1 ▶▶ 14-5

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