

新酒!!

南信州松川町産りんご100%品種限定
信州クラフトシードル



- HOU -

逢

Japanese Craft Cidre

The two rendezvous created
this beautifully balanced craft "cidre".

数量
限定



【商品概要】

商品名	信州クラフトシードル 逢 -HOU-
品名	果実酒
原材料名	りんご(松川町産) :酸化防止剤(亜硫酸塩)
りんご品種	なっぶる、甘い夢
醸造テクニカル	瓶内2次発酵
アルコール度数	8%
内容量	750ml
標準小売価格	2,200円(税込価格2,420円)
入り数	6
品番	INW00001
JAN	 4 993199 103040
ITF	14993199 103047
単品サイズ/重量	φ88 × 305mm / 1700g
ケースサイズ/重量	270×190×365mm / 10.8kg
原産国	日本

ふたりの出逢いが生み出した感動のシードル。

長野県松川町、標高 800mに広がるりんご畑、南アルプスを望む高台に、なかひら農場があります。中平義則氏が20年以上の歳月をかけて開発したりんごの品種「なっぶる」は、霜降り蜜と呼ばれるほどに蜜入極多の黄色いりんご。「甘い夢」は、生産者の夢を叶える夏期適熟の高糖度赤色りんご。

品種開発者
なかひら農場
中平義則さん



醸造家
マルカメ醸造所
井口寛さん

マルカメ醸造所 井口寛氏がこの2種類のりんごを絶妙にブレンドし、權(カ)入、瓶内2次発酵、瓶内熟成と素材の魅力を活かす伝統的製法にて醸造。造り手たちの想いを込めた結晶の雫、華やぐ林檎香。余韻は、ほどよい苦味もあり、食事に合う辛口のシードルを作り上げました。人と素材が出逢って生み出された感動の瞬間をぜひお楽しみください。

味の評価：辛口

甘み ★
酸味 ★★
渋み ★
苦み ★★
香り ★★★★★

飲み頃温度は
5～6℃

合う料理：ライムを思わせるきれいな酸がたつ辛口。お刺身や天ぷらだけでなく、スイーツにもよく合います。

注意 ●瓶内2次発酵・瓶内熟成で醸された個性が1本1本にあり、色や味わいが異なる場合があります。●白濁や澱が見られますが、果実の香りを活かす製法にこだわった証です。安心してお召し上がりください。しばらく静置いただくと幾分か、和らぎます。

M マルカイコーポレーション 株式会社
www.marukai.co.jp

〒550-0003 大阪市西区京町堀1丁目18-5
TEL:06-6443-0075 FAX:06-6443-2182



www.marukai-food.com

●コメント等、ご自由に記入してお使いください。

INW00001-03