

配布資料5
りんご課

りんごの花を愛でながら、シードルをたのしもう。
素敵な音楽とおいしい料理が
お酒の味を引き立たせます。

シードル ナイト

5月16日(土)

18:00~21:00 会場：弘前市りんご公園

前売券 1,500円(税込)

1,500円分のチケットに“りんご酒グランプリ”参加券がついています。

※当日は現金もご利用いただけます。※“りんご酒グランプリ”参加券は、300円分の金券としてフードコーナーでもご利用いただけます。

●チケットは16日(土)の「シードルナイト」に出店している店舗でご利用ください。●チケットを使い残した場合は、17日(日)まで開催している「りんご花まつり」会場でもご利用いただけます。●シードルナイトでは、チケットの他、現金もご利用いただけます。また、チケットと現金を合わせてご利用いただくこともできます。●購入済みのチケットは、いかなる場合でも換金・払い戻しには応じかねます。●シードルはお酒です。シードルナイト会場からお帰りの際、飲酒運転は固くお断りします。お越しの際は無料シャトルバスをご利用ください。

〈前売券販売所〉A-FACTORY/紀伊國屋書店弘前店/さくら野弘前店/中三弘前店/弘前市立観光館
まちなか情報センター/メディアイン樹木店/メディアイン城東店/FMアップルウェーブ/弘前市りんご公園



りんご酒グランプリ 開催!! (主催：あおもりんご酒推進協議会)

シードルをはじめとするりんごのお酒を1杯ずつ飲み比べ!みなさんの投票をもとに“キングオブりんご酒”を決定します。

“りんご酒グランプリ”参加方法

参加料：お一人様 300円(税込)

- 1 会場受付にて、お一人様300円のお支払いもしくは前売券についている「参加券」を渡し、専用カップを1つ受け取ってください。
- 2 専用カップで出場店舗のお酒を1杯ずつ飲み比べてみましょう。Let's tasting!
- 3 いろいろなお酒を飲み比べたら、一番気に入ったお酒の投票箱に専用カップを入れてください。
- 4 投票の結果“キングオブりんご酒”は16日(土)の20:30に発表します!

主催：弘前市りんご公園まつり実行委員会

協賛：アサヒビール株式会社

あおもりんご酒推進協議会

お問い合わせ 弘前市農林部りんご課 TEL 0172-40-7105

Event Information

アサヒビール
イメージガールが
PRにやってきます。

16日 ± 13:30~

2015年アサヒビールイメージ
ガール西田 有沙(にしだありさ)さんが
ステージでPRを行います。



Cidre Lineup



“キングオブりんご酒”決定戦

りんご酒グランプリ

18:00~21:00

お一人様 300円(税込) もしくは
前売券についている参加券をご提示ください。

ニッカウヰスキー

リンゴの国 弘前市の「ニッカウヰスキー弘前工場」で作っています。新鮮なリンゴを集め、お酒づくりに適した素材を厳しいチェックにより選別。リンゴをかじりのみずみずしさを楽しむことができます。糖分・香料・着色料を一切加えない、リンゴ100%のスパークリングワインです。

●ニッカシードル・スイート

やさしい甘さで、フルーティな
味わいが特徴。

●ニッカシードル・ドライ

雑味のない、スッキリとした
味わいが特徴。



A-FACTORY

2014年青森県産のりんご、早生種
7種類と早摘みのふじを使用した
こだわりのシードル。

●AOMORI CIDRE スペシャルブレンド 2014

ブレンドすることで
生まれた酸味とほど
よい甘さ。一度きりの
シードル。



弘前シードル工房 kimori

ふじと王林をかけあわせてできた品種
“トキ”のみを使用した限定シードル。

●kimori シードル グレイス

トキの特徴でもある
甘い香りをそのまま
楽しめ、ほどよい甘さ
も感じることができる。
アルコール度数 5%。



タムラファーム(株)

全ての物語は美味しいりんご作りから。
タムラファームのシードルは弘前にある
自社農園で採れた完熟りんごのみで作っ
ています。日本一の産地である青森県
弘前産のりんごと京都の丹波ワイン(株)
の技術で、共同開発をして誕生しました。

●タムラシードル

奥ゆかしい甘さと酸味が
バランスよくフルーティ
な香りが楽しめます、すっきり
とした後味が特徴。
食中酒としても楽しめる
アルコール5%の中口タイプ。



六花酒造(株)

青森県産のお米で清酒(純米酒)を製造
するように醸し出し、加水(割り水)の
時青森県産の林檎から抽出した
林檎果汁でアルコール調整をする
大変贅沢なお酒(リキユール)です。

●造り酒屋の りんご酒

口当たりは林檎特有
の果実香と甘みがあり、
後味は日本酒(純米酒)独自の
味わいが楽しめる。



桃川(株)

青森県産米で仕込んだ純米酒と
青森県産りんごをすりおろして
発酵させたりんご酢、ハチミツ
をブレンドした「りんごに
恋したお酒」に話題の
プロテオグリカン
をプラスしました。

●プロテオグリカン・イン りんごに恋したお酒

さわやかでほんのりと
甘酸っぱい、身体に
やさしいお酒。



カネショウ(株)

津軽の完熟りんごを原料とし
丁寧に琥珀色に濃縮させた
果汁を独自の技術で発酵
させ、さらにじっくりと
オーク木樽で熟成させた
黒りんご酢にプロテオ
グリカンを配合しました。

●女神の林檎

りんご100%で
作られた、まる
やかでコクのある
自然な味わい。



津軽ゆめりんご ファーム

津軽の自然の恵みとスタッフの
愛情でおいしく育ったりんごを
贅沢なまでに使用しました。

●ホットアップル サイダー

口に含むとりんごの
酸味と甘味が広がり
飲み込むと爽やかな
香りが感じられる。



フランス ブルターニュ 地方のシードル

●ラ・キュヴェ・ デュ・フルニル・ドゥ

果実味に満ちた新鮮な
りんごの味わいが豊かに
バランスよく生きた
甘口タイプのシードル。



長野県産シードル

青森と並ぶりんごの生産地長野県のシードルもキングオブりんご酒を競います。

たてしなツップル (長野県立科町)

●シードル セック

長野県産の完熟
りんごから、より
糖度の高いもの
を選び熟成発酵させた
辛口シードル。
キリッとした爽やか
な喉越しが特徴。



サンクゼール (長野県飯綱町)

●いっぴいなシードル

シードルの名産地
フランス・ノルマン
ディーと同じ伝統的
な手法を取り入れて
仕上げた、ほのかな
甘さの微発泡りんご
ワイン。



はすみふぁーむ (長野県東御市)

●はすみふぁーむ シードル

フルーティな味
わいで、女性や
お酒があまり飲め
ない方でも飲み
やすく、食事にもよ
く合う辛口な味わい。



東京ワイナリー× GARUTSU

(東京都)

東京23区内初のワイン醸造施設「東京
ワイナリー」とシードルバー「GARUTSU」
がコラボレーションして、弘前のりんごを
ノンフィルター、瓶内二次発酵でシードル
に醸し、東京から里帰りします。

●東京ワイナリー× 青森県産紅玉の シードル

ドライでキリッとした
酸味の紅玉のシードル。



青森B級グルメコーナー

青森県内のB級グルメやおいしい
食べ物がいっぱい!自分ならではの
シードルとのベストマッチフード
を探してみてください!

有料(前売券もご利用いただけます)

映像と音楽による演出

VJ(映像) mabe_works DJ(音楽) KOICHI NAKAMURA

会場のムードを
盛り上げる音楽も
お楽しみください。

シードルナイトへお越しの際は 無料シャトルバスをご利用ください。

16日(土) 弘前駅発 17:30~19:30 りんご公園発 18:30~21:00

(JR弘前駅~りんご公園間を30分おきに運行
片道約30分)

往路	約3分	約2分	約3分	約16分
JR弘前駅前④番乗場 →	土手町十文字 →	下土手町① →	市役所前公園入口 →	りんご公園
JR弘前駅出発時間	17:30	18:00	18:30	19:00
復路				
りんご公園 →	市役所前公園入口 →	本町バス停 →	土手町十文字 →	JR弘前駅前④番乗場
りんご公園出発時間	18:30	19:00	19:30	20:00
				20:30
				21:00

※往路での途中下車はできません。

飲酒運転は法律で禁止されています。

お得! シードル宿泊プラン

シードルナイトで使用できる
チケットが付いたお得なプラン
です。
“無料シャトルバス”で帰れる
ので、時間を気にせず心行く
までお酒を楽しんでいただけ
ます。

詳しくは「弘前市旅館ホテル組合」
ホームページをご覧ください。