

オホーツクの地域プロジェクト！ 北見市産の希少「旭」と知床酵母で造ったりんごのお酒

グラビテーション

オホーツク シードル『Gravitation』新作発売

第2弾アイスシードル「2022 みゆき晴れの朝」を2023年12月より250本限定販売(業務用小売限定)

初展開となるセカンドライン「side B」も180本限定販売(一般小売限定)

「言葉にならない、心地良さ”をお裾分けしてともに喜ぶ”」をコンセプトに、良質なアイテムを提案するブランド「emo w/i are nu(エモイワレヌ)」。同ブランドを手掛ける丸屋(東京都新宿区西新宿1-2-7)は、オホーツク シードル『Gravitation』シリーズの2作目を2023年12月に発売します。さらに、初展開となるセカンドライン『Gravitation side B』の販売も開始します。このシードルシリーズは、オホーツク産の希少「旭」を使って本当に美味しいシードルを製造・発信し続けることで、消滅寸前のオホーツク産「旭」およびオホーツクのりんご栽培の継続・発展・継承、さらにオホーツク圏における雇用創出を目的とした、地域活性化プロジェクトでもあります。

商品について

商品名:

(写真左) オホーツク シードル『Gravitation』2022 みゆき晴れの朝

(写真右) オホーツク シードル『Gravitation side B』もくもくと凛凛

原材料: りんご(北海道北見市産)、酸化防止剤(亜硫酸塩)

内容量: 200ml / アルコール度数: 4.0% / 保存の方法: 要冷蔵

製造者: ポスアグリワイナリー代表 深田英明

販売者: オホーツク・オーチャード株式会社代表 篠根克典

開発・研究: 公益財団法人オホーツク財団研究課長 武内純子

監修者: 藤井達郎

企画・プロデュース: 丸屋



オホーツク シードル『Gravitation』シリーズは、幻のりんごとも呼ばれるオホーツク産「旭」の美味しさを、もっと多くの人に届けたいとの思いから生まれました。北海道北見市内の果樹園「しのねアップルファーム」で育った希少種「旭」を100%使用し、オホーツク管内屈指のワイナリー「ポスアグリワイナリー」で醸造。管内生産者を中心に加工食品開発を支援する公的機関「北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センター(公益財団法人オホーツク財団)」の協力・提供により、発酵には知床生まれの酵母を用いています。監修は、国内シードル業界の権威・藤井達郎氏(バー&シードリア「エクリプス ファースト」店主)。オホーツクの厳しい寒さの中、凍結解凍を繰り返して濃縮したりんご果汁を、知床生まれの酵母で低温発酵。全工程において糖類、水、香料、着色料を一切添加していないことも特徴です。

2022年10月にリリースし、東京都内と北海道のホテル・Barを含む飲食店向けに小売販売したデビュー作『Gravitation 2021 はじまりの秋』は、食べ頃の「旭」の美味しさを表現した唯一無二の味わいが好評で、発売からおよそ3カ月で完売。ミシュラン星付きのオーベルジュ「チミケップホテル」(北海道津別町)では、プロジェクトの趣旨に賛同した渡辺賢紀シェフが『Gravitation』の味に惚れ込み、熟成による可能性(寝かせて生まれる変化)やアイスシードルとしてのポテンシャルの高さにも期待。同シードルにあわせたペアリングメニューを考案し数量限定で提供するなど、地元メディアの注目も集めました。

旭について



希少種「旭」の収穫時期は9月下旬～10月上旬。収穫はすべて手作業で、旭を一つ一つもいでは、傷まぬよう丁寧に袋に詰めていく。収穫後追熟するにつれ、酸味は落ち着き香りが強くなる。

明治初期に日本に渡来し、その後も品種改良されることなく、北海道や東北などの寒冷地で栽培されてきたりんごです。特に北海道オホーツクの気候は栽培に適し、昭和中期の最盛期には100軒以上のりんご農家が良質な「旭」を育てていました。しかし、貯蔵の難しさや栽培の大変さなどから「旭」を育てる農家は激減。さらには品種改良された甘いりんごの台頭によって「旭」は一般の市場から姿を消し、遂に「幻のりんご」と呼ばれる入手困難な希少種となりました。原産はカナダで、英語名は「マッキントッシュ レッド」。アップル社のロゴのモチーフとなったりんごとしても知られています。

オホーツクシードル『Gravitation』の想い



醸造を手掛けるボスアグリワイナリーにて。
オホーツク財団武内純子さん（右）と深田ファミリー（右から深田英明さん、長女：石川加奈子さん、深田由美子さん、三女：常松麻衣子さん）

オホーツク産「旭」を使って本当に美味しいシードルを製造・発信し続けることで、消滅寸前のオホーツク産「旭」およびオホーツクのりんご栽培の継続・発展・継承、さらにオホーツク圏における雇用創出を目的とした、地域活性化プロジェクトです。北海道北見市の果樹園「しのねアップルファーム」を経営するオホーツク・オーチャード株式会社と丸屋が共同事業者となり、国内屈指のシードル有識者・藤井達郎氏監修のもと、趣旨に賛同した地元の醸造所「ボスアグリワイナリー」と、オホーツク圏の農家や企業の加工食品の開発支援をライフワークとする武内純子氏（公益財団法人オホーツク財団研究課長）の協力を得ながら、世界から選ばれる地域のシードルシリーズを目指します。

栽培者・醸造者・協力者について

■りんご栽培・販売

篠根 克典 /しのねアップルファーム園主

北海道北見市昭和 213-3(オホーツク・オーチャード株式会社)

オホーツク管内に僅か 2 軒残るりんご園の 1 軒で、消滅寸前のオホーツクりんご栽培を産地復活させ次世代に繋ぐため奮闘。減農薬、有機肥料主体で育てたりんごを、直売や産地直送によって全国のファンに届けている。



■醸造

深田 英明 /ポスアグリワイナリー代表

北海道北見市端野町緋牛内 793-1

端野町で長年酪農を営んだ後、同じ地に広大なぶどう畑と醸造所を開設。同ワイナリーの名物『桜夢雫』シリーズは、デイリーワインとして地元の人たちに親しまれている。

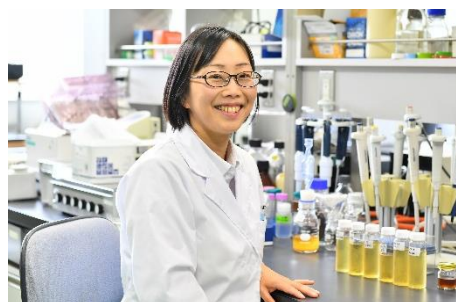


■商品開発・研究

武内 純子 /公益財団法人オホーツク財団研究課長

北海道北見市大正 353-19

財団が管理・運営する北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センターに籍を置き、日夜、オホーツク圏の農家や企業の加工食品の開発支援や研究に奔走している。



■監修

藤井 達郎 /バー&シードレリア エクリプス ファースト 店主

東京都千代田区鍛冶町 2-7-10

関連本の監修も手掛ける国内屈指のシードル有識者。生産者と消費者の架け橋に、と各国の産地を訪れ生産者との交流を深める他、フランスで醸造を学び、自身もシードル造りに励んでいる。



■ペアリングメニュー考案

渡辺 賢紀 /チミケップホテル シェフ



北海道網走郡津別町沼沢 204(チミケップホテル)

フランスやアメリカなど海外の名だたるレストランで経験を積み、2012 年よりチミケップホテルで腕を振るう。北海道の旬の食材やジビエを使った創作フレンチは、味はもちろん見た目の美しさでも客を楽しませる。

(チミケップホテルは、2017 年にミシュラン一つ星を獲得)



『Gravitation』第2弾の販売について

 <p>『Gravitation』 2022 みゆき晴れの朝</p> <p>オホーツクの厳しい寒さのなか凍結解凍を繰り返して濃縮した果汁を、知床生まれの酵母で発酵させたアイスシードルです。低温発酵、熟成、半年の瓶内熟成によって旭特有の、桃にも似た甘美な香りと青みを帯びた爽やかな酸味を再現しました。2作目「2022 みゆき晴れの朝」は、2022年秋収穫分の旭を100%使用。世界の品評会に出品予定。</p> <p>■飲食店ほか業務小売限定にて展開／250本</p>	 <p>『Gravitation side B』 もくもくと凜凜</p> <p>オホーツクで育った旭を知床生まれの酵母で発酵させた“もうひとつ”のアイスシードルです。『Gravitation』と濃縮度合いの異なる果汁を利用し、旭特有の香りと酸味に特化。ドライなアイスシードルに仕上げました。食中酒としてお楽しみいただけます。1作目「もくもくと凜凜」は、2022年秋収穫分の旭を100%使用。</p> <p>■一般小売限定にて展開／180本</p>
---	--

※いずれも 2023 年 12 月より順次販売。

最新情報や詳細は公式 Instagram やエモイワレヌのサイトにて随時発信します。

- ▶ 【Gravitation Instagram】 https://www.instagram.com/gravitation_cider
- ▶ 【エモイワレヌ公式サイト】 <https://emowiarenu.maruya-pma.jp>

商品名とマークについて

『Gravitation(グラビテーション)』=引力。ニュートンが万有引力の法則に気づききっかけがりんごだったとされていること、このシードルが引力のように、いろんな人を引きつけ合うきっかけになって欲しいとの思いを込めた商品名です。パッケージデザインは「万有引力の法則」を数式で表しています。

Gravitation

$$F = G \frac{Mm}{r^2}$$

エモイワレヌについて

「言葉にならない、心地よさ」をお裾分けしてともに喜ぶ」をコンセプトに、独自性の高い商品やサービスをプロデュースしていきます。ブランド名の響きは、言い表せないほど優れていることを意味する「得も言われぬ」。認識も理解も埒外に置き、ただその良さを感じることに重きを置くブランドの姿勢を表しています。綴りはフランス語や英語を用いた造語「emo w/i are nu」として“飾らない感情”を表現しています。

emo w/i are nu
エモイワレヌ

丸屋について

地方自治体や団体、商店街、中小企業等の“ファンづくり”を手掛ける、コンテンツ&ブランドプロデュース事業者です。



本件に関するお問い合わせ先

丸屋 代表・眞島亮人
 TEL : 080-4932-0808
 Mail : info@emowiarenu.maruya-pma.jp
 【エモイワレヌ公式サイト】<https://emowiarenu.maruya-pma.jp>

Gravitation Instagram

