

報道関係各位

株式会社TRAVESIA

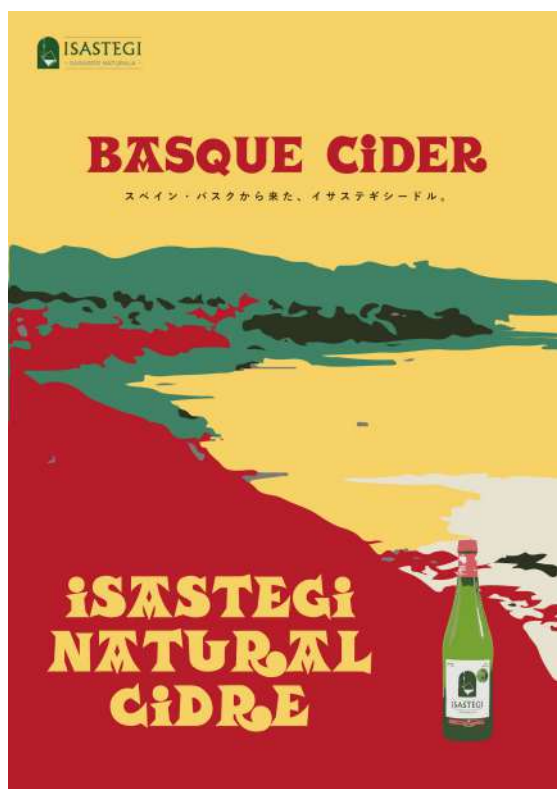
阪神梅田本店に、スペイン・バスク地方の「食事に合うナチュラルシードル」が登場

7月28日（水）から、8月3日（火）まで、阪神梅田本店1F イベントスペースにて行われる、阪神ナビゲーターがセレクトするポップアップイベント、「#HANSHIN ナビセレ POP UP SHOP」で紹介されます。

報道関係各位

2021年7月28日

株式会社TRAVESIA



2021年ヒット予測ランキングに「国産クラフトシードル」が選ばれたり、ここに来て人気急上昇しているリンゴのスパークリングワイン、シードル。低アルコールで、ナチュラルなお酒として、幅広い世代から人気を得ています。

そんなシードルの世界で「異端児」と呼ばれているのが、スペイン北部のシードル。ちょっと変わった「食事に合う酸っぱいシードル」が、阪神梅田本店の「#HANSHIN ナビセレ POP UP SHOP」アイテムのひとつとして、7月28日（水）から、8月3日（火）まで、阪神梅田本店1F イベントスペースにて紹介されます。



”独自の進化を遂げたスペイン・バスク地方のシードル”

スペイン語でシードルは「シドラ (Sidra)」と呼ばれています。最も生産量が多いのが、北西部のアストゥリアス州、そしてそれに続くのが、独自の言語と文化で知られているバスク地方です。豊かな自然から生まれる食材を活かした美食の土地サン・セバスティアンは、近年日本でも有名になりました。





バスク自治州政府が置かれている、ビトリア＝ガステイスの広場。

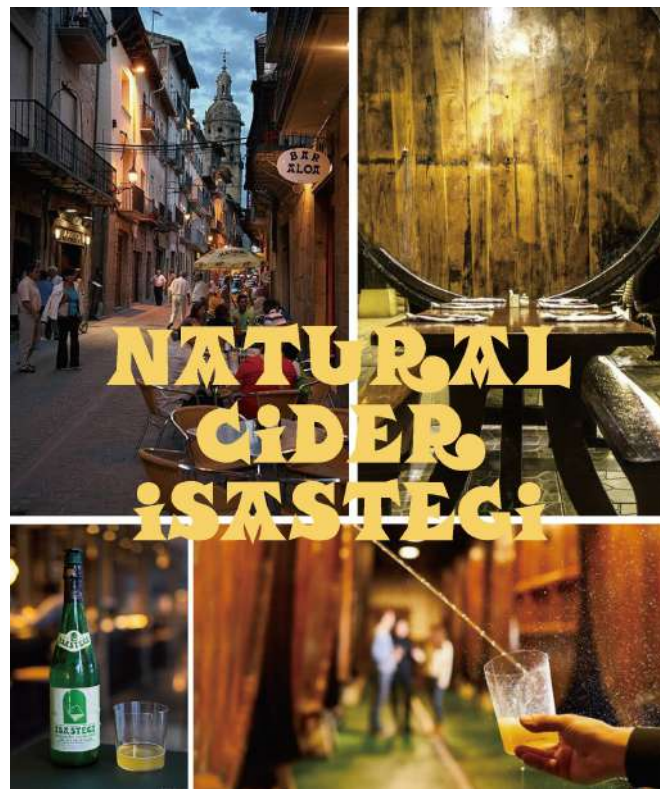
スペインの北部は、乾燥した中南部と異なり、雨が多く、「緑のスペイン」と呼ばれるほど青々とした山が広がっています。上水道のない昔、リンゴの果汁を発酵させたシードルは、保存の効く、安全な飲料として、生活に欠かせないものでした。食卓においては水代わりに飲まれていました。15世紀のバスクの漁船は、乗組員一人あたり、一日3リットルのシードルを積んで、遠洋漁業に出かけていたそうです。



カーニバルでも有名なトロサのマーケット。山と海の豊かな食材が並ぶ。

”幅広い食事に合う、「酸っぱい」シードル”

そうした歴史から、スペインのシードルは、日本のものとはまったく異なるフレーバープロファイルを持っています。甘すぎるシードルは肉や魚といった食事には合いません。スペインのシードルは、微発泡・超辛口のスタイルへと、独自の変化を遂げていきます。



NATURAL CIDER ISASTEGI

原材料となるリンゴは、食用ではなく、シードルのための専用品種を使います。専用品種はタンニンがしっかりしており、これで造られたシードルは、食事の脂を流して口の中をスッキリさせる力があります。リンゴにはクエン酸やリンゴ酸が含まれています。それらがシードルの柔らかな酸味となるために、唐揚げや、魚の塩焼きなど、レモンをかけるような料理との相性は抜群です。

ワインと異なるのは、酸っぱい食事にも合わせやすいことです。「酸味 x 酸味」の効果が働くため、衝突が起こりません。魚介のマリネや、アジの南蛮漬けのような料理も、自然に流し込むことができます。また柔らかな酸味は、タレをつける料理ともマッチします。焼肉や焼き鳥の脂をスムーズに流してくれるので、食事が進みます。



酸っぱいリンゴが 食事を引き立てる

焼肉や唐揚げなどの
脂っこい料理でも、
酸っぱいリンゴの力で、
口の中はスッキリです。

リンゴの力で脂を流す。低糖質でおなかが膨れません。

” 「エスカンシアル」は高いところからコップに注ぐ”

スペイン・バスク地方のシードルの特徴は、とにかくドライで食事に合うこと。これを楽しむための最良の方法は、高いところから滝のようにコップに注いで泡立てることです。風味の「固い」リングを使っているので、こうして泡立てることで、爽やかなリングの香りが立ち上ります。ワイングラスよりは、口の開いたコップの方が、酸味を柔らかく感じるの
で良いとされています。



この注ぎ方、スペインでは、スペイン語で「注ぐ」という意味のエスカンシアル (escanciar) が、そのまま使われます。瓶を高く持ち上げて、細く少しずつ、口の開いたコップに注ぎます。バスク地方のシードルは、30-60cmぐらいの高さから注ぐのが一般的です。エンタテインメント性があるので、テーブルを囲んでこれを行うと、とても盛り上がります。



【生産者 (Isastegi Sagardotegia, S.L.) について】

イサステギ・ファミリーは、400年の昔から何世代にも渡りその伝統を守り続けている、現地大手生産者のひとつです。2017年に制定された原産地呼称「バスク地方のナチュラルシードル」の印がついたドライシードルを輸出しています。すでに2年前からオーガニック栽培を始めており、2022年の認証獲得に向けて準備を整えています。

イサステギ・ナチュラルシードルはコルクがそのまま注ぎ口になります。慣れない人でも簡単に泡立てることができます。

www.travesia.jp/isastegi-2021

【イベントに関するお問合せ先】

阪神梅田本店 宣伝広報部

電話 : 06-6345-1823

【商品に関するお問合せ先】

株式会社TRAVESIA

info@travesia.jp

電話 : 03-6432-9950

株式会社TRAVESIAのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/83710