

報道関係各位

株式会社TRAVESIA

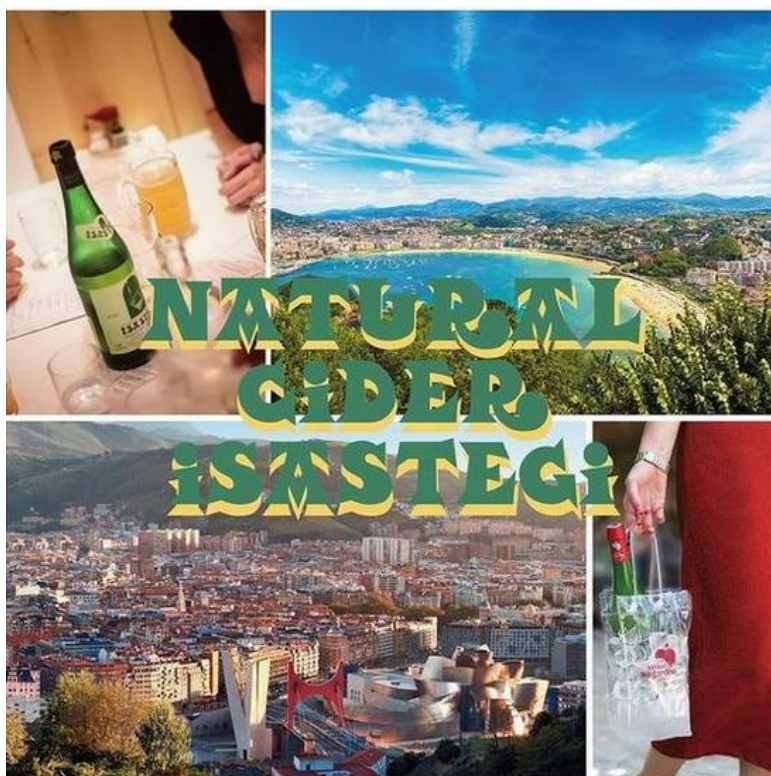
酸化防止剤無添加のリンゴのお酒、＜イサステギ・ナチュラルシードル＞が、スペイン・バスク地方からGINZA SIXに登場

2021年の夏は酸味の爽やかなバスクシードルでスッキリと

報道関係各位

2021年7月22日

株式会社TRAVESIA



スペインとフランスの国境、大西洋岸に沿って広がるバスク地方は、固有の言語と文化で知られています。海から山にかけて広がるまばゆいばかりの景色と、豊かな自然から生まれる食材を活かした美食の土地として、近年日本でも有名になりました。

そんなバスクの新しい発見、バスクシードル。知られざるリンゴ酒文化が、7月中旬より、GINZA SIXの「IMADEYA GINZA」で紹介されています。



” バスクの船乗りの健康を支えたシードル”

15世紀半ばから始まった大航海時代に大活躍したバスク地方の船乗りを支えたのが、バスクのシードルだったのはご存じですか。

酸っぱいリンゴを発酵させた爽やかなシードルは、ビタミンCなどのリンゴの栄養価をそのまま閉じ込めた、低アルコールのリンゴのお酒です。自然な製法でつくられたバスクシードルは、長い航海の間、壊血病（ビタミンCの欠乏で起こる病気）から船乗りを守りました。科学の発達していない当時は「なぜバスク地方の船乗りだけが病気にかからないのか」謎だったそうです。



バルが立ち並ぶ、サン・セバスティアンの町並み

” 原産地呼称「バスク地方のナチュラル・シードル」”

そんな長い伝統を持つバスクのシードルづくりですが、これまでバスクの外では知られていませんでした。しかし2017年に原産地呼称「Euskal Sagardoa（バスク語で”バスクのシードル”）」が定められて以降、品質はより向上し、人々の健康志向にもマッチして、多くの注目を集めています。

原産地呼称のルールで使用が認められているのは、バスク地方原産の、主要24品種を含む115種類のリンゴ品種だけで

す。酵母はリンゴの皮に付着している天然のものしか使用を認められていません。また砂糖を加えたり、炭酸を充填することも認められていません（バスクシードルはソフトな微発泡です）。フィルタリング（濾過）も許されていません。なお、糖分は1リットルあたり4.0グラム以下（還元糖）と定められています。



”甘くなく、むしろ酸っぱく、幅広い食事に合う”

バスクシードルの特徴はなんといっても「ドライさ」です。原料は100%リンゴのみ。でもそれは日本のリンゴとは違って、渋かったり、苦かったり、酸っぱかったりするシードル専用のリンゴです。「シードルアップル」はタンニンを多く含みます。

そして、それで作られたシードルは、心地よい微発泡も手伝い、まるでワインのように食事の脂を流します。サラミ、ソーセージだけでなく、焼肉や焼き鳥といったタレつきの料理まで。酸味の立ったリンゴのお酒が、とても幅広い料理にマッチするのは新鮮な発見です。



バスク地方のバルでは、一口サイズのピンチョスが並べられています

”飲むときは高いところから注いで！”

コロナ禍で自宅でお酒を楽しむ人が増えました。でも幅広い食事に合い、低アルコールで、おなかが膨れにくいお酒は意外と見つからないものです。

リンゴにはたくさんのポリフェノールが含まれています。バスクシードルは、リンゴをそのまま凝縮した、素朴なリンゴのお酒です。ボトル一本には1.1kgのリンゴが使われています（750ml）。濾過していないので食物繊維ペクチンが豊富に残っていて、腸にも優しいお酒です。



バスク地方のバルに行くと、みんな瓶を持ち上げてリンゴのお酒をコップに注いでいます。これはリンゴの香りを引き出すため。30-60cmぐらいの高さから注いで泡立ると、爽やかな香りが広がります。特製のコルクを使えば意外と簡単。テーブルを囲んでこれを行うと、とても盛り上がります。みんなで楽しく注ぎ合いましょう。

【販売者（株式会社いまでや）について】

IMADEYAは1962年、千葉県千葉市仁戸名町で、町の小さな酒屋としてスタートしました。創業以来、時代にあったお酒のマーケット創造を、生産者と共に取り組み続けています。千葉本店をはじめ、JR千葉エキナカ、GINZA SIX、錦糸町PARCO、清澄白河と実店舗を運営し、飲食店への提案販売や海外への輸出事業では専属営業スタッフを充実させています。さらにデジタルの世界では、より深い多くの情報やコンテンツを日々アップデートしています。お酒の販売と共に、商品の物語やエピソード、そしてIMADEYAからの個性あふれるエッセンスをプラスしてお届けしています。

URL : www.imadeya.co.jp

【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、現地では有名な生産者です。カーニバルで有名なトロサ（Tolosa）に醸造所を持ち、シードルに使用するリンゴは、そこから半径15km以内にある果樹園のものだけを使っています。2年前からオーガニック栽培を始めており、2022年の認証に向けて準備を整えています。原産地呼称では規定されていないものの、酸化防止剤無添加品のシードルを生産しています。厳格な品質管理によって、安定した風味を維持しています。

【輸入者（株式会社TRAVESIA）について】

青森県のリンゴを輸出してきた経験を活かし、2018年度よりクラフトシードルの輸入を開始しました。現在はフランス

、イギリス、スペイン、エストニア、ラトビアからのブランドを取り扱っています。シードルは国によって大きく風味の傾向が異なります。それはその土地の文化や歴史と深く結びついています。リンゴ文化の多様性を紹介することを通じて、何かを発見する機会、何かを知るきっかけを提供することを目標にしています。

www.instagram.com/travesia_cidre

会社名：株式会社TRAVESIA

所在地：大阪市浪速区難波中1-10-4 南海SK難波ビル 6F

代表者：加納将人

設立：2013年10月

URL： www.travesia.jp

事業内容：海外よりの投資サポート・酒類の輸入卸売業

【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社TRAVESIA

TEL：06-6645-0145

e-mail： info@travesia.jp

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

株式会社TRAVESIA

加納将人

TEL：03-6432-9950

e-mail： masatokano@travesia.jp

株式会社TRAVESIAのプレスリリース一覧

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